

Compartir
Es
Querer

Navidad

2021



INTERCONTINENTAL[®]
MADRID



Felices Fiestas

Estimados clientes:

Compartir la Navidad de nuevo con usted nos llena de alegría.

Lo vivido a lo largo de estos meses pasados nos ha hecho valorar lo que es realmente importante en estas fiestas tan señaladas: los valores de la amistad, el amor, la generosidad y la gratitud.

Como parte de la tradición de nuestro hotel, las Navidades siempre quedan enmarcadas en una temática determinada. Este año no podía ser menos y la temática elegida es en torno al mensaje: “Compartir es querer”. Compartir confidencias, alegrías, recuerdos y aquellos momentos que nos han hecho crecer en lo personal.

El equipo de restauración del hotel ha diseñado para esta ocasión una exquisita propuesta gastronómica para dar la bienvenida al nuevo año con la mayor de las ilusiones.

En nombre de todo el equipo de InterContinental Madrid queremos convertir esta Navidad en un momento inolvidable en el que viviremos juntos nuestras ganas de compartir.

Con nuestros mejores deseos,

Paloma Martínez

Directora General

Cena de Gata de Nochebuena

24 de diciembre (21:00h)

EN FAMILIA

Como el mar, inmenso y bello

Bogavante, aliño de Champagne rosado texturizado con algas, salicornias y flores

A su amor... el tiempo

Pequeña marmita de ave en cocción lenta, ravioli de guiso meloso y “caviar” de trufa

Protección y unión

Pargo rojo salvaje arropado con carabineros y una salsa ligera de sus cabezas

Contrastes y diálogos

Paletilla de cordero lechal a 72° con patatas al horno y con tomillo

Los recuerdos

Mousse de chocolate con cítricos en crujiente de cereales

Café y dulces navideños

VINOS

Vino Blanco Lagar de Cervera 2020 D.O. Rías Baixas

Vino Tinto Valtravieso Vendimia Seleccionada D.O. Ribera del Duero

Champagne Taittinger Brut Reserve A.O.C. Champagne

Código de vestimenta: etiqueta o traje oscuro

Amenización musical en vivo con discoteca

Barra libre hasta las 2:00h

Sala de juegos infantil

Brunch Especial de Navidad

25 de diciembre (13:30h)

COMPARTIR

Crema fría de tomates de invierno y AOVE. Salpicón de crustáceos, moluscos y algas. Carpaccio de salmón, flores y matices de tierra. Caprese de tomate y albahaca con pesto genovés. Mesa castellana de ibéricos de bellota.

Pasta fresca y queso feta. Verduras mediterráneas asadas y bacalao ahumado. Cóctel de Navidad con gamba blanca de Huelva y piña en vinagreta de Jerez. Arroz jazmín con curry y pollo de caserío. Salmón ahumado y guarnición.

Corte de jamón ibérico de bellota D.O. Espárragos de Navarra y mahonesa marina de txangurro donostiarra.

Mariscos seleccionados, langostinos, gambas blancas, bogavantes, nécoras y bigaros.

Quesos de oveja, quesos de cabra, quesos de vaca e internacionales.

Sushi preparado en vivo: makis, futomakis, uramakis, niguiris, sashimis, tartares y ceviche nikkei.

Paella tradicional valenciana, arroz con verduritas tiernas y paella de mariscos.

Sopa de Navidad, minestrone italiana con azafrán y parmesano. Panaché de verduritas de invierno a la mantequilla.

Parrillada de hortalizas y foie gras asado. Crema de otoño, boletus y trufa blanca.

Lomo asado de cordero lechal. Solomillo de Guadarrama y patatas al estragón. Roast beef de ocho costillas asado a baja temperatura. Besugo a la espalda y refrito tradicional. Lubina confitada y verduritas a la mantequilla

y lomo de merluza de anzuelo y purrusalda ahumada.

