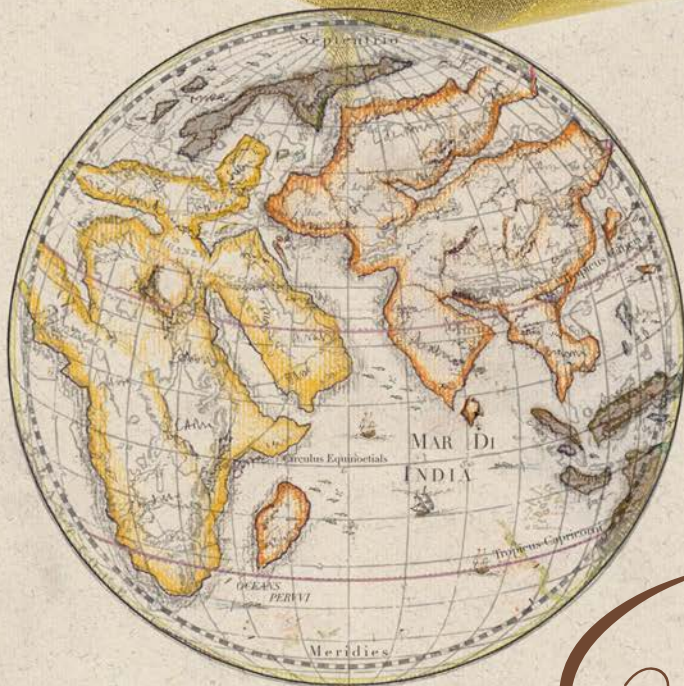




INTERCONTINENTAL®

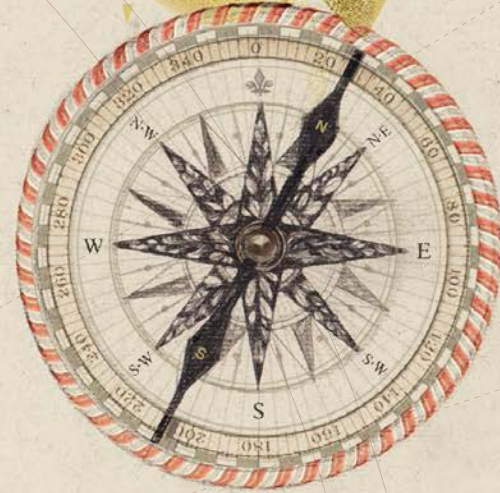
MADRID



un viaje a través de la

Variedad

V Centenario de la Vuelta al Mundo



V Centenario de la Primera Vuelta al Mundo

La primera Vuelta al Mundo cumple 500 años. Doscientos treinta y nueve hombres y cinco naves partieron de Sevilla en 1519 en busca de una ruta por el oeste hacia las Islas Molucas, conocidas por su riqueza en especias. Tres años después regresaron dieciocho hombres y la Nao Victoria, tras haber completado este hito histórico.

Esfuerzo, sacrificio y perseverancia son algunos de los valores que mantuvieron unida a la tripulación luchando sin cesar día tras día. InterContinental Madrid cuenta con un equipo comprometido, que del mismo modo, trabaja cada día para ofrecer experiencias únicas y memorables. Por todo ello rendimos homenaje a esta fascinante historia.

Nuestros Chefs Miguel de la Fuente y Juan Carlos de la Torre reviven la expedición, buscando la esencia original y recreando en los fogones la travesía que celebra su quinto centenario. El equipo de InterContinental Madrid quiere disfrutar este viaje junto a usted, el auténtico protagonista de nuestra historia.

Les esperamos para brindar por la Navidad y dar la bienvenida a un nuevo año. Para nosotros será como siempre un placer recibirles en esta, su casa.

Felices Fiestas

Paloma Martínez
Directora General

Cena de Gala de Nochebuena

24 de diciembre (21:00hrs.)
HOMENAJE A LA TRIPULACIÓN

Carabela de Santiago

Centolla Ligeramente Aliñada, Tortilla de Plancton Marino, Salvia y Burbujas de Caldo Verde

Nao San Antonio

Crema de Langosta Decantada en un Fondo Marino de Carabineros,
Codium y Picada de Salicornias

Nao Concepción

Besugo Infusionado en un Caldo Templado de Jengibre
y Lima Kaffir con Carbón Crispy de Algas

Nao Trinidad

Paletilla de Cordero Lechal Confitada a 75° y Deshuesada,
Rocas de Patata y Sal de Origen Volcánico

Nao Victoria

Dúo de Chocolate con Velas y Olas en Naranja con Flores

VINOS

Davila 2018 (D.O. Rías Baixas)
Valtravieso Reserva 2015 (D.O. Ribera del Duero)
Néctar Pedro Ximénez (D.O. Jerez)
Mumm Rosé (A.O.C. Champagne)

Código de vestimenta: etiqueta o traje oscuro

Amenización Musical en Vivo con Discoteca

Barra libre hasta las 2:00hrs.

