

ROSEWOOD
VILLA MAGNA
MADRID



NAVIDAD
FESTIVE SEASON
2023|2024



ROSEWOOD VILLA MAGNA DA COMIENZO A UNA TEMPORADA MÁGICA LLENA DE EXPERIENCIAS ÚNICAS.

Descubra la Navidad Rosewood Villa Magna y sumérjase en la época más mágica del año con una variedad de experiencias y delicias culinarias.

Desde nuestra pista de patinaje, meriendas con Papá Noel hasta cenas de Nochebuena y Nochevieja, Brunch Navideños de Año Nuevo y el esperado día de Reyes.

NAVIDAD SOLIDARIA

Esta Navidad, Rosewood Villa Magna le invita a celebrar con un propósito:
Sumarse a la lucha contra el cáncer infantil

Parte de los ingresos que se generen con cualquiera de los eventos detallados en este programa navideño, serán donados a la investigación contra cáncer infantil.

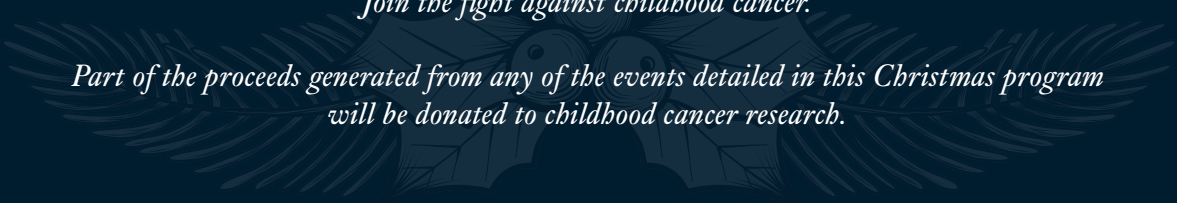
ROSEWOOD VILLA MAGNA INVITES YOU TO OUR MAGICAL FESTIVE SEASON, FULL OF WONDER AND JOY

Discover the Rosewood Villa Magna Christmas celebrations and be immersed in the most special time of the year with extraordinary experiences and culinary delights.

Relish skating in the winter sunshine on our sparkling ice rink, meet Santa Claus over a festive Afternoon Tea, and feast with your loved ones on Christmas Eve and New Year's Eve as well as indulge with New Year's Day brunches, and the much-anticipated Three Kings Day celebrations.

SOLIDARITY CHRISTMAS

*This Christmas Rosewood Villa Magna invites you to celebrate with a purpose:
Join the fight against childhood cancer.*



Part of the proceeds generated from any of the events detailed in this Christmas program will be donated to childhood cancer research.

NAVIDAD PARA LOS MÁS PEQUEÑOS

Christmas for the little ones

Celebre la Navidad con los más pequeños de la casa, con la edición especial del "Meriendas con Papá Noel" todos los sábados de 16:00 a 19:00 horas y domingos de 14:00 a 18:00 horas. Acceso gratuito a la pista de hielo con su reserva de Meriendas con Papá Noel.

Bring Christmas alive for the younger members of the family, with our special edition 'Afternoon Tea with Santa Claus' every Saturday from 4:00 pm to 7:00 pm and Sundays from 2:00 pm to 6:00 pm. Complimentary access to the skate rink is included with each magical Afternoon tea with Santa Claus.

RESERVAS MERIENDAS CON PAPÁ NOEL
RESERVATIONS FOR AFTERNOON TEA WITH SANTA CLAUS
daniela.castro@rosewoodhotels.com
+34 915 871 985

SÁBADOS SATURDAY

25 de noviembre | 2, 9, 16, 22 y 23 de diciembre
November 25 | 2, 9, 16, 22 and 23 of December

DOMINGOS SUNDAY

26 de noviembre | 3, 10 y 17 de diciembre
November 26 | 3, 10 and 17 of December

VIERNES FRIDAY

22 de diciembre de 16:00 a 19:00 horas
December 22 from 4:00 p.m. to 7:00 p.m.

