Hevia

Navidad 2026



Serrano, 118
www.heviamadrid.com
915 627 075

Bebidas

Bebida incluida

Agua
Solán de Cabras

Cerveza
Mahou, Maestra

Refrescos
Coca-Cola, Fanta, Nestea

Café
100% arábica

Una botella por cada tres comensales

Hevia 59 D.O. Rioja
Vino tinto crianza

Martínez Lacuesta D.O. Rueda
Vino blanco verdejo

Entradas al centro

A elegir tres

Ensaladilla rusa "Hevia"
con ventresca de bonito

Tosta de guacamole
con anchoa

Pimientos del piquillo
rellenos de carabinero

Pétalos de haba de Guetaria
con yema de huevo y sal de panceta

Croquetas
de jamón ibérico

Morcilla de arroz crujiente
con patatas y pimientos asados

Tosta ensaladilla ahumados
Hevia 1964

Aguacate
aliñado ligeramente picante

Matrimonio cántabro
boquerón y anchoa con chips

Ensalada Álvarez de tomate y bonito escabechado
con cebolleta pochada

Entrantes con suplemento (+3,50€)

Calamarcito gallego
crujiente de tempura y alioli suave

Ensalada de ventresca
de bonito con aguacate y tomate

Tortilla
con callos

Anchoas
con carpaccio de tomate

Callos
Hevia 59 años

Entrantes con suplemento (+7,50€)

Foie fresco a la sartén
con salsa Pedro Ximénez

Jamón ibérico
Joselito gran reserva

Entremés de ahumados
Hevia 1964

Segundos individuales

A elegir uno

Merluza de pincho en tacos
a la romana con tártara y patata cocida

Chipirones
a la sartén con ajo y arroz

Codillo asado
con chucrut y puré de patata

Rabo de toro
con patatas fritas concassé

Sesitos de lechal
rebozados con salsa de alcaparra

Segundos con suplemento (+5€)

Tartar de atún rojo
aliñado, con guacamole y wasabi

Tronco de bonito
escabechado en salsa de perdiz

Steak Tartar
de solomillo clásico al gusto

Solomillo
a la brasa

Solomillo
rebozado con ajo y perejil

Segundos con suplemento (+10€)

Lenguado
plancha, menier o bilbaína

Cocochas de merluza
rebozadas o en salsa verde

Entrecote
de vaca vieja "selección"

Postre al centro

A elegir uno

Tarta de queso

Postre de la casa: bizcocho
de manzana y nueces templado con helado de vainilla, nata y sirope de chocolate

Tarta de chocolate

Precio menú base

75€ / Comensal

IVA incluido

Si desea algún otro producto o vino para su comida o cena de Navidad, consúltenos para hacerle su presupuesto (angulas, centollo, ostras, gambas, champagne, etc)









