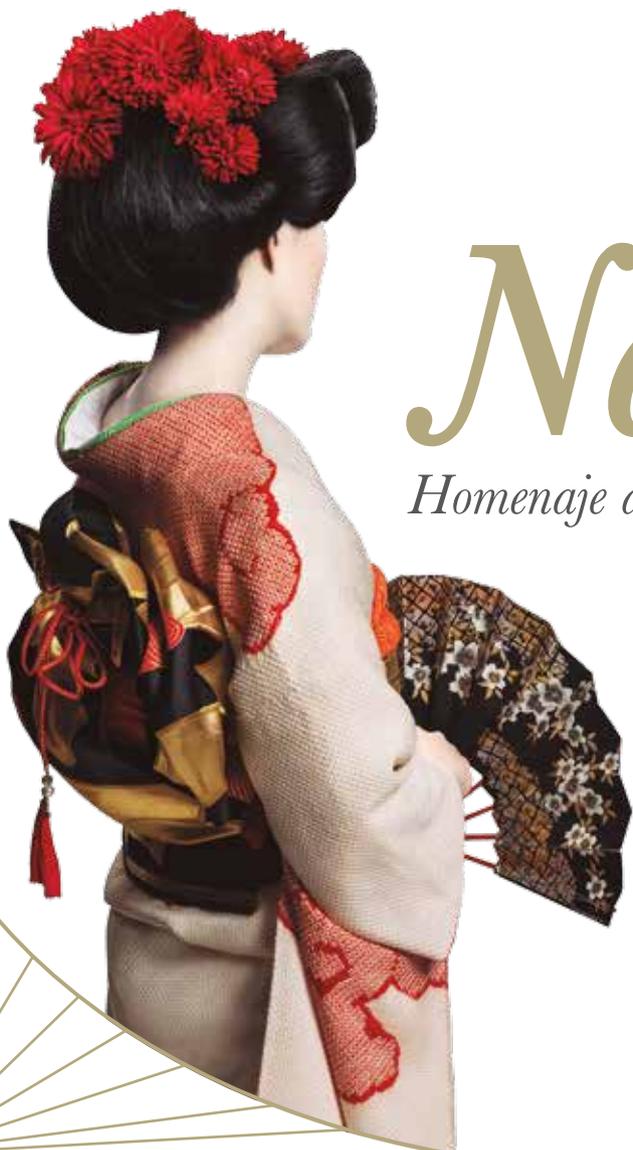


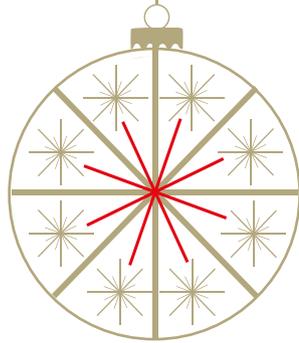


INTERCONTINENTAL.  
M A D R I D



# *Navidad*

*Homenaje al Bicentenario del Teatro Real*



*Los momentos vividos en InterContinental Madrid y en el Teatro Real contienen pasajes dignos del libreto de alguna de las grandes obras que han sido representadas en su escenario.*

*Con motivo del **Bicentenario del Teatro Real**, consolidado como una institución escénica de referencia en Europa, queremos rendirle homenaje, creando un nuevo concepto que viste nuestra Navidad de una manera muy especial, llena de magia y elegancia. Muchas son las variables que nos unen a este gran ícono de la ciudad, un edificio cargado de historia, momentos grandiosos, un arduo trabajo de equipo entre bambalinas, la combinación de elementos clásicos con un alma contemporánea y la forma de generar recuerdos inolvidables a los visitantes que cruzan nuestras puertas.*

*Todos estos motivos son los que nos sirven para dar la bienvenida al 2019 de la mejor forma posible y conmemorando los más de 200 años de historia del Teatro Real. “La Bohème”, “Madama Butterfly”, “El Elixir de Amor”, “El Barbero de Sevilla”, “La Traviata” y “La Flauta Mágica” serán los protagonistas de estas fiestas. Cada ópera inspira un sentimiento especial llegando hasta nuestro hotel para disfrutar plenamente la Navidad.*

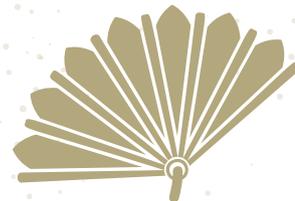
*Le invitamos a que descubra los exquisitos menús diseñados a ritmo de ópera por nuestro equipo de chefs Juan Carlos de la Torre, Miguel de la Fuente y Jesús Puebla, esperando que podamos celebrar juntos de nuevo estas festividades navideñas.*

*Para nosotros será como siempre un placer recibirles en esta, su casa.*



**Felices Fiestas**

**Francisco Garrido**  
Subdirector General



# *Cena de Gala de Nochebuena*

**24 de diciembre (21:00hrs.)**

“ELIXIR DE AMOR DE GAETANO DONIZETTI”