CHALET RUINART Los Alpes en Madrid

CHALET RUINART The Alps come to Madrid

Un viaje gastronómico a los Alpes con el Chalet Ruinart de Rosewood Villa Magna.

Del 25 de noviembre al 3 de marzo, una acogedora cabaña de madera le hará vivir una auténtica experiencia con su gastronomía alpina como fondue, raclette suiza, Wiener Schnitzel de ternera, sopa de cebolla, Apfelstrudel, y mucho más, con la opción de un menú cerrado o a la carta.

This winter a deliciously authentic Alpine culinary experience comes to Rosewood Villa Magna (from 25 November to 3 March.) In this charmingly decorated snug restaurant, evocative of a mountain log cabin, you can savor classic, heart-warming Alpine cuisine, prepared with a gourmet touch.

RESERVAS CHALET RUINART
RESERVATIONS FOR CHALET RUINART
daniela.castro@rosewoodhotels.com
+34 915 871 985

MIÉRCOLES WEDNESDAY

19:30-23:00

From 7:30 p.m. to 11:00 p.m.

JUEVES A SÁBADO THURSDAY TO SATURDAY

13:30-16:00 | 19:30-23:00

From 1:30 p.m. to 4:00 p.m. | 7:30 p.m. to 11 p.m.

DOMINGO SUNDAY

Brunch 13:00-16:00

Brunch from 1:00 p.m. to 4:00 p.m.

AFTERNOON TEA NAVIDEÑO

Christmas Afternoon Tea

La pastelería Flor y Nata ofrece una propuesta única de dulces típicos Navideños ofreciendo la mejor merienda de la ciudad.

La propuesta de merienda incluye la mejor selección de bocados salados, sándwiches y bollos calientes, dulces y pasteles Navideños, así como fina confitería pudiéndola disfrutar entre sus chimeneas.

'Tis the season to indulge and Flor y Nata offers exquisite Christmas sweet treats, and light bites for the perfect Christmas Afternoon tea in the city.

Choose from savory snacks, delicious sandwiches, warm breads, and tempting patisserie as well as Christmas cakes, cookies, and specialities of the season. All can be enjoyed in the elegant surroundings of Flor y Nata, with its cozy fireplaces.

RESERVAS AFTERNOON TEA NAVIDEÑO
RESERVATIONS FOR CHRISTMAS AFTERNOON TEA
daniela.castro@rosewoodhotels.com
+34 915 871 985

PISTA DE PATINAJE

Rosewood Skating Rink

Los jardines de Rosewood Villa Magna se transforman en una pista de patinaje desde el 25 de noviembre al 7 de enero.

Tendrán acceso gratuito a la pista de patinaje los huéspedes del hotel y clientes de Las Brasas de Castellana, restaurante Amós, del Après-Skate Lounge, así como las reservas de Afternoon Tea en Flor y Nata.

Los visitantes podrán adquirir su entrada a la pista de patinaje junto a un chocolate caliente y churros.

From 25 November to 7 January, the gardens of Rosewood Villa Magna are once again transformed into a winter wonderland with the opening of our skating rink.

Hotel guests and clients of Las Brasas de Castellana, Amós restaurant, the Après-Skate Lounge, and our Afternoon Teas at Flor y Nata will all have complimentary access to the skating rink.

Visitors will be able to purchase their ticket to the skating rink along with a hot chocolate and churros.

MÁS INFORMACIÓN

MORE INFORMATION

daniela.castro@rosewoodhotels.com

Miércoles a viernes: 17:00 - 21:00

Sábados, domingos y festivos: 13:00 - 21:00

Wednesday to Friday: 5:00 p.m. - 9:00 p.m.

Saturdays, Sundays and Bank Holidays: 1:00 p.m. - 9:00 p.m.

APRÈS-SKATE LOUNGE

Après-Skate Lounge

Después de una divertida experiencia con sus seres queridos en la pista de patinaje, deleite sus sentidos con una deliciosa gastronomía en la terraza Après-Skate. En este lugar de ensueño podrá disfrutar de vino caliente, ostras y champagne.

