

ROSEWOOD

VILLA MAGNA

MADRID



NAVIDAD
FESTIVE SEASON
2022|2023



LAS BRASAS DE CASTELLANA

MENÚ DE NOCHEBUENA / CHRISTMAS EVE MENU

24 DE DICIEMBRE 2022 / DECEMBER 24TH 2022

CURRY SUAVE DE BOGAVANTE DEL CANTÁBRICO TIBIO, TIRABEQUES, CALABAZA, LECHE DE COCO
CANTABRIAN BLUE LOBSTER MILD CURRY, SNOW PEAS, BUTTERNUT SQUASH, COCONUT MILK

FOIE GRAS ASADO, BRIOCHE ESPECIADO, AGRIDULCE DE PIÑA, ACEITE DE PIMIENTA ROSA
ROASTED FOIE GRAS, SPICED BRIOCHE, PINEAPPLE CHUTNEY, PINK PEPPER OIL

ARROZ CALDOSO DE GAMBA ROJA, JUGO DE SUS CORALES, ALIOLI DE TOMILLO
RED PRAWN RICE STEW, THYME ALIOLI

RODABALLO SALVAJE A LA BRASA, PURÉ DE COLIFLOR Y VAINILLA, BOLETUS EDULIS, CHALOTA CONFITADA
GRILLED TURBOT, CAULIFLOWER & VANILLA PURÉE, PORCINI MUSHROOM, SHALLOTS

LOMO DE WAGYU, PURÉ DE APIONABO ASADO, SALSA PERIGORD
WAGYU RIBEYE, ROASTED CELERIAC CREAM, PERIGORD SAUCE

MONT-BLANC DE CASTAÑA Y MANDARINA
CHESTNUT AND TANGERINE MONT-BLANC

TRONCO NAVIDEÑO DE VAINILLA Y LIMÓN
VANILLA & LEMON BûCHE DE NOËL

MOUSSE DE CHOCOLATE BLANC SATIN VAINILLA, CRUJIENTE DE FEUILLETINE,
INTERIOR DE CREMA LIMÓN Y SORBETE DE GUINDA ROJA
*BLANC SATIN VANILLA CHOCOLATE MOUSSE, CRISPY FEUILLETINE,
LEMON CUSTARD AND AMARENA SORBET*

BODEGA / CELLAR

AGUSTÍ TORELLÓ BARRICA | D.O. CAVA

THERASIA | D.O. PENEDÈS

TARSUS TERNO | D.O. RIBERA DEL DUERO

QUINTA DO NOVAL LBV | VINHO DO PORTO

PERRIER-JOÛET BELLE ÉPOQUE ROSÉ | A.O.C. CHAMPAGNE

MÚSICA EN DIRECTO / *LIVE MUSIC*

20:30- 23:00h

Precio 385€ por persona | 10% IVA incluido

Price €385 per person | 10% VAT included

LAS BRASAS DE CASTELLANA

BRUNCH DE NAVIDAD / CHRISTMAS DAY BRUNCH

25 DE DICIEMBRE 2022 / DECEMBER 25TH 2022

ESTACIÓN DE MARISCOS / SEAFOOD

OSTRAS GILLARDEAU "DANIEL SORLUT", CANGREJO REAL, BOGAVANTE AMERICANO
GILLARDEAU OYSTERS "DANIEL SORLUT", KING CRAB, AMERICAN LOBSTER

GAMBA BLANCA DE HUELVA, ERIZO DE MAR
WHITE PRAWNS FROM HUELVA, SEA URCHIN

ESTACIÓN DE TARTAR Y CEVICHE / TARTARE AND CEVICHE

TARTAR DE VACA VASCA
BASQUE BEEF TARTARE

TARTAR DE ATÚN BALFEGÓ
TUNA BALFEGÓ TARTARE

CEVICHE CLÁSICO DE HAMACHI Y PULPO
HAMACHI AND OCTOPUS CEVICHE

ESTACIÓN DE JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA Y EMBUTIDO IBÉRICO
BELLOTA IBERIAN HAM AND IBERIAN CURED MEATS

