



INTERCONTINENTAL.  
MADRID

# Madrid, Madrid, Madrid

GALAS DE NAVIDAD 2023





# Feliz Navidad

*Estimado cliente:*

*Es un placer poder compartir esta Navidad con usted en un año tan especial para InterContinental Madrid, en el que celebramos nuestro 70 aniversario. La inauguración de nuestro hotel supuso un hito en la hotelería siendo el primer hotel internacional de Europa y hoy en día nuestro equipo sigue trabajando con la misma ilusión del primer día para que los momentos vividos en nuestro hotel sean memorables.*

*Este año queremos rendir homenaje a la Comunidad de Madrid, que conmemora 4 décadas desde su constitución oficial, bajo el título de la inolvidable canción del compositor Agustín Lara: “Madrid, Madrid, Madrid...”. Para un italiano de nacimiento como yo, Madrid es un segundo hogar. La ciudad que nunca duerme y los madrileños siempre ofrecen la más cálida de las bienvenidas y te descubren lugares a los que siempre querrás volver, de modo que me siento muy afortunado de poder dirigir este gran hotel.*

*Le invitamos a acompañarnos por un delicioso recorrido gastronómico diseñado con esmero por nuestros Chefs Juan Carlos de la Torre, Miguel de la Fuente y Raúl Gil. Para nuestro equipo será un privilegio compartir junto a usted estas fiestas tan señaladas.*

*Con nuestros mejores deseos para la Navidad y el Año Nuevo.*

*Atentamente,*

**Giuseppe Vincelli**

*Director General*

Cena de Gala

# Nochebuena

24 de diciembre 2023 (21:00h)

## PASEANDO POR MADRID

*“Madrid; que no hay ninguna villa, en cuanto el sol dora y el mar baña más agradable, hermosa y oportuna, cuya grandeza adorna y acompaña la Corte de los Césares de España”*

- Lope de Vega -

### Plaza Mayor

Carabineros al cuadrado

### Parque de El Retiro

Codorniz en escabeche de miel de flores entre hojas tiernas, arena dulce y aire de naranjas

### Gran Vía

Velouté de andaricas, codium y *gyozas* de gamba blanca

### Puerta de Alcalá

Lomo de rape en salsa pepitoria de azafrán y almendras y una cigala atemperada

### Arco de Cuchilleros

Paletilla de lechal deshuesada y lacada con un pastel de setas y trufa negra

### Puerta del Sol

Parfait a la madrileña con cítricos y anís

Vino Blanco Jean León Petit Chardonnay D.O. Penedés

Vino Tinto Áureo 2018 D.O. Ribera del Duero

Champagne Abelé 1757 Brut 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 infantiles*



Brunch Especial

# Navidad

25 de diciembre 2023 (13:30h)

## ROSALEDA DEL RETIRO

### De Cuchara

Sopa de Navidad  
Minestrone italiana con azafrán y parmesano  
Crema de otoño, boletus y trufa blanca

### Del Mar

Mariscos seleccionados, langostinos, gambas blancas, bogavantes, nécoras y bígamos. Salpicón de crustáceos, moluscos y algas. Salmón ahumado y guarnición. Carpaccio de salmón, flores y matices de tierra. Verduras mediterráneas asadas y bacalao ahumado. Cóctel de Navidad con gamba blanca de Huelva y piña en vinagreta de Jerez

### De la Huerta

Espárragos de Navarra y mahonesa de txangurro donostiarra  
Panaché de verduritas de invierno a la mantequilla  
Parrillada de hortalizas y foie gras asado

### Carnes

Lomo asado de cordero lechal  
Solomillo de Guadarrama y patatas al estragón  
Roast beef de ocho costillas asado a baja temperatura  
Cochinillo asado InterContinental

### Estación de Postres

Tartas de frambuesa, limón, San Marcos, milhojas con frutos rojos, de pera y melocotón  
Arroz con leche, natillas, pastelería francesa y fuente de chocolate  
Café y dulces navideños

Vino Blanco Atrium Chardonnay D.O. Penedés  
Vino Tinto Viña Pedrosa Crianza 2019 D.O. Ribera del Duero  
Cava Panot Gaudí Brut Nature D.O. Cava