Delight the senses after energetic fun with your loved ones on the skating rink, with sophisticated seasonal gastronomy at our Après-Skate lounge. Found on the terrace of El Jardín, this is the stylish place for mulled wines, oysters, and champagne.

MÁS INFORMACIÓN

MORE INFORMATION

daniela.castro@rosewoodhotels.com

+34 915 871 985

Miércoles a viernes: 17:00 - 21:00

Sábados, domingos y festivos: 13:00 - 21:00

Wednesday to Friday: 17:00 - 21:00

Saturdays, Sundays and Bank Holidays 1:00 p.m. - 9:00 p.m.

BRUNCH NAVIDEÑO

Christmas Brunch

Nuestros brunch son legendarios y durante las fiestas nuestro brunch dominical adquiere espíritu navideño, con gastronomía gourmet delicadamente elaborada. También somos muy afortunados, ya que Papá Noel lo será visitando Las Brasas de Castellana los domingos desde el ¡Polo Norte! Esta es una fiesta llena de emociones con música en vivo y exquisita gastronomía.

Our brunches are legendary and during the festive period our Sunday Brunch takes on a sparkling Christmas style, with beautifully crafted gourmet food stations laden with Christmas fare and traditional treats. We are also very lucky as Santa Claus will be visiting Las Brasas de Castellana on Sundays, all the way from the North Pole! This is an unmissable feast of entertainment, live music, and glorious gastronomy.

MÁS INFORMACIÓN

MORE INFORMATION

daniela.castro@rosewoodhotels.com

+34 915 871 985

DÉ LA BIENVENIDA AL 2024

New Year's Eve in style

Despida el 2023 y comience el nuevo año con nuestra gran cena de gala en los salones del hotel o en Amós, amenizadas con espectáculo musical durante toda la velada. Después de las uvas continúe la celebración y dé la bienvenida al 2024 con la mejor música en directo.

Say farewell to 2023 and start the new year with our grand gala dinner in the hotel's lounges or in Amós, enlivened with musical entertainment throughout the evening. After the grapes, continue the celebration and welcome 2024 with the best live music.

MÁS INFORMACIÓN

MORE INFORMATION

daniela.castro@rosewoodhotels.com

+34 915 871 985

VERMUT NAVIDEÑO EN AMÓS

Christmas Vermouth & Tapas at Amós

El delicioso Vermut de Amós se torna Navideño, deliciosas tapas creadas por Jesús Sánchez con un toque especial para esta Navidad. Disponible de miércoles a domingo de 12:30–14:00.

The holiday spirit has arrived at Amós, with the artisan Vermouth and refined tapas created by Jesús Sánchez given a temptingly festive touch. Available from Wednesday to Sunday from 12:30–2p.m.

NUESTRO FAMOSO ROSCÓN DE REYES

Our Famous Three Kings Day Cake

Podrá llevarse a casa nuestro tradicional y exitoso Roscón de Reyes elaborado en nuestro obrador, haga su encargo en Flor y Nata y disfrútelo allá donde desee.

No celebration is complete without an authentic 'Roscón de Reyes' cake. Enjoy a gourmet Three King's Cake from our talented bakers at Flor y Nata. Simply place your order, and then pick it up whenever you wish, and then enjoy this iconic treat at home.

CABALGATA DE REYES 5 DE ENERO DE 2024

Three Kings Parade, 5 January 2024

Reserve su habitación con vistas al Paseo de la Castellana la tarde de Reyes para disfrutar con los más pequeños de una merienda Navideña con Roscón de Reyes y no perder detalle de la cabalgata de los Tres Reyes Magos desde su habitación.

The 'Cabalgata de Reyes' is the undoubtedly the most anticipated and exciting moment for the little ones. This Three Wise Men parade is the ultimate spectacle of storytelling and wonder, with spectacular floats, performances, and music. Luckily, you will not miss a moment, when reserving one of our guest rooms overlooking the Paseo de la Castellana. Immerse yourselves in the magic of this amazing parade, while enjoying festive treats and of course, Three Kings Day Cake.