PAN DE CRISTAL, TOMATE
SPANISH STYLE CIABATTA BREAD AND TOMATO

ESTACIÓN DE QUESOS NACIONALES / SELECTION OF SPANISH CHEESES

ESTACIÓN DE PATÉS Y TERRINAS / PATÉ AND TERRINES

FOIE GRAS MI-CUIT, PATÉ MAISON DE CERDO IBÉRICO, PASTEL DE CABRACHO
FOIE GRAS MI-CUIT, IBERIAN PORC PATÉ MAISON, RED SCORPION FISH PATÉ

ESTACIÓN DE ENSALADAS / SELECTION OF SALADS

ENSALADA DE BURRATA, TOMATE, BERENJENA AHUMADA, PESTO DE PISTACHO, DÁTILES
BURRATA SALAD, TOMATO, SMOKED AUBERGINE, PISTACHIO PESTO, DATES

ENSALADA CÉSAR, CECINA DE BUEY, QUESO GALMESANO, NARANJA
CAESAR SALAD, BEEF JERKY, GALMESANO CHEESE, ORANGE

ENSALADA WALDORF DE SALMÓN AHUMADO
WALDORF SALAD WITH SMOKED SALMON

A LA CARTA/ À LA CARTE

SELECCIÓN DE HUEVOS POCHÉ/ *SELECTION OF EGGS BENEDICT*

HUEVOS BENEDICTINOS (LACÓN O JAMÓN IBÉRICO)

EGGS BENEDICT (WITH CURED SHOULDER HAM OR IBERIAN HAM)

HUEVOS ROYAL (SALMÓN AHUMADO)

EGGS BENEDICT ROYALE (WITH SMOKED SALMON)

HUEVOS FLORENTINA (ESPINACAS)

EGGS BENEDICT FLORENTINE (WITH SPINACHS)