Sala de Juegos Infantil

Brunch de Navidad

25 de diciembre (13:30hrs.)
OCÉANO ATLÁNTICO

Sevilla, el inicio de la gran aventura

Corte de Jamón y Selección de Ibéricos de Bellota D.O., La Quesería (de Oveja, de Cabra, de Vaca e Internacionales),
Salmorejo de Tomate de Invierno y Langosta, Vieiras en Escabeche de Cítricos, Bacalao en Carpaccio,
Albahaca y Tomate Semi-Seco, Ensalada Capresse, Cocktail de Salpicón de Huevas de Merluza a la Vinagreta,
Verduras Asadas y Vinagreta Ligada, Gamba Blanca de Huelva, Arroz Jazmín Curry y Pollo de Caserío, Salmón
Ahumado y Guarnición, Espárragos de Navarra y Mahonesa Marina de Erizos, Buffet de Mariscos con Bogavantes,
Nécoras, Cigalas y Langostinos

Vientos del Sudeste

Sushi, Makis Futomakis, Uramakis, Niguiris, Shashimis y Ceviches Preparados en Vivo

Islas Canarias, Agua y Leña

Paella de Mariscos, Paella Valenciana y Arroz con Verduritas Frescas

Islas de Cabo Verde

Sopa Ligera de Vegetales y Parmesano, Caldo de Navidad, Menestra de Verduras de Invierno,
Parrillada de Espárragos Trigueros y Foie Gras y Variedad de Setas de Invierno a la Provenzal

Río de Janeiro, Río de la Plata y Puerto de San Julián

Solomillos Ibéricos Asados y Patatas con Manteca Colorá, Chuletitas de Lechal en Parrilla, Roast Beef de Ocho Costillas
Asado a Baja Temperatura, Besugo a la Espalda y Refrito Tradicional, Lomo de Merluza de Anzuelo Infusionada
y Dorada con Verduritas a la Mantequilla

Estrecho de Magallanes

Selección de Tartas InterContinental (de Frambuesa, Limón, San Marcos, Milhojas con
Frutos Rojos, Pera y Melocotón...), Arroz con Leche, Natillas y Pastelería Francesa
Café y Dulces Navideños

VINOS

Valtravieso Nogara (D.O. Rueda)
Viña Pedrosa (D.O. Ribera del Duero)
Elyssia Rosé Pinot Noir (D.O. Cava)

Amenización Musical en Vivo

Sala de Juegos Infantil y Actividades

Gran Cena de Gala de Nochevieja

31 de diciembre (21:00hrs.)

HOMENAJE A LA RUTA

Partida de la Expedición Sevilla 10 de Agosto de 1519

Ostra entre Hojas, AOVE de La Rinconada y Trago de Parmentier con Caviar de Beluga

Sanlúcar de Barrameda, 20 de Septiembre de 1519

Cigalas Tronco con Velo de Vino Amontillado de Jerez en Caldo Cremoso

Estrecho de Magallanes, 21 de Octubre de 1520

Terrina de Foie Gras en Oro, Polvo de Bizcocho de Miel y Frutas de la Patagonia

Batalla de Mactán, Filipinas, 27 de Abril de 1521

Caldo de Faisán Clarificado, Wok de Setas, Pak Choi y Trufa Negra

Cabo de Buena Esperanza, 6 de Abril de 1522

Lubina Salvaje y Almejas Ligeramente Templadas con Te Rooibos

“Volta do Mar”, 6 de Julio de 1522

Sorbete de Limón y Champagne

Sanlúcar de Barrameda, 6 de Septiembre de 1522

Solomillo de Ternera Madurada, Crumble de Castañas y Amanitas con Jugo de Guindas

Regreso a Sevilla de la Nao Victoria 8 de Septiembre de 1522

Chocolates con Espejo de Vino Generoso y Cítricos

VINOS

Del Duque Amontillado VORS (D.O. Jerez)

Clarión “Especial 500 Aniversario de la Vuelta al Mundo” (D.O. Somontano)

Viñas del Vero Gran Vos Reserva 2013 “Especial 500 Aniversario de la Vuelta al Mundo” (D.O. Somontano)

Néctar Pedro Ximénez (D.O. Jerez)

Mumm Cordon Rouge Millésimé 2012 (A.O.C. Champagne)

Código de vestimenta: etiqueta o traje oscuro

Amenización Musical en Vivo durante la cena

Sala de Juegos Infantil y Actividades

Gran Cotillón InterContinental

Barra Libre, Orquesta y Discoteca de 00:30hrs. hasta las 5.00hrs.

