

Flamenco en Nochevieja: el restaurante La Soleá invita a recibir el año con música en directo, cócteles y mucho más

El popular restaurante y tablao granadino despedirá el año entre castañuelas, rasgueos de guitarra y delicias culinarias. Su programa contará con bailes y conciertos de flamenco, cócteles exóticos y preparados gastronómicos típicos de Granada y de Andalucía

Los clientes de La Soleá despedirán el año nuevo entre castañuelas, rasgueos de guitarra y delicias culinarias. Este restaurante y tablao flamenco ha presentado una propuesta lúdica, culinaria y festiva para celebrar el Año Nuevo de forma especial.

En concreto, el restaurante granadino descorchará las fiestas de Nochevieja con un cóctel de bienvenida, compuesto por un menú de excepción: sashimis de atún con tomate cherry y albahaca, tartaletas de guacamole con camarón rojo crujiente, gyozas de molusco con vinagreta de soja, tartares de salmón con huevas y granadas o canelones de puerro con cigalas y queso emmental, entre otras exquisiteces.

El menú proseguirá con un entrante de crema de carabineros y un primer plato de ceviche de lubina con caviar cítrico y espuma de aguacate. El segundo plato depara al visitante un solomillo de ternera madurado con verduras y salsa de rabo de toro, mientras que el postre espera sorprender con una concha de caramelo con tierra de terciopelo rojo y helado de turrón.

Para ampliar esta información y confirmar la reserva el próximo 31 de diciembre, los clientes pueden visitar el sitio web de La Soleá (www.tablaolasolea.com). En el evento se darán cita las tradicionales uvas de la suerte, además de bailes y conciertos de música en directo y brindis de cava con los que amenizar el cotillón y recibir el 2023 con el espíritu adecuado. Las bebidas, todas incluidas hasta el postre, contarán con cervezas, refrescos y vinos de bodega propia.

"En nuestro restaurante encontrará exquisitos platos típicos de la tierra, regados con aromas y sabores de Granada y Andalucía, con una esmerada presentación", informan desde La Soleá. "Una cocina sin trampa ni cartón, cocina de temporada pasada por el filtro de las esencias y de la mano amorosa de artistas que quieren hacer magia cada día con sus platos".

Así, la Nochevieja será para muchos un pretexto para disfrutar del cante jondo en una de sus cunas históricas. Situado en la Plaza de Toros de la Avenida de Doctor Olóriz, este popular restaurante y tablao granadino se ha convertido en parte inseparable de la escena flamenca de la capital provincial y en una parada obligada para presenciar el mejor baile y la música flamenca en directo.

"En La Soleá vivirás el flamenco desde el corazón, desde una experiencia visceral dejándote llevar por nuestros artistas", aseguran los gerentes de este restaurante, escenario privilegiado para estrellas consagradas y en ascenso de la talla de Montsé Cortés, Juanjo Álvarez, Carlos Neyal, Mara Rey, Fita Heredia, José Alma o Israel Moreno.

Para quienes deseen vivir la noche más mágica del año de una forma inolvidable, el restaurante La Soleá invita a reemplazar las campanadas por las castañuelas, en un ambiente agradable y de la mano de un programa gastronómico y festivo que sorprenderá a propios y extraños.

Acerca de Restaurante La Soleá

La Soleá es un tablao flamenco y restaurante de comida andaluza situado en la granadina Plaza de Toros de la Avenida de Doctor Olóriz. Sus instalaciones acogen "la expresión más pura y personal del arte jondo", con espectáculos en directo, un cartel de artistas de primer nivel y una oferta gastronómica típica de la capital provincial y de Andalucía.

Datos de contacto:

Contacto de prensa Restaurante La Soleá Dirección: Avda. Dr. Olóriz, Plaza de Toros, 25 - 18012, Granada (Spain) Email: Web 615 243 105

Nota de prensa publicada en: [Granada](#)

Categorías: [Nacional](#) [Gastronomía](#) [Sociedad](#) [Restauración](#) [Celebraciones](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>