



INTERCONTINENTAL®  
M A D R I D



*Navidades*  
**JUNTOS**

1953 | 2013



*Navidades*  
**JUNTOS**

*1953 | 2013*

Pasa el día, pasan los años... Parfraseando uno de los poemas de Gabriel Otero comienzo esta breve carta que me da la oportunidad de poder presentarles una vez más nuestras propuestas para celebrar la Navidad 2012 y para comenzar el nuevo año 2013.

Y precisamente sobre el paso de los años quiero hablarles. InterContinental Madrid celebra en 2013 su 60 aniversario. 60 años compartiendo experiencias con ustedes, celebrando sus momentos más felices, formando parte de sus vidas, de las vidas de sus familiares y amigos y de la vida de la ciudad, de Madrid.

Empezamos a celebrarlo con nuestros tradicionales eventos navideños. El equipo de restauración del hotel con los Chefs José Luque y Juan Carlos de la Torre a la cabeza han diseñado para esta ocasión un recorrido gastronómico que se pasea sutilmente por la oferta de platos propios de los años 50, 60, 70, 80, 90 y la primera década de 2000.

En nombre de todo el equipo de InterContinental Madrid quiero darles las gracias ahora por todos los buenos momentos que hemos pasado juntos a lo largo de estos 60 años de historia. Permítanos compartir con usted muchos años más comenzando por qué no, con alguna de estas propuestas para Nochebuena, Navidad, Nochevieja, Año Nuevo y Reyes.

***Con nuestros mejores deseos.***

Manrique Rodríguez

Director General



Pasa el día pasan los años  
y hay que comprender  
los reflejos los espejos  
el porvenir y el pormenor  
la sobriedad de lo que viene  
la embriaguez de la soledad  
los años luz  
la luz de los años  
la ansiedad del amanecer  
porque pasa el día  
pasan los años  
y hay que comprender.

Gabriel Otero

# CENA DE GALA NOCHEBUENA

*24 de Diciembre ( 21.00 h )*

## APERITIVO

Ensalada de Cardo Rojo y Ostra Normanda  
Quenefas de Cigala en Chaud-Froid de Champagne Rosé  
Aspic de Foie-Grass

.....

## MENÚ

Cóctel de Cangrejo Real con Espuma de Campari  
Consomé Clarificado "Ox-Tail" y Profiteroles Trufados  
Besugo Confitado con Pilpil de Perejil y Arroz Venere de Boletus Edulis  
Sorbete de Pomelo Rosa al Cava  
Chateaubriand Asado, Natillas de Foie-Grass y Velo de Chocolate a las Cinco Pimientas

.....

## POSTRE

Las Especies Dulces de Oriente con Helado de Limón y Jengibre  
Café y Dulces Navideños

.....

Champagne Pommery Brut Royal Crystal  
Vino Blanco Enate Chardonnay 234 D.O. Somontano  
Vino Tinto Viña Salceda Reserva D.O. Rioja  
Vino Dulce Pedro Ximenez Romate

.....

• AMENIZACIÓN MUSICAL CON DISCOTECA •



# BRUNCH NAVIDAD

25 de Diciembre (13.30 h)

## BUFFET FRÍO

Ensalada Capresse, Salmorejo Cordobés,  
Ensalada de Vieiras, Variedad de Carpaccios,  
Selección de Embutidos, Islas de Ensaladas  
Mediterráneas, Variedad de Pastas Italianas,  
Escalibada de Bacalao con Verduritas Asadas,  
Cóctel de Gambas, Ensalada de Arroz Jazmín,  
Brotos de Soja al Curry, Surtido de Ahumados,  
Lomos de Salmón Bellavista, Jamón Ibérico de  
Bellota D.O., Piña Baby con Marisco, Cascadas  
de Langostinos, Bogavantes, Nécoras,  
Gamba de Huelva y Sushi.

.....

## BUFFET CALIENTE

Crema de Bogavante, Crema de Verduritas  
con Croûtons, Menestra de Verduras,  
Espárragos Trigueros a la Plancha,  
Hongos Salteados con Ajo y Perejil,  
Cordero Castellano Asado, Solomillo  
de Ternera de la Sierra de Guadarrama  
al Oporto y Verduritas Glaseadas,  
Cochinillo Ibérico de Segovia al Horno,  
Merluza de Pincho a la Bilbaina  
y Besugo del Cantábrico a la Espalda.

## SELECCIÓN DE ARROCES

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

.....