*Amenización musical en vivo*

*Sala de juegos infantiles*

### Ensaladas

Ensalada de tomates de invierno y ventresca  
Caprese de tomate y albahaca con pesto genovés  
Pasta fresca y queso feta  
Arroz jazmín con curry y pollo de caserío

### Nikkei

Sushi, makis, futomakis, uramakis, niguiris y sashimis  
Tartar, tiradito con aguacate y ceviche

### Paellas

Tradicional valenciana, arroz con verduritas tiernas y de marisco

### Ibéricos y Quesos

Corte de jamón ibérico de bellota D.O. en directo  
Selección de ibéricos de bellota  
Quesos de oveja, cabra, vaca e internacionales

### Pescados

Besugo a la espalda y refrito tradicional  
Lubina confitada y verduritas a la mantequilla  
Lomo de merluza de anzuelo y purrusalda ahumada

Gran Cena de Gala  
**Fin de Año**

31 de diciembre 2023 (21:00h)

*UNA CENA DE 7 ESTRELLAS*

*Las de la bandera de la Comunidad de Madrid que comparte también  
la Osa Mayor vista desde la Sierra de Guadarrama.*

**Cóctel Mariblanca**

**Aranjuez Patrimonio de la Humanidad**

Lomo de bogavante azul bellavista con caviar de beluga

Cigala tronco de Marín

Ostra francesa con aire de limón

**Real Sitio del Pardo**

Salpicón de centolla con un velo ligero de plancton, alga percebe y aliño clásico con matices de Pernod Ricard

**Alcalá de Henares Patrimonio de la Humanidad**

Consomé clarificado de pichón con estofado de amanita caesarea y geleé de vino generoso

**El Hayedo de Montejo Patrimonio Natural**

Lomo de besugo con almejas finas, falso risotto de remolachas y salsa de Champagne

**Real Sitio de San Lorenzo de El Escorial**

Granizado de mandarina

**Buitrago del Lozoya a los pies de la Sierra de Guadarrama**

Tournedó de solomillo de Guadarrama con escalope de foie asado, patata dulce y cremoso de higos

**Chinchón patrimonio Histórico-Artístico**

Chocolate amargo y reflejos dorados

Vino Blanco Marqués de Riscal Limousin D.O. Rueda

Vino Tinto Avelino Vegas 100 aniversario 2017 D.O. Ribera del Duero

Champagne Mumm Gran Cordon Rosé A.O.C. Champagne

*Código de vestimenta: etiqueta o traje oscuro*

*Amenización musical en vivo durante la cena y discoteca*

*Sala de juegos infantiles*

**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 Especial

# Año Nuevo

1 de enero 2024 (13:30h)

JARDINES DE SABATINI

**De Cuchara**

Crema de carabineros y brandy viejo  
Consomé clarificado de buey  
Crema tibia de puerros con leche de coco

**Del Mar**

Mariscos a la plancha y cocidos con salsas de acompañamiento  
Ostras de Arcade  
Salmón ahumado, lima y yogurt griego  
Cangrejo real y aguacate  
Cóctel de langostinos rayados y AOVE de cardamomo

**De la Huerta**

Verduras tiernas a la parrilla  
Verduras al wok

**Carnes**

Solomillo de buey y verduras al wok  
Tajine de cordero lechal y cuscús dulce de uvas  
Villagodio con salsa de frutas del bosque  
Cochinillo asado con patatas al tomillo

**Estación de Postres**

Tartas de frambuesa, limón, pera y melocotón, tronco de Navidad, tarta de queso  
Mousse de chocolates, pastelería francesa y fuente de chocolate  
Café y dulces navideños

Vino Blanco Atrium Chardonnay D.O. Penedés

Vino Tinto Viña Pedrosa Crianza 2019 D.O. Ribera del Duero

Cava Panot Gaudí Brut Nature D.O. Cava

*Amenización musical en vivo*

*Sala de juegos infantiles*

**Ensaladas**

Ensalada de bogavante, mango y huevas de salmón, txangurro  
en ensalada y vinagreta de su coral. Endivias, roquefort y nueces.  
Chipirones de potera confitados con cebolla roja  
y caviar cítrico. Carpaccio frío de cebón y edamame con soja

**Nikkei**

Sushi, makis, futomakis, uramakis, niguiris y sashimis  
Tartar, tiradito con aguacate y ceviche

