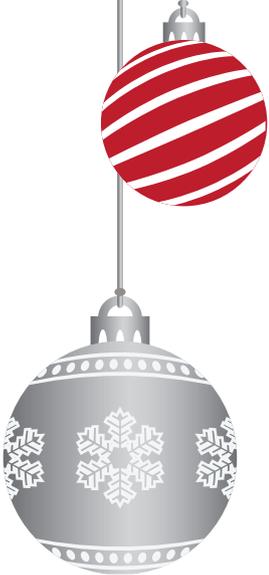




Una
NAVIDAD
de cuento



INTERCONTINENTAL.
MADRID



UNA NAVIDAD DE CUENTO EN INTERCONTINENTAL MADRID

Érase una vez un hotel cuyo equipo ansiaba hacer felices a sus clientes. Durante su cometido se cruzaron en el camino con los hermanos Grimm, Christian Andersen, Charles Dickens y Hoffmann, quienes les contaron como vivían la Navidad de la forma más intensa, relatando en muchas ocasiones las alegrías y en otras la cruda realidad de la época. Hemos querido de esta forma rendirles homenaje recreando muchos de los valores apreciados por todos ellos en las historias contadas.

Los cuentos de Navidad representan para muchos de nosotros añoranza del pasado, banquetes, Navidades en familia, recuerdos agradables y sentimientos de la infancia; en resumen, experiencias compartidas como las que todos los compañeros de InterContinental Madrid quieren rememorar con sus clientes y amigos.

El Cascanueces y el Rey de los Ratones, los cuentos de Navidad de Charles Dickens, Hansel y Gretel, La Niña de los Fósforos, Rumpelstiltskin y El Soldadito de Plomo serán los protagonistas estas fiestas. Cada historia tiene un sentimiento especial llegando hasta nuestro hotel para vestir la Navidad. Un Cascanueces que te hace vivir el sueño de cualquier niño, unos fósforos creando imágenes memorables, una casita idílica de chocolate, príncipes y princesas rodeados de oro y el amor entre un soldado y una bailarina.

Nuestros Chefs Juan Carlos de la Torre, Miguel de la Fuente y Jesús Puebla se adentran en estos mundos de fantasía, buscando la esencia y recreando en los fogones menús de cuento. Estas fiestas nos gustaría revivir la ilusión infantil haciéndoles vivir las mejores experiencias.

Le esperamos para brindar juntos por la Navidad y poner el punto final con un **“colorín colorado, este año se ha acabado”**.

Feliz Navidad de cuento



Manrique Rodríguez

Director General



Cena de Gala de **NOCHEBUENA**

24 de diciembre (21:00 hrs.)

EL CASCANUECES Y EL REY DE LOS RATONES – HOFFMANN

CIGALA ARLEQUÍN

Carpaccio de Cigala, AOVE Tibio, Matices de la Tierra y Caviar Verde, Rojo y Amarillo

EL BOSQUE DE PINOS

Bogavante del Cantábrico, Texturas de Pino, Aire y Peladillas Quebradas

SOPA DE NAVIDAD

Carabineros en Formación con Capa de su Coral y Caldo Clarificado al Pernod Ricard

UN REGALO ESPECIAL

Lomo de Lubina Salvaje en Papillote, Guiso de Amanitas Caesarea y Nueces

HADA DE AZÚCAR

Sorbete de Champagne

UN SUEÑO

Cordero Lechal Confitado a Baja Temperatura, Cuscús Dulce y Marron Glacé en Compota

EL REINO DE LOS DULCES

Mousse de Naranja, Brunoise de Pera Williams y Nuez de Chocolate

Café y Dulces Navideños

VINOS

Vino Blanco: Valdamor D.O. Rías Baixas

Vino Tinto: Chivite Colección 125 Reserva D.O. Navarra

Champagne: Taittinger Brut Reserva

Brunch de NAVIDAD

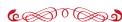
25 de diciembre (13:30 hrs.)

CUENTO DE NAVIDAD - CHARLES DICKENS

ÉRASE UNA VEZ...

