

ROSEWOOD

VILLA MAGNA

MADRID



NAVIDAD

2022-2023

MENÚS EMPRESA



CÓCTELES



ROSEWOOD

VILLA MAGNA

MADRID

MENÚ CÓCTEL I

CÓCTEL

Cucharita de tartar de berenjena asada, mayonesa de eneldo y salmón ahumado

Ceviche de corvina, ají amarillo, mango y cilantro

Pastel de cabracho, bisqué de carabineros y berros

Terrina de foie ahumado en costra de pan y membrillo especiado

Jamón ibérico con pan de cristal y tomate

Savayon de trufa, caviar Riofrío y dado de butifarra negra

Mini quiche de alcachofa y trufa melanosporum

Empanadilla de pisto, huevo de codorniz y jamón ibérico

Croquetas de bogavante

Langostino en tempura y chutney de menta

Mini brioche de carrillera de ternera y apio nabo

Conejo en escabeche de rosas y piñones

ESTACIÓN

Pularda asada rellena de ciruelas y pasas, salchicha, jugo de trufa y patata revolcona

Dulces Villa Magna

Dulces navideños

Precio: 75.00€ por persona

(10% IVA no incluido)



ROSEWOOD

VILLA MAGNA

MADRID

MENÚ CÓCTEL 2

CÓCTEL

Pan suflado de tomate relleno de crema de torta del Casar

Cucharita de escalivada y burrata, pesto de tomate deshidratados

Tartar de atún y berenjena asada y anacardos caramelizados

Pastel de cabracho, bisqué de carabineros y berros

Tricornio de brandada de bacalao y butifarra negra

Terrina de foie ahumado en costra de pan y membrillo especiado

Bao de rilette de pato, salsa Pedro Ximénez y sésamo

Crema de apio nabo y papada ibérica

Mini quiche de alcachofa y trufa melanosporum

Mini tortilla de patatas, bacalao y piquillos

Empanadillas de calabacín y queso Arzua Ulloa

Croquetas de bogavante

Tosta de pies de cerdo, salsa brava y daikon encurtido

Gyoza al vapor de langostinos, jengibre y lemongras

Chuletitas de cordero lechal tandoori

ESTACIÓN

Pularda asada rellena de ciruelas y pasas, salchicha, jugo de trufa y patata revolcona

Arroz meloso de colmenillas y foie

Dulces Villa Magna

Dulces navideños

Precio: 85.00€ por persona

(10% IVA no incluido)



ROSEWOOD

VILLA MAGNA

MADRID

MENÚ CÓCTEL 3

CÓCTEL

Buñuelo de torta del Casar e higos

Cucharita de tartar de berenjena asada, mayonesa de trufa y salmón ahumado

Ceviche de corvina, ají amarillo, mango y cilantro

Taco de atún rojo, mayonesa de yuzu, shitake encurtido

Jamón ibérico con pan de cristal y tomate

Terrina de foie ahumado en costra de pan y membrillo especiado

Savayon de trufa, caviar Riofrío y dado de butifarra negra

Mini quiche de alcachofa y trufa melanosporum (v)

Empanadilla de pisto, huevo de codorniz y jamón ibérico

Canelón de setas y trufa blanca (v)

Langostino en tempura y chutney de menta

Mini tortilla de patatas, bacalao y piquillos

Croquetas de bogavante

Bao de rilette de pato, salsa Pedro Ximénez y sésamo

Gyoza de rabo de toro, salsa de vino tinto

Chuletitas de cordero lechal tandoori

Tosta de pies de cerdo, salsa brava y daikon encurtido

Mini brioche de carrillera de ternera y apio nabo

ESTACIÓN

Pularda asada rellena de ciruelas y pasas, salchicha, jugo de trufa y patata revolcona

Estación de arroz meloso de mariscos y alioli de tomate deshidratados

Dulces Villa Magna

Dulces navideños

Precio: 98.00€ por persona

(10% IVA no incluido)