**Paellas**

Fideuá de mariscos, arroz del “Senyoret” y valenciana

**Ibéricos y Quesos**

Corte de jamón ibérico de bellota D.O. en directo  
Selección de ibéricos de bellota  
Quesos de oveja, cabra, vaca e internacionales

**Pescados**

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

Cena de  
**Reyes**

5 de enero 2024 (21:00h)

PASEO DE LA CASTELLANA

*Un recorrido repleto de magia e ilusión*

**Plaza de San Juan de la Cruz**

Flor de alcachofa a la brasa, carbón de Reyes y velo de jamón ibérico de bellota

**Plaza de Gregorio Marañón**

Consomé clarificado, “gominolas vegetales” y “caramelos oxtail”

**Plaza de Emilio Castelar**

Regalo de merluza de pincho pochada en un guiso de boletus con calamar y piñones tostados

**Plaza de Colón**

Ternera de colores, tataki de lomo madurado con frutas rojas, trufa blanca y pompas verdes

**Plaza de Cibeles**

Tiramisú de violetas, cacao y aceite de oliva

Vino Blanco Jean León Petit Chardonay D.O. Penedés

Vino Tinto Áureo 2018 D.O. Ribera del Duero

Champagne Abelé 1757 Brut A.O.C. Champagne

*Cena en el Restaurante El Jardín*

**Sorteo Noche de Reyes**

*Amenización musical en vivo durante la cena*

**MERIENDA DE REYES**

*(De 17:00 a 19:00h)*

*Disfrute en familia de un buffet con sugerencias dulces y saladas en nuestro Restaurante El Jardín*



Brunch Especial  
**Reyes**

6 de enero 2024 (13:30h)

PARQUE DEL CAPRICHIO

**De Cuchara**

Crema de mariscos al brandy viejo

Crema tibia de calabaza y naranja

Lentejas guisadas a fuego lento

**Del Mar**

Mariscos seleccionados, gambas, nécoras, langostinos, patas de marisco y bígamos. Salpicón de pulpo y algas

Cangrejo real y piquillos dulces

Mejillones con vinagreta y kimchi coreano

Cóctel de langostinos y piña baby

Gambones frescos a la plancha con escamas de sal

**De la Huerta**

Espárragos blancos y verdes

**Carnes**

Carré de cordero alcarreño asado

Tourné de ciervo con salsa de frutos rojos

Cochinillo InterContinental al horno

Pato asado a la naranja con verduras tiernas

Lomo de buey a la sal

**Estación de Postres**

Tartas de frambuesa, limón, pera y melocotón, tronco de Navidad, fresón marinado al Oporto

Mousse de turrón, pastelería francesa y fuente de chocolate

Café y dulces navideños

Vino Blanco Atrium Chardonnay D.O. Penedés

Vino Tinto Viña Pedrosa Crianza 2019 D.O. Ribera del Duero

Cava Panot Gaudí Brut Nature D.O. Cava

*Amenización musical en vivo*

*Sala de juegos infantiles*

# Eventos Navideños

<b>Galas de Navidad</b>	Adultos	Niños
Gala de Nochebuena (24 diciembre)	295 €	125 €
Brunch de Navidad (25 diciembre)	195 €	95 €
Gala de Fin de Año y Cotillón (31 diciembre)	685 €	195 €
Cotillón de Fin de Año (31 diciembre)	200 €	
Brunch de Año Nuevo (1 enero)	195 €	95 €
Merienda de Reyes (5 enero)	35€	35€
Cena de Reyes (5 enero)	105 €	90 €
Brunch de Reyes (6 enero)	155 €	75 €

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 Classic	Habitación Premium Club
Gala de Nochebuena con noche el 24 de diciembre y desayuno buffet	410 €	470 €
Brunch de Navidad con noche el 24 de diciembre	285 €	345 €
Gala de Fin de Año con noche el 31 de diciembre y desayuno buffet	815 €	875 €
Brunch de Año Nuevo con noche el 31 de diciembre	330 €	390 €
Cena de Reyes (5 enero) con noche el 5 de enero y desayuno buffet	280 €	340 €
Brunch de Reyes (6 enero) con noche el 5 o el 6 de enero	275 €	335 €

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 Premium 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 de 7:00h a 23:00h.

# 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](http://www.madrid.intercontinental.com)

*Más información y reservas*

Tel. + 34 91 700 73 71

[banquetes.icmadrid@ihg.com](mailto: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)*