Salmorejo Raf y Emulsión de AOVE, Vieiras Cítricas, Escabeche Mar y Montaña, Bacalao en Carpaccio, Albahaca y Tomate Seco, Ensalada Capresse, Selección de Ibéricos de Bellota, Salpicón de Orecchiette y Queso Feta, Verduras Asadas y Vinagreta Ligada, Cóctel de Navidad, Gamba Blanca de Huelva, Salmón Ahumado y Guarnición, Espárragos de Navarra y Mahonesa Marina de Erizos, Bañera de Mariscos, Langostinos, Bogavantes, Nécoras y Cigalas 0, La Quesería (Quesos Nacionales e Internacionales de Oveja, de Cabra, de Vaca) y Arroz Jazmín, Curry y Pollo de Caserío.

Y DE REPENTE...



Sushi Preparado en Vivo

Makis Futomakis, Uramakis, Tartares, Niguiris, Shashimis y Ceviche Nikkei.

PERO DE PRONTO...

Paella Valenciana, Arroz con Verduritas Tiernas y Paella de Mariscos.

ENTONCES...

Caldo de Navidad, Minestrone Ligada, Azafrán y Parmesano, Menestra de Verduras de Invierno, Parrillada de Espárragos Trigueros y Foie Gras, Guiso de Boletus y Matices de Trufa, Besugo a la Espalda con Refrito Tradicional, Lubina Confitada y Verduritas a la Mantequilla, Lomo de Merluza de Anzuelo y Purrusalda Ahumada. Chuletitas de Lechal con Ajada, Solomillos de Ternera de la Sierra de Guadarrama y Patatas Rotas y Roast Beef de Ocho Costillas Asado a Baja Temperatura.

Y COLORÍN COLORADO...

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

Café y Dulces Navideños.

VINOS

Vino Blanco: Viña Cantosán D.O. Rueda

Vino Tinto: Valdelacierva Crianza D.O.C. Rioja

Cava: Parés Baltá Brut

Gran Cena de Gala de **NOCHEVIEJA**

31 de diciembre (21:00 hrs.)

HANSEL Y GRETEL – HERMANOS GRIMM

ÉRASE UNA VEZ...

Ostra de Árcade Nikkei, Lima y Ají Amarillo

EL GRAN BOSQUE

Troncos de Cigalas del Cantábrico, Marmolado de Bellota, Mahonesa Cítrica y Micro-Mezclum

EL PATO DEL RÍO

Consomé de Pato Azulón, Mini Albóndigas de Trompeta Amarilla, Foie y Trufa Blanca

BOLSA DE PAN DURO

Rodaballo de Anzuelo, Guiso de Boletus, Salicornia al Dente y Flan de Soja

EL DESCANSO

Sorbete de Lima, Ginger y Cava Rosado

GUIJARROS PARA EL CAMINO

Solomillo de la Sierra de Guadarrama, Frutos Silvestres,
Foie en Royal y Cremoso de Manzana en Jugo de Armagnac

LA CASITA DE CHOCOLATE

Laminas de Chocolate, Almendra, Amaretto y Crema Chiboust

Café y Dulces Navideños

VINOS

Vino Blanco: Davila D.O. Rías Baixas

Vino Tinto: Valtravieso Reserva Especial Colección Privada D.O. Ribera del Duero

Champagne: G.H. Mumm Brut Rosé



Gran Cotillón InterContinental

A partir de las 00:30 h hasta altas horas de la madrugada con amenización musical con **Orquesta y Discoteca.**

Y a las 3:00 h de la mañana, el **“Buffet de San Silvestre”** repleto de deliciosas sugerencias dulces y saladas para continuar la noche con energía.

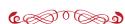
Brunch de AÑO NUEVO

1 de enero (13:30 hrs.)

LA NIÑA DE LOS FÓSFOROS – HANS CHRISTIAN ANDERSEN

LAS CALLES CUBIERTAS DE NIEVE

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 Cebón y Habitas de Invierno, 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 e Internacionales, Flores de Salmón Ahumado y Yogurt Griego y Escarola con Granada y Cangrejo Real.
Gran Selección de Mariscos.



Sushi Preparado en Vivo

Makis Futomakis, Uramakis, Tartares, Niguiris, Shashimis y Ceviche Nikkei.

CALDO CALIENTE

Velouté de Carabineros, Consomé de Buey y Parmentier Trufada.

SUEÑOS Y LUGARES HERMOSOS

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

MIENTRAS LOS FÓSFOROS ARDÍAN...

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.