## GRAN BUFFET DE QUESOS

QUESOS DE OVEJA: Manchego Curado, de  
Manteca (Belmonte), Idiazábal, Roncal (Valle del  
Roncal), Torta de la Serena y Romero (Ocaña).  
QUESOS DE VACA: Mahón, San Simón, Tetilla y  
Ulloa (Galicia), Cabrales, Afuega'l Pitu y La Peral  
(Asturias) QUESOS DE CABRA: Al Vino Tinto  
(Murcia) e Iborés con Pimentón D.O. (Extreme-  
madura). INTERNACIONALES: Parmesano, Brie,  
Camembert, Stilton, Gouda...

.....

## BUFFET DE POSTRES

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

.....

Vino Blanco Castillo de Perelada Chardonnay  
D.O. Empordá-Costa Brava,  
Vino Tinto Viña Salceda Crianza D.O. Rioja  
Cava Parés Baltá Brut Ecológico

# GRAN CENA GALA NOCHEVIEJA

*31 de Diciembre (21.00 h)*

## SORPRESAS INTERCONTINENTAL

Áspic de Percebe • Bisqué de Carabineros • Blinis de Caviar y Crema Agria

.....

## MENÚ

Terrina de Foie-Grass con Manzana Asada y Gelée de Frutas de Invierno  
Caldo de Petit Marmite, Perlas de Verduras de Invierno y Huevo de Codorniz al Aroma de Trufa Blanca  
Bogavante Thermidor, Glaseado con Holandesa de Grosellas Rojas y Amarillas  
Sorbete de Champagne con Burbuja de Oro  
Solomillo Rossini, Plum-Cake de Nueces, Trufa Melanosporum y Salsa Borgoña

.....

## POSTRE

60 Años de Chocolate InterContinental  
Café y Dulces Navideños y las Tradicionales Uvas

.....

Champagne Taittinger Brut Reserva • Vino Blanco Hermanos Lurton D.O. Rueda  
Vino Tinto Viña Pedrosa Reserva D.O. Ribera del Duero • Vino Dulce Taylor's 10 Años Oporto

• AMENIZACIÓN MUSICAL CON ORQUESTA Y DISCOTECA •

## GRAN COTILLÓN INTERCONTINENTAL

A partir de las 00,30h hasta altas horas de la madrugada con amenización musical con Orquesta y Discoteca.  
Para comenzar el año con la máxima diversión le invitamos a que haga sus apuestas en el Casino  
y para los más pequeños de la casa habrá animación infantil.

.....

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



# BRUNCH AÑO NUEVO

*1 de Enero (13.30 h)*

## **BUFFET FRÍO**

Bogavante Parisienne, Jamón Ibérico de Bellota, Salmón Ahumado Tradicional con Guarnición, Ensalada de Lámina de Cebón a la Piña, Ensalada de Sepia con Pimiento y Sésamo, Espárragos con Vieira y Naranja, Ensalada de Gambas con Aguacate, Ensalada de Endivia con Manzana, Queso Azul y Nueces, Tabla de Quesos Españoles, Ensalada de Apio Rabe con Atún, Ensalada de Judía de Coco con Pimiento de Piquillo y Hojas de Bacalao, Variedad de Carpaccios y Gran Selección de Mariscos de nuestros Mares. Degustación de Jamón Ibérico de Jabugo y Sushi.

.....

## **SOPAS Y CREMAS**

Crema de Nécoras, Caldo de Cocido y Sopa de Verduritas Minestrone.

.....

## **BUFFET CALIENTE**

Solomillo de Ternera Blanca con Patatas Trufadas, Caldereta de Cordero y Patata Dulce, Roast Beef con Salsa de Arándanos, Pollo de Caserío con Orejones y Ciruelas, Pato Asado con Wok de Verduras y Salsa de Ostras.

## **DEL MAR**

Merluza de Pincho a la Parrilla, Conchas al Vapor con Cilantro y Cebolla, Pulpo a la Gallega, Gambones a la Plancha, Almejas Guisadas a la Vasca, Escabeche de Bonito con Ajo, Caldereta de Langosta y Rape.

.....

## **SELECCIÓN DE ARROCES**

Paella Valenciana, Paella de Verduritas, Arroz Negro de Sepia y Fideuá Gandiense de Mariscos.

.....

## **BUFFET DE POSTRES**

Tronco Navideño, Fresón Marinado al Oporto, Tartas InterContinental (Frambuesa, Limón, Pera y Melocotón), Variedad de Mousses y Pastelería Francesa.

.....

Café y Dulces Navideños.

.....

Vino Blanco Castillo de Perelada Chardonnay Blanco D.O. Empordà-Costa Brava  
Vino Tinto Viña Salceda Crianza D.O. Rioja  
Cava Parés Baltá Brut Ecológico

# CENA GALA REYES

*5 de Enero (21.00 h)*

## APERITIVOS INTERCONTINENTAL

Parmentier Trufada  
Meloso de Pato y Crujiente de Almendras  
Bombón de Foie-grass y Lichi

.....