CALENDARIO DE ADVIENTO

Advent Calendar

Viva una cuenta atrás muy dulce para el Año Nuevo con el Calendario de Adviento, disponible a partir del 8 de noviembre en la pastelería Flor y Nata

Enjoy the New Year countdown with our sweet treat Advent Calendar, available from November 8 at Flor y Nata Patisserie

MENÚ DE NOCHEBUENA
Christmas Eve Menu

24

Carpaccio de Gamba Roja, Crema Agria y Caviar de Riofrío
Prawn Carpaccio, Sour Cream and Riofrío Caviar

Ravioli de Pollo de Corral y Colmenillas
Free-range Chicken and Morel Mushrooms Ravioli

Terrina de Manitas de Cerdo y Foie, Salsa Picante de Daikon
Foie and Pig Trotters Terrine, Spicy Radish Sauce

Caldereta de Rodaballo y Cigalas, Patata y Boniato
Turbot Fish & Red Prawn Stew, Potatoes, Sweet Potatoes

Cordero Lechal a Baja Temperatura, Parmentier de Trufa
Slow-cooked Suckling Lamb, Truffled Parmentier

Semillas de Frambuesa, Sorbete de Lichi y Macaron de Arándanos
Raspberry Seeds, Lychee Sorbet and Blueberry Macaroon

Tronco Navideño, Bizcocho de Mazapán, Mousse de Avellana, Sorbete de Naranja Sanguina
Yule Log, Marzipan Sponge, Hazelnut Mousse, Orange Sorbet

BODEGA / WINE SELECTION

Recaredo Terrers Brut Nature | Corpinnat
Sanamaro Sobre Lías | D.O. Rías Baixas
Contino Viña del Olivo | D.O. Ca. Rioja
Casta Diva Cosecha Miel | D.O. Alicante
Bollinger PN | A.O.C. Champagne

Precio 420€ por persona | 10% IVA incluido.
Price 420€ per person | 10% VAT included.

| Música en vivo
| *Live music*

MENÚ DE NOCHEBUENA *Christmas Eve Menu*

24

Tartaleta de Bonito del Cantábrico con Anchoa
Cantabrian Tuna Tartulet with Anchovy

Buñuelos de Bacalao con Alioli de Piquillos
Cod Fritters and Piquillo Pepper Aioli

Ostra en Escabeche de Zanahoria con Aceite de Ajada
Oyster, Carrot Pickle Marinade, Garlic and Paprika Oil

Aspic de Hongos con Caldo de Garbanzos, Anguila Ahumada y Trufa
Mushroom Aspic, Chickpea Broth, Smoked Eel and Black Truffle

Rape Asado con Espinacas y Emulsión de Ave
Roasted Monkfish, Spinach and Chicken Juice Emulsion

Suprema de Pulardea Rellena de Hongos, Jugo al Tostadillo de Liébana, Trufa y Salsifi
Stuffed Guinea Fowl Breast with Mushrooms, Sweet Wine Juice, Truffle and Salsify

Cóctel Cítrico de Flores del Jardín del Villa Magna y Fruta de la Pasión
Citrus Cocktail, Villa Magna Garden Flowers and Passion Fruit

Picatoste Relleno de Chantilly con Helado de Turrón y Salsa de Chocolate Especiado
Stuffed Crouton with Chantilly, Nougat Ice Cream and Spiced Chocolate Sauce

Dulces Navideños
Christmas Sweets

BODEGA / WINE SELECTION

Recaredo Serral del Vell | Corpinnat
Gran Vno Pazo Barrantes | D.O. Rías Baixas
Grand Regnard Chablis | A.O.C Chablis
Tr3smano | D.O. Ribera del Duero
Valverán 20 Manzanas | Sidra de Hielo
Perrier -Jouët Belle Époque | A.O.C. Champagne

Precio 475€ por persona | 10% IVA incluido.