ROSEWOOD

VILLA MAGNA

MADRID

BODEGA CÓCTELES

VINO BLANCO

Valdelainos, D.O. Rueda, España

o

Viñas del Vero D.O. Somontano, España

VINO TINTO

Lan 7 Metros, D.O. Ca. Rioja, España

o

Tarsus Crianza D.O. Ribera del Duero, España

Cerveza Mahou 5 Estrellas

Cerveza sin alcohol Mahou 5 Estrellas

Zumos

Agua mineral

Refrescos

Incluido en los menús de cócteles

SELECCIÓN SUPERIOR

VINO BLANCO

Azpilicueta sobre Lías D.O. Ca. Rioja, España

o

Pazo San Mauro D.O. Rías Baixas, España

VINO TINTO

Azpilicueta Selección D.O. Ca. Rioja

o

Lleiroso D.O. Ribera del Duero

Cerveza Mahou 5 Estrellas

Cerveza Mahou sin alcohol 5 Estrellas

Tío Pepe Jerez

Zumos

Agua mineral

Refrescos

Suplemento 15 EUR por persona + 10% IVA



ROSEWOOD

VILLA MAGNA

MADRID

SELECCIÓN DELUXE

VINO BLANCO

Pazo San Mauro D.O. Rías Baixas

o

La Caprichosa D.O. Rueda

VINO TINTO

Figuero 12 D.O. Ribera del Duero

o

Marqués de Murrieta D.O. Ca. Rioja

Cerveza Mahou 5 Estrellas

Cerveza sin alcohol Mahou 5 Estrellas

Tío Pepe Jerez

Vermut Rojo La Copa

Zumos

Agua mineral

Refrescos

Suplemento 30 EUR por persona + 10% IVA





MENÚS



ROSEWOOD

VILLA MAGNA

MADRID

MENÚ I

CÓCTEL DE BIENVENIDA

Buñuelo de torta del Casar e higos (v)
Taco de atún rojo, mayonesa de yuzu, shitake encurtido
Cucharita de tartar de berenjena asada, mayonesa de trufa y salmón ahumado
Jamón ibérico con pan de cristal y tomate
Empanadilla de pisto, huevo de codorniz y jamón ibérico
Tricornio de brandada de bacalao y butifarra negra
Mini brioche de carrillera de ternera y apio nabo
Bao de rilette de pato, salsa Pedro Ximénez y sésamo

MENÚ

Canelón de bogavante, bechamel trufada y crujiente de Parmesano
Pularda rellena de ciruela y piñones, cremoso de calabaza asada y panceta ibérica
Tronco helado frutos rojos, parfait de frambuesa, bizcocho de almendra y sorbete de mandarina
Mignardises, café e infusiones

BODEGA

VINO TINTO

Lan 7 Metros, D.O. Ca. Rioja, España

o

Tarsus Crianza D.O. Ribera del Duero, España

Cerveza Mahou 5 Estrellas

Cerveza sin alcohol Mahou 5 Estrellas

Zumos fríos

Agua mineral

Refrescos

Precio: 99.00€ por persona

(10% IVA no incluido)



ROSEWOOD

VILLA MAGNA

MADRID

MENÚ 2

CÓCTEL DE BIENVENIDA

Cucharita de tartar de berenjena asada, mayonesa de trufa y salmón ahumado

Ceviche de corvina, ají amarillo, mango y cilantro

Jamón ibérico con pan de cristal y tomate

Canelón de setas y trufa blanca (v)

Langostino en tempura y chutney de menta

Croquetas de bogavante

Gyoza de rabo de toro, salsa de vino tinto

Tosta de manitas de cerdo, salsa brava y daikon encurtido

MENÚ

Ensalada templada de codorniz en escabeche de rosas y verduras encurtidas

Lubina salvaje, carabinero, pistonat de jengibre y dátiles, tomate confitado

Tronco praliné mousse avellana Azélie, bizcocho tierno Guayaquil y helado de turrón

Mignardises, café e infusiones

BODEGA

VINO BLANCO

Valdelainos, D.O. Rueda, España

o

Ermita d'Espiells, D.O. Penedés, España

Cerveza Mahou 5 Estrellas

Cerveza sin alcohol Mahou 5 Estrellas

Zumos

Agua mineral

Refrescos

Precio: 110.00€ por persona

(10% IVA no incluido)



ROSEWOOD

VILLA MAGNA

MADRID

MENÚ 3

CÓCTEL DE BIENVENIDA

Canelón de setas y trufa blanca (v)
Pastel de cabracho, bisque de carabineros y berros
Cucharita de tartar de berenjena asada, mayonesa de trufa y salmón ahumado
Tricornio de brandada de bacalao y butifarra negra
Ceviche de corvina, ají amarillo, mango y cilantro
Gyoza de rabo de toro, salsa de vino tinto
Chuletitas de cordero lechal tandoori
Bao de rilette de pato, salsa Pedro Ximénez y sésamo

MENÚ

Terrina de foie gras de pato, brioche especiado, agridulce de frutos rojos y pimenta rosa
Rodaballo salvaje a la brasa, puré de coliflor y vainilla, boletus, chalota confitada
Solomillo de vaca gallega asado, tosta de boletus y trompetas, cremoso de apio nabo
Tronco caramelo & manzana verde, mousse chocolate, bizcocho genovés y sorbete de manzana verde

Mignardises, café e infusiones

BODEGA

VINO TINTO

Lan 7 Metros, D.O. Ca. Rioja, España
o
Tarsus Crianza D.O. Ribera del Duero, España

Cerveza Mahou 5 Estrellas

Cerveza sin alcohol Mahou 5 Estrellas

Zumos

Agua mineral

Refrescos

Precio: 128.00€ por persona

(10% IVA no incluido)



ROSEWOOD

VILLA MAGNA

MADRID