“Buffet de San Silvestre” a las 2:30hrs. repleto de deliciosas sugerencias dulces y saladas para continuar la noche con energía

Brunch de Año Nuevo

1 de enero (13:30hrs.)

OCÉANO PACÍFICO

...Y Magallanes lo Bautizo, Océano Pacífico

Mariscos Frescos Cocidos (Bogavante, Gamba Blanca, Carabinero, Langostino Rayado), Chipirones de Potera a la Donostiarra, Cocktail de Pulpo Gallego y Camarones en Vinagreta de Lima, Endivias de Colores, Nueces de California y Granada, Ensalada de Bogavante, Mango y Huevas de Salmón, Jamón Ibérico de Bellota D.O., Txangurro en Ensalada y Vinagreta de su Coral, Carpaccio Frío de Buey Japonés y Tofú, Tabla de Quesos Españoles (Torta del Casar, Manchego Curado e Idiazábal), Flores de Salmón Ahumado y Yogurt Griego, Mini Ensaladas de Cangrejo Real Estación de Ostras y Nécoras

Isla de San Pablo

Sushi, Makis Futomakis, Uramakis, Tartares, Niguiris, Shashimis y Ceviches preparados en Vivo

Isla de los Tiburones

Velouté de Carabineros, Consomé de Buey y Parmentier Trufada

Isla de los Ladrones

Lubina Salvaje y Fideuá de Mejillones de Roca, Almejas a la Marinera, Pulpo, AOVE y Pimentón de la Vera, Caldereta de Langosta, Rape Asado y Verduritas Al Dente y Delicias de Merluza de Pincho

Filipinas, Batalla de Mactán

Solomillo de Buey y Verduras al Wok, Jarrete de Ternera a Baja Temperatura y Aromas de Trufa Blanca, Villagodio con Salsa de Frutas del Bosque, Guiso de Pavita con Piñones y Cochinillo Asado con Patatas al Tomillo

Molucas, Islas de las Especies

Arroz Mar y Montaña, Verduritas Tiernas a la Parrilla, Paella Valenciana y Fideuá de Mariscos

Timor, entrada en el Tercer Océano

Tronco Navideño, Pastel de Queso, Selección de Tartas (de Fresones, Limón, Pera y Melocotón), Variedad de Mousses de Chocolate y Pastelería Francesa
Café y Dulces Navideños

VINOS

Valtravieso Nogara (D.O. Rueda)

Viña Pedrosa (D.O. Ribera del Duero)

Elyssia Rosé Pinot Noir (D.O. Cava)

Amenización Musical en Vivo

Sala de Juegos Infantil y Actividades

Cena de Gala de Reyes

5 de enero (21:00hrs.)

ISLA DE LAS ESPECIAS

Clavo de Olor

Carpaccio de Kobe, Noodles y Matices Orientales

Nuez Moscada

Bogavante en Ensalada de Micromezclum, Crujiente de Nuez y Papaya

Pimienta

Consomé de Marmita y Rillette de Pato a la Pimienta Verde

Azafrán

Lomo de Pargo Rojo y Bimi con Salsa de Gamba Blanca y Azafrán

Canela

Espuma de Canela con Almendra Amarga, Crujiente de Cereales y Naranja

Roscón de Reyes

Café y Dulces Navideños

VINOS

Vermouth La Copa González Byass (D.O Jerez)

Sommos Colección Gewürztraminer (D.O. Somontano)

Mumm Cordon Rouge (A.O.C. Champagne)

Código de vestimenta: etiqueta o traje oscuro

Gran Sorteo Noche de Reyes

Amenización Musical en Vivo durante la cena

Discoteca y Barra Libre hasta las 2:00hrs.

Sala de Juegos Infantil

Brunch de Reyes

6 de enero (13:30hrs.)

OCÉANO ÍNDICO

Océano Índico ¡Soledad Infinita!