Price 475€ per person | 10% VAT included.

| Música en vivo

| *Live music*

BRUNCH DE NAVIDAD
Christmas Day Brunch

25

ESTACIÓN DE MARISCOS
SEAFOOD

Ostras Fine de Claire Amélie, Bocas de Buey de Mar, Bogavante Americano
Oysters "Fine de Claire Amélie", Snow Crab, American Lobster
Gamba Blanca de Huelva, Carabinero, Nécoras
White Prawns from Huelva, Carabinero and Velvet Crab

ESTACIÓN DE TARTAR Y CÉVICHE
TARTARE AND CÉVICHE

Tartar de Vaca Vasca
Basque Beef Tartare

Tartar de Atún Balfegó
Balfegó Tuna 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
PÂTÉ AND TERRINES

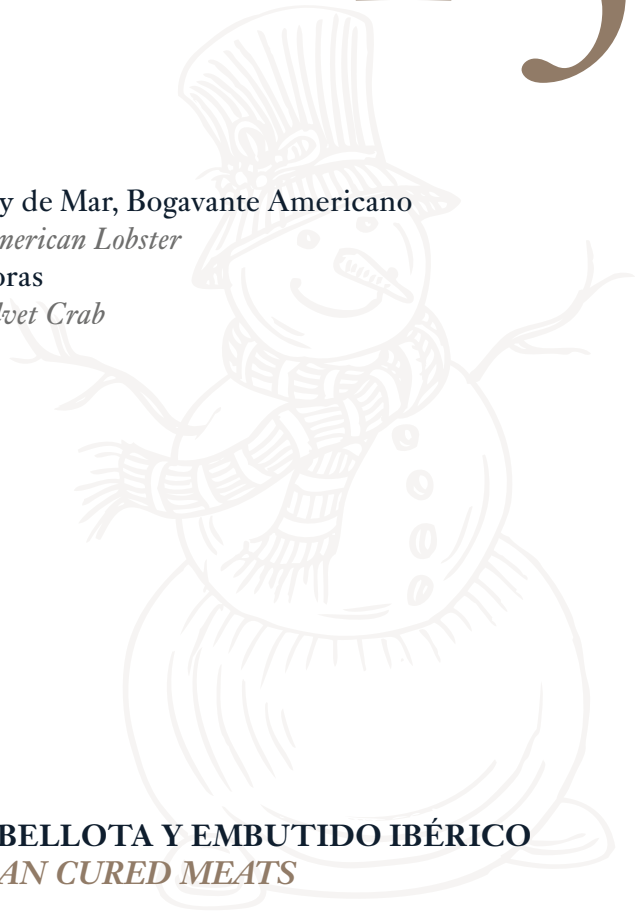
Foie Gras Mi-Cuit, Paté Maison de Cerdo Ibérico, Pastel de Cabracho
Foie Gras Mi-Cuit, Iberian Porc Pâté Maison, Red Scorpion Fish Pâté

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



LAS BRASAS DE CASTELLANA

BRUNCH DE NAVIDAD
Christmas Day Brunch

25

ESTACIÓN DE ARROCES
RICE STATION

Risotto de Boletus y Trufa Melanosporum
Mushroom & Truffle Creamy Rice

Arroz Seco de Pato y Alcachofas
Duck and Artichoke Rice

ESTACIÓN DE ASADOS
CARVING STATION

Entrecot de Vaca Vasca, Salsa Perigord, Puré de Patata
Basque Beef Entrecôte, Perigord Sauce, Mashed Potato

Pintada Rellena de Foie Gras y Trompeta de la Muerte, Salsa de PX, Terrina de Verduras
Stuffed Guinea Fowl with Foie Gras and Black Chanterelles, PX Sauce, Vegetable Terrine

A LA CARTA
À LA CARTE

SELECCIÓN DE PLATOS CALIENTES
SELECTION OF MAIN DISHES

Huevos Benedictinos (Lacón o Jamón Ibérico)
Eggs Benedict (With Cured Shoulder Ham or Iberian Ham)