UNA ESTRELLA CAÍDA DEL CIELO

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

UN FINAL FELIZ

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

VINOS

Vino Blanco: Viña Cantosán D.O. Rueda
Vino Tinto: Valdelacierva Crianza D.O.C. Rioja
Cava: Parés Baltá Brut

Cena de Gala de **REYES**

5 de enero (21:00 hrs.)

RUMPELSTILTSKIN – HERMANOS GRIMM

UNA RUECA Y UN CARRETE

Foie-Gras, Pan de Miel y Chutney de Mango con Hilos de Oro

EL LLANTO DE LA REINA

Consomé de Boletus Edulis, Frutos de Otoño y Aroma de Trufa

EL PREMIO, EL COLLAR Y LA SORTIJA

Suquet de Mero, Almeja de Carril, Bogavante del Cantábrico y Picada

EL ENANO SALTARÍN

Tournedó de Buey, Trompetas Negras, Alcachofas y Puntas de Espárragos Verdes al Oporto

DULCE FINAL

Chocolate, Paja y Oro

Roscón de Reyes

Tronco de Navidad

Chocolate con Churros

VINOS

Vino Blanco: Atrium Chardonnay D.O. Penedés

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

Cava: Brut Barroco



Gran Sorteo Noche de Reyes

Amenización Musical durante la cena

Discoteca y Barra Libre hasta las 3:00 h.

Brunch de REYES

6 de enero (13:30 hrs.)

EL SOLDADITO DE PLOMO – HANS CHRISTIAN ANDERSEN

25 SOLDADOS DE PLOMO

Salpicón de Pulpo y Algas, Mix de Espárragos, Ensaladilla de Madrid y de 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, Tofu y Caviar Cítrico. Selección de Ibéricos y Quesos Nacionales e Internacionales. Gambas, Nécoras, Langostinos, Patas de Marisco y BÍgaros.



Sushi Preparado en Vivo

Makis Futomakis, Uramakis, Tartares, Niguiris, Shashimis y Ceviche Nikkei.

UNA LARGA TRAVESÍA

Crema de Mariscos al Brandy, Lentejas Guisadas a Fuego Lento y Crema Tibia de Calabaza y Naranja.

EN UN BARQUITO DE PAPEL

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 Cremosa de Boletus.

LA HOGUERA

Paella de Verduras de Invierno, Arroz con Bogavante y Arroz Negro de Sepiolas.

UN CORAZÓN DE PLOMO Y UNA LENTEJUELA

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.

DULCES SUEÑOS....

Tronco Navideño, Fresón Marinado al Oporto, Mousses (de Turrón, Chocolate y Limón), Tarta de Pera y Melocotón, Variedad de Mini Repostería y Pastelería Francesa.

Café y Dulces Navideños.

VINOS

Vino Blanco: Viña Cantosán D.O. Rueda
Vino Tinto: Valdelacierva Crianza D.O.C. Rioja
Cava: Parés Baltá Brut

EVENTOS NAVIDEÑOS FAMILIARES

GALAS SIN ALOJAMIENTO

	Adultos	Niños
Gala de Nochebuena (24 Dic)	190 €	65 €
Brunch de Navidad (25 Dic)	140 €	60 €
Gala de Nochevieja y Cotillón (31 Dic)	455 €	130 €
Cotillón de Nochevieja (31 Dic)	130 €	-
Brunch de Año Nuevo (1 Ene)	140 €	60 €
Cena Gala de Reyes (5 Ene)	120 €	55 €
Brunch de Reyes (6 Ene)	105 €	50 €

Precios por persona (10% IVA incluido)



ESPECIALES CON ALOJAMIENTO

Para su mayor comodidad el Hotel le brinda la oportunidad de celebrar su evento de Navidad con alojamiento.

	Habitación Deluxe	Habitación Club*
Gala de Nochebuena con noche el 24 de Diciembre y desayuno buffet	270 €	310 €
Gala de Nochevieja con noche el 31 de Diciembre y desayuno buffet	540 €	580 €
Gala de Reyes con noche el 5 de Enero y desayuno buffet	215 €	255 €
Brunch de Reyes con noche el 5 ó el 6 de Enero y desayuno buffet	200 €	240 €

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 alojamiento incluyendo Brunch, en Suite, con noches adicionales y las 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

fb.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](https://www.facebook.com/intercontinental.madrid)
 [@InterConMadrid](https://twitter.com/InterConMadrid)
 [interconmadrid](https://www.instagram.com/interconmadrid)