SELECCIÓN DE PLATOS CALIENTES/ *SELECTION OF MAIN DISHES*

BISQUE DE CANGREJO Y CIGALA

NORWAY LOBSTER AND CRAB BISQUE

MERLUZA A LA VASCA, ESPÁRRAGO BLANCO, ALMEJAS

HAKE IN GARLIC SAUCE, WHITE ASPARAGUS, CLAMS

PINTADA RELLENA DE FOIE GRAS Y TROMPETA DE LA MUERTE, SALSA DE PX, TERRINA DE VERDURAS

GUINEA FOWL STUFFED WITH FOIE GRAS AND BLACK CHANTARELLES, PX SAUCE, VEGETABLE TERRINE

ENTRECÔTE DE VACA VASCA, SALSA PERIGORD, PURÉ DE PATATA Y QUESO MAHÓN

BASQUE BEEF ENTRECÔTE, PERIGORD SAUCE, MASHED POTATO AND MAHÓN CHEESE

RISOTTO DE BOLETUS Y TRUFA MELANOSPORUM

MUSHROOM RISOTTO WITH MELANOSPORUM BLACK TRUFFLE

SELECCIÓN DE PANES Y BOLLERÍA DE NUESTRO OBRADOR

SELECTION OF BREADS AND PASTRIES FROM OUR ARTISAN BAKER

MANTEQUILLA ARTESANAL ECOLÓGICA, SELECCIÓN DE AOVE

ECOLOGICAL ARTISAN BUTTER, EVOO

SELECCIÓN DE POSTRES/ *SELECTION OF DESSERTS*

POSTRES DE LA VITRINA

VITRINE SELECTION

PIRÁMIDE DE MACARONS

PYRAMID OF MACARONS

CARRO DE POSTRES NAVIDEÑOS

CHRISTMAS DESSERT TROLLEY

FRUTA DE TEMPORADA

SEASONAL FRESH FRUIT SALAD

BODEGA / CELLAR

TÍO PEPE | D.O. JEREZ- XÉRÈZ- SHERRY

VERMUT LA COPA

BEADE PRIMACÍA | D.O. RIBEIRO

VALDELAÍNOS D.O. RUEDA

A RAS DE SUELO COUPAGE | D.O. MÉNTRIDA

TARSUS CRIANZA | D.O. RIBERA DEL DUERO

PERRIER-JOUËT GRAND BRUT | A.O.C. CHAMPAGNE

SUPURAO OXUEL | D.O. CA RIOJA

MÚSICA EN DIRECTO/ *LIVE MUSIC*

13:30-15:30h

Precio: 155€ por persona | 10% IVA incluido

Price €155 per person | 10% VAT included

LAS BRASAS DE CASTELLANA

MENÚ DE NOCHEVIEJA / NEW YEAR'S EVE MENU
31 DE DICIEMBRE 2022 / DECEMBER 31ST 2022

DÚO DE OSTRAS GALLEGAS, DASHI DE JAMÓN IBÉRICO, ERIZO DE MAR E IKURA
GALICIAN OYSTERS, IBERIAN HAM DASHI, SEA URCHIN AND IKURA

PULARDA RELLENA DE PANCETA IBÉRICA, CIRUELAS PASAS Y DÁTILES,
SALSA DE VERMUT ROJO Y TRUFA
*STUFFED POULARDE WITH IBERIAN PANCETTA, PLUMS AND DATES WITH VERMOUTH
AND TRUFFLE SAUCE*

CARABINERO A LA PLANCHA, FALSA CARBONARA, YEMA RELLENA DE QUESO ARZÚA-ULLOA,
CAVIAR DE RIOFRÍO
ROASTED SCARLET PRAWN, ARZÚA-ULLOA CARBONARA, RIOFRÍO CAVIAR

MERLUZA DE PINCHO, REBOZUELOS, PAPADA IBÉRICA, CREMOSO DE CHIRIVÍA
Y PIMIENTO DEL PIQUILLO
*HAKE "DE PINCHO", CHANTARELLE MUSHROOMS, IBERIAN PORK JOWL, PARSNIP AND
PIQUILLO PEPPER CREAM*

SOLOMILLO DE BUEY, RAGÚ DE COLMENILLAS, SALSA DE FOIE Y TRUFA NEGRA
OX TENDERLOIN, MOREL'S STEW, FOIE GRAS AND BLACK TRUFFLE SAUCE

CÍTRICOS ATOMIZADOS, SORBETE DE MANDARINA DE SICILIA, TEJA DE CHÍA
CITRUS SALAD, SILICIAN TANGERINE SORBET, CHÍA TILE

LINGOTE DE NARANJA Y PRALINÉ
ORANGE AND PRALINE LINGOT

BIZCOCHO TIERNO GUAYAQUIL, GANACHE MONTADA DE NARANJA,
PRALINÉ Y AVELLANA CARAMELIZADA CON SORBETE DE NARANJA SANGUINA
*GUAYAQUIL SPONGE CAKE, ORANGE GANACHE, PRALINE AND CARAMELIZED HAZELNUT,
BLOOD ORANGE SORBET*

BODEGA / CELLAR

JUVÉ&CAMPS MILESIMÉ | D.O. CAVA
MASSIMO GODELLO | D.O. RIBEIRA SACRA
MARQUÉS DE VARGAS GRAN RESERVA | D.O.C.A. RIOJA
MENADE SAUVIGNON DULCE | D.O. RUEDA
BOLLINGER LA GRANDE ANNÉE | A.O.C. CHAMPAGNE

AMENIZACIÓN DE LA CENA: MAGO/ *DINNER ENTERTAINMENT: MAGICIAN*

MÚSICA EN DIRECTO/ *LIVE MUSIC*

21:30-23:00h

DJ SESSION

00:00-03:00h

Precio 525€ por persona | 10% IVA incluido
Price €525per person | 10% VAT included

LAS BRASAS DE CASTELLANA

BRUNCH DE AÑO NUEVO / NEW YEAR'S DAY BRUNCH

1 DE ENERO 2023 / JANUARY 1ST 2023

ESTACIÓN DE MARISCOS / SEAFOOD

OSTRAS GILLARDEAU "DANIEL SORLUT", CANGREJO REAL, BOGAVANTE AMERICANO
GILLARDEAU OYSTERS "DANIEL SORLUT", KING CRAB, AMERICAN LOBSTER