## MENÚ

Timbal de Cangrejo Real, Ensalada Waldorf Salseada con Vichyssoise de Manzana y Micromezclum  
Guiso de Setas de Invierno con Lehecillas de Cordero y Habitas Tiernas  
Sorbete de Mar de Cava y Lima  
Tournedó de Ternera Blanca, Nido de Pequeñas Verduras, Mantequilla Maître Hotel y Jugo de Armagnac

.....

## POSTRES

Crème Brûlée de Mandarinas y Cake de Haba Tonka  
Café y Dulces Navideños

.....

Champagne Pommery Brut Royal Crystal  
Vino Blanco Vionta Albariño Blanco D.O. Rías Baixas  
Vino Tinto Viña Salceda Reserva D.O. Rioja  
Vino Dulce Pedro Ximenez Romate

.....

• AMENIZACIÓN MUSICAL CON ORQUESTA Y DISCOTECA •



# BRUNCH REYES

6 de Enero (13.30 h)

## BUFFET FRÍO

Salpicón de Mariscos, Ensalada de Seta Shiitake y Ternera, Espárragos Mixtos con Mayonesa de Papaya, Endivias con Queso de los Pirineos, Pulpo en Vinagreta, Pimientos del Piquillo, Mejillones en Salsa Picante, Ensalada de Pollo con Bambú, Ensalada de Cóctel de Navajas, Gambas y Mejillón de Roca, Variedad de Carpaccios y Gran Selección de Sushi y de Mariscos de Nuestros Mares.

.....

## SOPAS Y CREMAS

Bisque de Centolla, Consomé de Faisán, Sopa de Verduritas Minestrone y Pochas con Txangurro.

.....

## DE LA TIERRA

Carré de Cordero Alcarreño Asado, Lomo de Venado en Salsa de Frutos Rojos, Cochinillo de Segovia al Horno, Pato Asado con Pak Choi, Degustación de Jamón de la Dehesa de Extremadura y Guijuelo.

## DEL MAR

Lubina al Horno con Patatitas, Merluza de Pincho a la Bilbaína, Rodaballo a la Gallega, Gambón a la Plancha con Escamas de Sal, Zarzuela de Marisco y Langosta a la Menorquina y Almeja de Carril en Salsa Verde.

.....

## SELECCIÓN DE ARROCES

Arroz Negro de Sepia, Paella Valenciana, Paella de Verduritas Tiernas y Fideuá Gandiense.

.....

## BUFFET DE POSTRES

Tronco Navideño, Fresón Marinado al Oporto, Tartas InterContinental (Frambuesa, Limón, Pera y Melocotón), Variedad de Mousses y Pastelería Francesa.

.....

Café y Dulces Navideños.

.....

Vino Blanco Castillo de Perelada Chardonnay D.O. Empordà-Costa Brava  
Vino Tinto Viña Salceda Crianza D.O. Rioja  
Cava Parés Baltá Brut Ecológico

# TARIFAS



## GALAS NAVIDEÑAS SIN ALOJAMIENTO

	Adulto	Niño
Gala de Nochebuena (24 dic) .....	180€ .....	54€
Brunch de Navidad (25 dic) .....	140€ .....	50€
Gala de Nochevieja (31 dic) .....	410€ .....	120€
Cotillón de Nochevieja (31 dic) .....	175€	
Brunch de Año Nuevo (1 ene) .....	140€ .....	50€
Gala de Reyes (5 ene) .....	125€ .....	54€
Brunch de Reyes (6 ene).....	95€ .....	40€

• Precios por persona (10% IVA incluido).

## GALAS NAVIDEÑAS CON ALOJAMIENTO Y BRUNCH

	Habitación Deluxe	Habitación Club *
Nochebuena - Navidad .....	325€ .....	360€
Nochevieja - Año Nuevo .....	550€ .....	590€
Cabalgata de Reyes - Reyes .....	250€ .....	290€

### **Para su mayor comodidad**

el Hotel le brinda la oportunidad de celebrar su Gala de Navidad con Baile, alojamiento y el Brunch navideño con una tarifa muy especial.

Precios por persona en régimen de doble ocupación. (10% IVA incluido). Incluye Cena de Gala, noche de alojamiento y Brunch navideño.

\* 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.

( Consulte también nuestras tarifas de alojamiento en Suite, los especiales de dos noches y condiciones especiales para familias ).

# CONDICIONES DE RESERVA



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 de antelación 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. 91 700 73 71

[fb.icmadrid@ihg.com](mailto:fb.icmadrid@ihg.com)



 **INTERCONTINENTAL.**  
M A D R I D

Hotel InterContinental Madrid  
Paseo de la Castellana, 49  
28046 Madrid

Tel. 91 700 73 00

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

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

Síguenos en las redes sociales