Ensalada de Frutos del Mar, Ensaladilla de Madrid y Gamba Blanca de Huelva, Pimientos del Piquillo Dulces Rellenos de Marisco, Mejillones con Vinagreta de Curry Rojo, Ensalada Thai con Pollo Salteado y Brotes de Soja, Cocktail de Langostinos y Piña Baby, Carpaccio de Buey, Tofú y Noodles, Selección de Embutidos Ibéricos, Quesos Nacionales e Internacionales, Gambas, Nécoras, Langostinos, Cangrejo Real y Bigaros

Sushi, Makis Futomakis, Uramakis, Tartares, Niguiris, Shashimis y Ceviches Preparados en Vivo

Nao Victoria

Sopa de Mariscos al Pernod, Fabes con Almejas y Crema Tibia Solferino de Tomates Cherry

Juan Sebastián Elcano

Merluza de Pincho en Salsa Verde de Txakolí de Getaria, Rodaballo a la Parrilla y Sofrito Tradicional, Bacalao Ajoarriero, Gambones Frescos a la Plancha con Escamas de Sal, Dorada a la Espalda y Pimientos de Guernica

Isla de Ámsterdam

Paella de Verduras de Invierno, Arroz con Bogavante y Arroz Negro de Sepietas

Cabo de Buena Esperanza

Pequeños Solomillos de Ternera Madurada y Salsa de Moscatel, Guiso de Pierna de Jabalí en Salsa de Frutos Rojos, Cochinillo de Segovia al Horno, Pato Asado a la Naranja con Verduritas Tiernas y Lomo de Buey a la Sal

“Hemos descubierto toda la redondez del Mundo”

Tronco Navideño, Fresón Marinado al Oporto, Mousses (de Turrón, Chocolate y Limón), Tarta de Pera y Melocotón, Variedad de Mini Repostería InterContinental, Pastelería Francesa y el Tradicional Roscón de Reyes

Café y Dulces Navideños

VINOS

Valtravieso Nogara (D.O. Rueda)

Viña Pedrosa (D.O. Ribera del Duero)

Elyssia Rosé Pinot Noir (D.O. Cava)

Amenización Musical en Vivo

Sala de Juegos Infantil y Actividades

Eventos Navideños

Galas de Navidad	Adultos	Niños
Gala de Nochebuena (24 diciembre)	225 €	85 €
Brunch de Navidad (25 diciembre)	160 €	75 €
Gala de Nochevieja y Cotillón (31 diciembre)	515 €	150 €
Cotillón de Nochevieja (31 diciembre)	175 €	
Brunch de Año Nuevo (1 enero)	160 €	75 €
Cena de Gala de Reyes (5 enero)	165 €	80 €
Brunch de Reyes (6 enero)	120 €	60 €

Precios por persona (10% IVA incluido)

Galas de Navidad incluyendo estancia

Para su mayor comodidad el hotel le brinda la oportunidad de celebrar su evento de Navidad y alojarse en el hotel.

	Habitación Deluxe	Habitación Club
Gala de Nochebuena con noche el 24 de diciembre y desayuno buffet	315 €	360 €
Brunch de Navidad con noche el 24 de diciembre	230 €	275 €
Gala de Nochevieja con noche el 31 de diciembre y desayuno buffet	610 €	655 €
Brunch de Año Nuevo con noche el 31 de diciembre	260 €	305 €
Gala de Reyes (5 Ene) con noche el 5 de enero y desayuno buffet	255 €	300 €
Brunch de Reyes (6 Ene) con noche el 5 o el 6 de enero	190 €	235 €

Precios por persona en régimen de doble ocupación (10% IVA incluido)
Sujetos a disponibilidad de alojamiento por parte del hotel.

Consulte también nuestras tarifas de estancias en suite, con noches adicionales y condiciones especiales para familias.

*La habitación de categoría Club incluye acceso al exclusivo Club Lounge InterContinental, con servicios de recepción privada, late check-out, desayuno buffet y una gran variedad de aperitivos y bebidas durante todo el día.

Condiciones de Reserva

Todas las reservas realizadas antes del 10 de diciembre obtendrán un 10% de descuento.
Todas las reservas deberán ser pagadas en un plazo de 7 días desde la confirmación de las mismas.

Cancelaciones

El importe será devuelto en su totalidad con notificación de una semana antes del evento.
Se devolverá el 50% del importe en cancelaciones con más de 72 horas antes del evento.
No se devolverá el importe en cancelaciones con menos de 72 horas antes del evento.

Descuentos especiales

Niños hasta 2 años gratis, de 3 a 12 años tarifa de niños y a partir de 13 años tarifa de adultos.

Más información y reservas

Tel. + 34 91 700 73 71
banquetes.icmadrid@ihg.com





INTERCONTINENTAL.
M A D R I D

Hotel InterContinental Madrid
Paseo de la Castellana, 49. 28046 Madrid
www.madrid.intercontinental.com



intercontinental.madrid



InterConMadrid



interconmadrid