GAMBA BLANCA DE HUELVA, ERIZO DE MAR
WHITE PRAWNS FROM HUELVA, SEA URCHIN

ESTACIÓN DE TARTAR Y CÉVICHE / TARTARE AND CÉVICHE

TARTAR DE VACA VASCA
BASQUE BEEF TARTARE

TARTAR DE ATÚN BOLFEGÓ
TUNA BOLFEGÓ TARTARE

CÉVICHE CLÁSICO DE HAMACHI Y PULPO
HAMACHI AND OCTOPUS CÉVICHE

ESTACIÓN DE JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA Y EMBUTIDO IBÉRICO

BELLOTA IBERIAN HAM AND IBERIAN CURED MEATS

PAN DE CRISTAL, TOMATE
SPANISH STYLE CIABATTA BREAD AND TOMATO

ESTACIÓN DE QUESOS NACIONALES / SELECTION OF SPANISH CHEESES

ESTACIÓN DE PATÉS Y TERRINAS / PATÉ AND TERRINES

FOIE GRAS MI-CUIT, PATÉ MAISON DE CERDO IBÉRICO, PASTEL DE CABRACHO
FOIE GRAS MI-CUIT, IBERIAN PORC PATÉ MAISON, RED SCORPION FISH PATÉ

ESTACIÓN DE ENSALADAS / SELECTION OF SALADS

ENSALADA DE BURRATA, TOMATE, BERENJENA AHUMADA, PESTO DE PISTACHO, DÁTILES
BURRATA SALAD, TOMATO, SMOKED AUBERGINE, PISTACHIO PESTO, DATES

ENSALADA CÉSAR, CECINA DE BUEY, QUESO GALMESANO, NARANJA
CAESAR SALAD, BEEF JERKY, GALMESANO CHEESE, ORANGE

ENSALADA WALDORF DE SALMÓN AHUMADO
WALDORF SALAD WITH SMOKED SALMON

A LA CARTA/ À LA CARTE

SELECCIÓN DE HUEVOS POCHÉ/ *SELECTION OF EGGS BENEDICT*

HUEVOS BENEDICTINOS (LACÓN O JAMÓN IBÉRICO)

EGGS BENEDICT (WITH CURED SHOULDER HAM OR IBERIAN HAM)

HUEVOS ROYAL (SALMÓN AHUMADO)

EGGS BENEDICT ROYALE (WITH SMOKED SALMON)

HUEVOS FLORENTINA (ESPINACAS)

EGGS BENEDICT FLORENTINE (WITH SPINACHS)