**I Acto: Se abre el Telón, Nemorino y los Segadores**

Canelón de Perdiz Roja de Caza, Caviar Cítrico sobre Gel de Txakolí y Coral de Cereales

**II Acto: Amor, El Corazón lejano de Adina**

Sopa de Navidad, Caldo Decantado de Nécoras  
y un Raviolo de Txangurro con Matices de Brandy Viejo

**III Acto: La Herencia, el Éxito y la Riqueza de Nemorino**

Besugo Salvaje Cubierto con un Velo de Cigalas y Pil Pil Untuoso de Minestrone y Ginger

**IV Acto: El Elixir, Una Furtiva Lágrima**

Cordero Lechal con un Guiso Meloso de Colmenillas,  
Mojo de Tomates Secos con Chalotas y Vino de Burdeos

**V Acto: La Felicidad, Boda de Nemorino y Adina**

Granizado de Trigo Sarraceno  
Tarta Nupcial con Mascarpone y Crema Fresca de Manzanas Verdes  
Café y Dulces Navideños

**VINOS**

Vino Blanco: Otazu Chardonnay (D.O. Navarra)

Vino Tinto: Valtravieso Vendimia Seleccionada (D.O. Ribera del Duero)

Champagne: Mumm Rosé

*Amenización Musical en Vivo con Discoteca y Barra libre hasta las 2:00 hrs.*

*Sala de Juegos Infantil*



# *Brunch de Navidad*

**25 de diciembre (13:30hrs.)**

“EL BARBERO DE SEVILLA DE GIOACHINO ROSSINI”

## **I Acto**

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

## **Sushi Preparado en Vivo**

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

## **II Acto**

Paella Valenciana, Arroz con Verduritas Tiernas y Paella de Mariscos

## **III Acto**

Sopa 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

## **IV Acto**

Besugo a la Espalda y Refrito Tradicional, Lubina Confitada y Verduritas a la Mantequilla, Lomo de Merluza de Anzuelo y Purrusalda Ahumada, Chuletitas de Cordero Lechal con Ajada, Solomillos de Ternera de la Sierra de Guadarrama y Patatas Rotas, Roast Beef de Ocho Costillas Asadas a Baja Temperatura

## **V Acto**

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

Café y Dulces Navideños

## **VINOS**

Vino Blanco: La Cuadrada (D.O. Rueda)

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

Espumoso: Carolus de Cuevas Santoyo

*Amenización Musical en Vivo  
Sala de Juegos Infantil*



# Gran Cena de Gala de Nochevieja

**31 de diciembre (21:00hrs.)**

“LA BOHÈME DE GIACOMO PUCCINI”

## **I Acto: La Buhardilla de Montmartre, París**

Ostra Gillardeau con un Ligero Aliño Cítrico y Caviar de Beluga 000  
Piel Crujiente de Bacalao y Sidra Texturizada

## **II Acto: Mimí y Rodolfo, La Llave y el Amor**

Terrina de Foie Gras Mi-Cuit con Semillas de Pasión, Chutney de Mango y Velo de Miel de Flores

## **III Acto: El Café Momus, Barrio Latino**

Consomé de Pot a Feu Clarificado, Crepes de Pularda y Yema Pochada en Aceite de Trufa Negra

## **IV Acto: Marcello, Pintor y Confidente de Sentimientos**

Lubina Salvaje con Colores, Falso Risotto Verde de Plancton,  
Gamba Roja Curada en Pomelo Rosa y Tinta de Ajo Negro

## **V Acto: La Primavera, Juntos hasta que Lleguen las Flores**

Granizado de Manzana y Champagne Francés

## **VI Acto: Los Cuatro Bohemios, Amistad, Juventud y Futuro**

Tournédo Rossini de Ternera Rubia Gallega, Medallón de Foie Gras Asado y Salsa Perigourdine

## **VII Acto: La Intimidad del Amor, el Descanso de Mimi**

Fresa Ácida con Chocolate y Oro sobre Sable Bretón de Frutos Secos  
Café y Dulces Navideños

## **VINOS**

Vino Blanco: Santiago Ruiz (D.O. Rías Baixas)

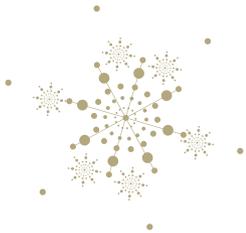
Vino Tinto: Valtravieso Reserva Especial (D.O. Ribera del Duero)

Champagne: Mumm Milesimé

*Amenización Musical en Vivo durante la cena  
Sala de Juegos Infantil*

## **Gran Cotillón InterContinental**

A partir de las 00:30 h con Barra Libre, Orquesta y Discoteca. Y a las 2:30 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 (13:30hrs.)**

“LA TRAVIATA DE GIUSEPPE VERDI”