Selección de tartas InterContinental: de frambuesa, limón, San Marcos, milhojas con frutos rojos, de pera y melocotón.

Arroz con leche, natillas y pastelería francesa.

Café y Dulces Navideños

VINOS

Vino Blanco Vionta D.O. Rías Baixas

Vino Tinto Viña Pedrosa Crianza 2018 D.O. Ribera del Duero

Cava Freixenet Brut Barroco D.O. Cava

Amenización musical en vivo

Sala de juegos infantil

Gran Cena de Gala de Fin de Año

31 de diciembre (21:30h)

LA NOCHE MÁS MÁGICA

Reunidos de nuevo

Ostra francesa y lima raspada
Tronco de cigala 00 y caviar de beluga
Tartar de angus y aliño clásico

Sonrisas

Cubos de foie gras con migas dulces, frutas rojas y hojas ecológicas

La alegría

Sopa decantada de centolla con matices anisados, gamba blanca y estragón

Confidencias

Lomo de lubina salvaje asado a baja temperatura, falso risotto de remolacha y apio celery

Un brindis de esperanza

Granizado Gin Fizz

Recuerdos de familia

Solomillo de ternera gallega, guiso de colmenillas, habitas
y castañas con jugo de campo

Los abrazos

Chocolate apasionado, hilos de oro y lima limón

VINOS

Vino Blanco Azpilicueta Colección Privada D.O.C. Rioja
Vino Tinto Viña Ardanza Reserva 2015 D.O.C. Rioja
Champagne Veuve Clicquot Brut A.O.C. Champagne

Código de vestimenta: etiqueta o traje oscuro

Amenización musical en vivo durante la cena

Gran Cotillón InterContinental

Barra libre y discoteca de 00:30h hasta las 5:00h
“Buffet de San Silvestre” a las 2:30h repleto de deliciosas
sugerencias dulces y saladas para continuar la noche con energía

Brunch de Año Nuevo

1 de enero (13:30h)

SONRISAS Y SUEÑOS

Ensalada de bogavante, mango y huevas de salmón. Jamón ibérico de bellota D.O. cortado en directo. Txangurro en ensalada y vinagreta de su coral. Carpaccio frío de cebón y edamame con soja. Chipirones de potera confitados con cebolla roja y caviar cítrico. Cóctel de langostinos rayados y AOVE de cardamomo. Endivias, roquefort y nueces. Tabla de quesos españoles. Salmón ahumado, lima y yogurt griego. Cangrejo real y aguacate.

Mariscos a la plancha y cocidos con salsas de acompañamiento.

Ostras de Arcade.

Sushi preparado en vivo: makis, futomakis, uramakis, niguiris, sashimis, tartares y ceviche nikkei.

Crema de carabineros y brandy viejo. Consomé clarificado de buey. Verduritas tiernas a la parrilla y crema tibia de puerros con leche de coco.

Lubina salvaje y fideuá de mejillones de roca. Almejas en salsa verde. Zarzuela de langosta, rape asado y verduritas al dente. Lomitos de merluza del Cantábrico y salsa de erizos. Solomillo de buey y verduras al wok. Tajine de cordero lechal y cuscús dulce de uvas. Villagodio con salsa de frutas del bosque y cochinillo asado con patatas al tomillo.

Arroz del “Senyoret”, paella valenciana y fideuá de mariscos.

Selección de tartas: de fresones, de limón y de pera y melocotón. Tronco navideño, pastel de queso, variedad de mousses de chocolate y pastelería francesa. Café y dulces navideños.