SELECCIÓN DE PLATOS CALIENTES/ *SELECTION OF MAIN DISHES*

CREMA DE BOLETUS, FOIE GRAS, TRUFA MELANOSPORUM

BOLETUS CREAM, FOIE GRAS, MELANOSPORUM TRUFFLE

LENGUADO BEURRE BLANC DE CHAMPAGNE, CAVIAR DE SALMÓN

SOLE BEURRE BLANC DE CHAMPAGNE, SALMON ROE

TERRINA DE COCHINILLO CONFITADO, ESTOFADO DE SETAS BOURGUIGNON, PURÉ DE CASTAÑAS

CANDIED SUCKLING PIG TERRINE, BOURGUIGNON MUSHROOM STEW, CHESTNUT PUREE

SOLOMILLO ROSSINI DE VACA GALLEGA, PURÉ DE APIONABO

ROSSINI GALICIAN BEEF SIRLOIN, CELERIAC PUREE

ARROZ MELOSO DE BOGAVANTE

CREAMY LOBSTER RICE

SELECCIÓN DE PANES Y BOLLERÍA DE NUESTRO OBRADOR

SELECTION OF BREADS AND PASTRIES FROM OUR ARTISAN BAKER

MANTEQUILLA ARTESANAL ECOLÓGICA, SELECCIÓN DE AOVE

ECOLOGICAL ARTISAN BUTTER, EVOO

SELECCIÓN DE POSTRES/ *SELECTION OF DESSERTS*

POSTRES DE LA VITRINA

VITRINE SELECTION

PIRÁMIDE DE MACARONS

PYRAMID OF MACARONS

CARRO DE POSTRES NAVIDEÑOS

CHRISTMAS DESSERT TROLLEY

FRUTA DE TEMPORADA

SEASONAL FRESH FRUIT SALAD

BODEGA / CELLAR

TÍO PEPE | D.O. JEREZ- XÉRÈZ- SHERRY

VERMUT LA COPA

MIRANDA D'ESPIELLS | D.O. PÉNÈDES

VALDELAÍNOS | D.O. RUEDA

A RAS DE SUELO COUPAGE | D.O. MÉNTRIDA

VALTRAVIESO CRIANZA | D.O. RIBERA DEL DUERO

PERRIER-JOUËT BLASON ROSÉ | A.O.C. CHAMPAGNE

MENADE SAUVIGNON DULCE. | D.O. RUEDA

MÚSICA EN DIRECTO/ *LIVE MUSIC*

13:30-15:30h

Precio: 155€ por persona | 10% IVA incluido

Price €155 per person | 10% VAT included

LAS BRASAS DE CASTELLANA

BRUNCH DÍA DE REYES / THREE KING'S DAY BRUNCH
6 DE ENERO 2023 / JANUARY 6TH 2023

ESTACIÓN DE MARISCOS / SEAFOOD

OSTRAS GILLARDEAU "DANIEL SORLUT", CANGREJO REAL, BOGAVANTE AMERICANO,
GILLARDEAU OYSTERS "DANIEL SORLUT", KING CRAB, AMERICAN LOBSTER,
GAMBA BLANCA DE HUELVA, ERIZO DE MAR
WHITE PRAWNS FROM HUELVA, SEA URCHIN

ESTACIÓN DE TARTAR Y CÉVICHE / TARTARE AND CÉVICHE

TARTAR DE VACA VASCA
BASQUE BEEF TARTARE
TARTAR DE ATÚN BOLFEGÓ
TUNA BOLFEGÓ TARTARE
CÉVICHE CLÁSICO DE HAMACHI Y PULPO
HAMACHI AND OCTOPUS CÉVICHE

ESTACIÓN DE JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA Y EMBUTIDO IBÉRICO
BELLOTA IBERIAN HAM AND IBERIAN CURED MEATS

PAN DE CRISTAL, TOMATE
SPANISH STYLE CIABATTA BREAD AND TOMATO

ESTACIÓN DE QUESOS NACIONALES / SELECTION OF SPANISH CHEESES

ESTACIÓN DE PATÉS Y TERRINAS / PATÉ AND TERRINES

FOIE GRAS MI-CUIT, PATÉ MAISON DE CERDO IBÉRICO, PASTEL DE CABRACHO
FOIE GRAS MI-CUIT, IBERIAN PORC PATÉ MAISON, RED SCORPION FISH PATÉ

ESTACIÓN DE ENSALADAS / SELECTION OF SALADS

ENSALADA DE BURRATA, TOMATE, BERENJENA AHUMADA, PESTO DE PISTACHO, DÁTILES
BURRATA SALAD, TOMATO, SMOKED AUBERGINE, PISTACHIO PESTO, DATES
ENSALADA CÉSAR, CECINA DE BUEY, QUESO GALMESANO, NARANJA
CAESAR SALAD, BEEF JERKY, GALMESANO CHEESE, ORANGE
ENSALADA WALDORF DE SALMÓN AHUMADO
WALDORF SALAD WITH SMOKED SALMON

A LA CARTA/ À LA CARTE

SELECCIÓN DE HUEVOS POCHÉ/ *SELECTION OF EGGS BENEDICT*

HUEVOS BENEDICTINOS (LACÓN O JAMÓN IBÉRICO)

EGGS BENEDICT (WITH CURED SHOULDER HAM OR IBERIAN HAM)

HUEVOS ROYAL (SALMÓN AHUMADO)

EGGS BENEDICT ROYALE (WITH SMOKED SALMON)

HUEVOS FLORENTINA (ESPINACAS)

EGGS BENEDICT FLORENTINE (WITH SPINACHS)