## **I Acto**

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 Rallados y AOVE de Cardamomo, Endivias, Roquefort y Nueces, Tabla de Quesos Españoles, Flores de Salmón Ahumado y Yogurt Griego, Escarola, Granada y Cangrejo Real.  
Gran Selección de Mariscos Cocidos y a la Plancha

## **Sushi Preparado en Vivo**

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

## **II Acto**

Velouté de Carabineros, Consomé de Buey y Parmentier Trufada

## **III Acto**

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

## **IV Acto**

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 Piñones y Cochinillo Asado con Patatas al Tomillo

## **V Acto**

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

## **VI Acto**

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

## **VINOS**

Vino Blanco: La Cuadrada (D.O. Rueda)

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

Espumoso: Carolus de Cuevas Santoyo

*Amenización Musical en Vivo*  
*Sala de Juegos Infantil*



# *Cena de Gala de Reyes*

**5 de Enero (21:00hrs.)**

“MADAMA BUTTERFLY DE GIACOMO PUCCINI”

**Aperitivo: Un Lugar, Nagasaki**

Mar y Montaña, Kobe, Tobikko y Algas

**I Acto: Cio Cio Sam, una Niña Enamorada**

Cangrejo Real con Aliño de Edamame, Ikura y una Crema Fina de Aceite de Oliva y Almendras

**II Acto: La Espera, El Mar y el Tiempo**

Velouté Filtrada de Galeras, Recuerdos de Limón y Gyoza de Setas de Invierno

**III Acto: Suenan el Cañón del Puerto Anunciando la Llegada de un Barco**

Tataki de Lomo Premium con Salsa Agrdulce de Cerezas, Arroz Largo y Aliño Oriental

**IV Acto: Una Triste Despedida**

Manjari con Toffee Salado y Cereales Crujientes Tostados

Roscón de Reyes

Tronco de Navidad

Chocolate Caliente

Café y Dulces Navideños

## **VINOS**

Vino Blanco: Dávila (D.O. Rías Baixas)

Vino Tinto: 12 Linajes Crianza (D.O. Ribera del Duero)

Espumoso: Zlata Radgonska Penina Rosé

*Gran Sorteo Noche de Reyes*

*Amenización Musical en Vivo durante la cena*

*Discoteca y Barra Libre hasta las 2:00 hrs.*



# *Brunch de Reyes*

**6 de Enero (13:30hrs.)**

LA FLAUTA MÁGICA DE WOLFGANG AMADEUS MOZART

## **I Acto**

Salpicón de Pulpo y Algas, Mix de Espárragos D.O., 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 y Corte de Jamón Ibérico D.O., Tabla de Quesos Nacionales e Internacionales y Gran Variedad de Mariscos (Gambas, Nécoras, Langostinos, Patas de Marisco y Bígaros)

## **Sushi Preparado en Vivo**

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

## **II Acto**

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

## **III Acto**

Merluza de Pincho Asada, Rodaballo Confitado y Cachelos a la Gallega, Bacalao Ajoarriero, Gambones Frescos a la Plancha con Escamas de Sal, Dorada a la Parrilla y Vinagreta Tibia de Boletus

## **IV Acto**

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

## **V Acto**

Caré de Cordero Alcarreño Asado, Tournedó de Ciervo Salsa de Frutos Rojos, Cochinillo de Segovia al Horno, Pato Asado a la Naranja con Verduritas Tiernas y Lomo de Buey a la Sal

## **VI Acto**

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: La Cuadrada (D.O. Rueda)

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

Espumoso: Carolus de Cuevas Santoyo

*Amenización Musical en Vivo*  
*Sala de Juegos Infantil*



## Eventos Navideños Familiares



<b><i>Galas Sin Alojamiento</i></b>	Adultos	Niños
Gala de Nochebuena (24 Dic)	205 €	80 €
Brunch de Navidad (25 Dic)	155 €	75 €
Gala de Nochevieja y Cotillón (31 de Dic)	495 €	150 €
Cotillón de Nochevieja (31 Dic)	150 €	
Brunch de Año Nuevo (1 Ene)	155 €	75 €
Cena de Gala de Reyes (5 Ene)	155 €	75 €
Brunch de Reyes (6 Ene)	120 €	60 €

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	300 €	340 €
Gala de Nochevieja con noche el 31 de diciembre y desayuno buffet	590 €	630 €
Gala de Reyes (5 Ene) con noche el 5 de enero y desayuno buffet	245 €	285 €
Brunch de Reyes (6 Ene) con noche el 5 o el 6 de enero	190 €	230 €

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

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





Hotel InterContinental Madrid  
Paseo de la Castellana, 49. 28046 Madrid  
[www.madrid.intercontinental.com](http://www.madrid.intercontinental.com)



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



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



*[InterContinental Madrid](https://plus.google.com/InterContinentalMadrid)*