VINOS

Vino Blanco Vionta D.O. Rías Baixas
Vino Tinto Viña Pedrosa Crianza 2018 D.O. Ribera del Duero
Cava Brut Barroco D.O. Cava

Amenización musical en vivo

Sala de juegos infantil



Cena de Gata de Reyes

5 de enero (21:00h)
LA NOCHE DE LA ILUSIÓN

Seguimos siendo niños

Carpaccio de gamba blanca con huevas de salmón y aceite cítrico

Nuestra lista de deseos

Ensalada templada de vieiras y jamón ibérico de bellota con salmorejo de tomates de invierno

La estrella fugaz

Consomé oxtail clarificado, crêpe trufado y micro-mézclum

Cabalgata de alegría

Merluza de anzuelo del Mar Cantábrico al vapor de algas codium y almejas a la marinera

Dulces para alegrar a los Reyes

Chocolates, violetas y menta

VINOS

Vino Blanco Sommos Colección Gewurztraminer D.O. Somontano

Vino Tinto Ysios 2015 D.O. Rioja

Champagne 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 2:00h

Brunch Especial de Reyes

6 de enero (13:30h)
EL MEJOR REGALO, ESTAR JUNTOS

Salpicón de pulpo y algas. Espárragos blancos y verdes. Ensaladilla de Madrid y gamba blanca de Huelva.

Cangrejo real y piquillos dulces. Mejillones a la jardinera y kimchi coreano. Pollo con bambú y setas en ensalada. Cóctel de langostinos y piña baby. Carpaccio de buey, tofú y caviar cítrico.

Selección de Ibéricos. Quesos nacionales e internacionales.

Mariscos seleccionados, gambas, nécoras, langostinos, patas de marisco y bigaros.

Sushi preparado en vivo: makis, futomakis, uramakis, niguiris, sashimis, tartares y ceviche nikkei.

Crema de mariscos al brandy viejo. Lentejas guisadas a fuego lento y crema tibia de calabaza y naranja.

Merluza de pincho asada, rodaballo confitado y cachelos a la gallega.

Bacalao ajoarriero, gambones frescos a la plancha con escamas de sal y dorada a la parrilla con vinagreta tibia de boletus.

Paella de verduras de invierno, arroz con bogavante y arroz negro de sepietas.

Carré de cordero alcarreño asado. Tournedó de ciervo con salsa de frutos rojos.

Cochinillo de Segovia al horno.

Pato asado a la naranja con verduritas tiernas y lomo de buey a la sal.

Tronco navideño, fresón marinado al Oporto, mousses de: turrón, chocolate y limón.

Tarta de pera y melocotón, variedad de mini repostería InterContinental y pastelería francesa.

Café y Dulces Navideños.

VINOS

Vino Blanco Vionta D.O. Rías Baixas

Vino Tinto Viña Pedrosa Crianza 2018 D.O. Ribera del Duero

Cava Brut Barroco D.O. Cava

Amenización musical en vivo

Sala de juegos infantil

Eventos Navideños

Galas de Navidad	Adultos	Niños
Gala de Nochebuena (24 diciembre)	255 €	95 €
Brunch de Navidad (25 diciembre)	175 €	80 €
Gala de Fin de Año y Cotillón (31 diciembre)	545 €	155 €
Cotillón de Fin de Año (31 diciembre)	175 €	
Brunch de Año Nuevo (1 enero)	170 €	80 €
Cena de Gala de Reyes (5 enero)	170 €	80 €
Brunch de Reyes (6 enero)	135 €	65 €

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	350 €	395 €
Brunch de Navidad con noche el 24 de diciembre	240 €	285 €
Gala de Fin de Año con noche el 31 de diciembre y desayuno buffet	645 €	695 €
Brunch de Año Nuevo con noche el 31 de diciembre	270 €	320 €
Gala de Reyes (5 enero) con noche el 5 de enero y desayuno buffet	280 €	325 €
Brunch de Reyes (6 enero) con noche el 5 o el 6 de enero	215 €	260 €

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 12 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

Más información y reservas

Tel. + 34 91 700 73 71

banquetes.icmadrid@ihg.com



[intercontinental.madrid](https://www.facebook.com/intercontinental.madrid)



[InterConMadrid](https://twitter.com/InterConMadrid)



[@intercontinental_madrid](https://www.instagram.com/intercontinental_madrid)