SELECCIÓN DE PLATOS CALIENTES/ *SELECTION OF MAIN DISHES*

BISQUE DE CANGREJO Y CIGALA

NORWAY LOBSTER AND CRAB BISQUE

MERLUZA A LA VASCA, ESPÁRRAGO BLANCO, ALMEJAS

HAKE IN GARLIC SAUCE, WHITE ASPARAGUS, CLAMS

PINTADA RELLENA DE FOIE GRAS Y TROMPETA DE LA MUERTE, SALSA DE PX, TERRINA DE VERDURAS

GUINEA FOWL STUFFED WITH FOIE GRAS AND BLACK CHANTARELLES, PX SAUCE, VEGETABLE TERRINE

ENTRECÔTE DE VACA VASCA, SALSA PERIGORD, PURÉ DE PATATA Y QUESO MAHÓN

BASQUE BEEF ENTRECÔTE, PERIGORD SAUCE, MASHED POTATO AND MAHÓN CHEESE

RISOTTO DE BOLETUS Y TRUFA MELANOSPORUM

MUSHROOM RISOTTO WITH MELANOSPORUM BLACK TRUFFLE

SELECCIÓN DE PANES Y BOLLERÍA DE NUESTRO OBRADOR

SELECTION OF BREADS AND PASTRIES FROM OUR ARTISAN BAKER

MANTEQUILLA ARTESANAL ECOLÓGICA, SELECCIÓN DE AOVE

ECOLOGICAL ARTISAN BUTTER, EVOO

SELECCIÓN DE POSTRES/ *SELECTION OF DESSERTS*

POSTRES DE LA VITRINA

VITRINE SELECTION

PIRÁMIDE DE MACARONS

PYRAMID OF MACARONS

CARRO DE POSTRES NAVIDEÑOS

CHRISTMAS DESSERT TROLLEY

FRUTA DE TEMPORADA

SEASONAL FRESH FRUIT SALAD

BODEGA / CELLAR

TÍO PEPE | D.O. JEREZ- XÉRÈZ- SHERRY

VERMUT LA COPA

ALBA MARTÍN | D.O. RÍAS BAIXAS

VALDELAINOS | D.O. RUEDA

A RAS DE SUELO COUPAGE | D.O. MÉNTRIDA

GATUNO | D.O. VINOS DE MADRID

PERRIER-JOUËT GRAND BRUT | A.O.C. CHAMPAGNE

MOSCATEL LA MARINA | D.O. ALICANTE

MÚSICA EN DIRECTO/ *LIVE MUSIC*

13:30-15:30h

Precio: 155€ por persona | 10% IVA incluido

Price €155 per person | 10% VAT included

RESERVAS Y POLÍTICA
DE CANCELACIÓN
RESERVATIONS AND
CANCELLATION POLICY



RESERVAS Y POLÍTICA DE CANCELACIÓN RESERVATIONS AND CANCELATION POLICY

Para reservar en Las Brasas de Castellana, por favor comuníquese
con nosotros llamando al +34 915 87 19 85

*For reservations in Las Brasas de Castellana, please contact us
by calling +34 915 87 19 85*

o mediante correo electrónico a/ or via email:
villamagna.fnb@rosewoodhotels.com

Las reservas no serán efectivas hasta el abono total de las mismas.

Reservations will not be effective until they are fully paid.

En caso de cancelación de la Cena de Nochebuena o del Brunch de Navidad,
hasta el 14 de diciembre de 2022 se devolverá el 100% del importe de la reserva.

A partir del 15 de diciembre no se devolverá importe alguno.

*Any cancellation for Christmas Eve Dinner or Christmas Day Brunch, prior December 14th 2022,
100% of the reservation amount will be refunded. As of December 15th, no amount will be refunded.*

En caso de cancelación de la Cena de Nochevieja o del Brunch de Año Nuevo
y Brunch de Reyes hasta el 19 de diciembre de 2022 se devolverá el 100% del importe de la reserva.

A partir del 20 de diciembre 2022 no se devolverá importe alguno.

*Any cancellation for New Year's Eve Dinner or New Year's Brunch or Three King's Brunch prior to December 19th 2022,
100% of the reservation amount will be refunded. As of December 20th 2022, no amount will be refunded.*

Niños de hasta 12 años tendrán un 50% descuento en el precio de los menús
de Almuerzo, Cena y Brunch.

*Children up to 12 years old will have a 50% discount
on Lunch, Dinner and Brunch Menu prices*

Todos los precios son por persona e incluyen el 10% de IVA.

All prices are per person and include 10% VAT