Huevos Royal (Salmón Ahumado)
Royale Eggs Benedict (With Smoked Salmon)

Huevos Florentina (Espinacas)
Florentine Eggs Benedict (With Spinach)

Bisque de Cangrejo y Cigala
Norway Lobster and Crab Bisque

Merluza a la Vasca, Espárrago Blanco, Almejas
Hake in Garlic Sauce, White Asparagus, Clams



LAS BRASAS DE CASTELLANA

BRUNCH DE NAVIDAD
Christmas Day Brunch

25

SELECCIÓN DE PANES Y BOLLERÍA DE NUESTRO OBRADOR
SELECTION OF BREADS AND PASTRIES FROM OUR ARTISAN BAKER

Mantequilla Artesanal Ecológica, Selección de AOVE
Organic Artisan Butter, EVOO

SELECCIÓN DE POSTRES
SELECTION OF DESSERTS

Postres de la Vitrina
Vitrine Selection

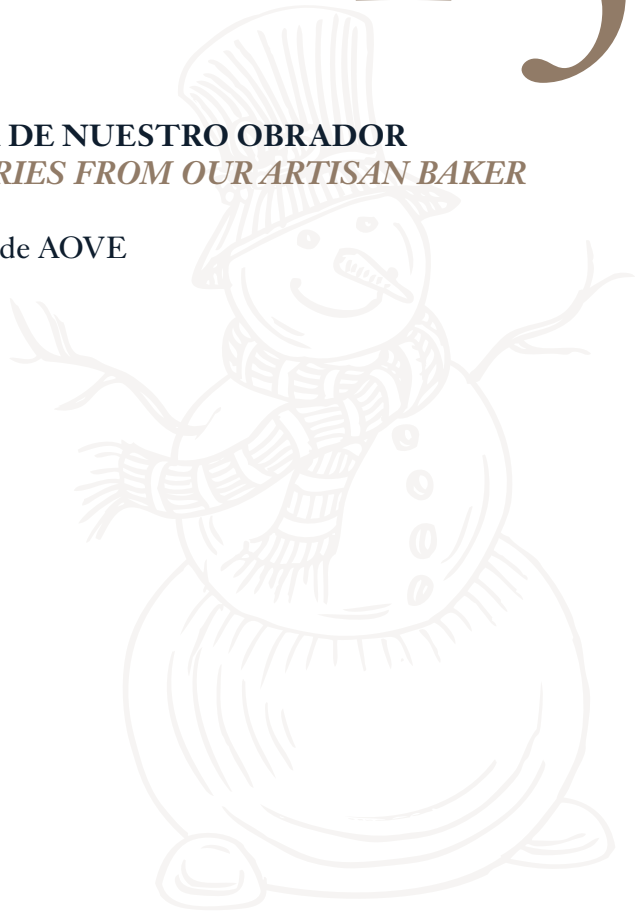
Pirámide de Macarons
Macaroons Pyramid

Carro de Postres Navideños
Christmas Dessert Trolley

Fruta de Temporada
Seasonal Fresh Fruit Salad

Tartas del Día
Selection of Cakes

Helados
Ice Creams



BODEGA / WINE SELECTION

Tío Pepe en Rama | D.O. Jerez- Xérèz- Sherry
Vermouth La Copa
Lusco | D.O. Rías Baixas
A Ras de Suelo Coupage | D.O. Méntrida
R de Ruinart | A.O.C. Champagne
Finca Antigua Moscatel | D.O. La Mancha

Precio 215€ por persona | 10% IVA incluido.
Price 215€ per person | 10% VAT included.

| Música en vivo | Actividades para niños
| Live music | Children's activities

BALLROOM

MENÚ DE NOCHEVIEJA *New Year's Eve Menu*

31

CÓCTEL BIENVENIDA *WELCOME COCKTAIL*

Jamón Ibérico 100% Bellota Montaraz Único. Selección Familiar Campaña 2016.
Iberian Ham 100% Bellota Montaraz Único. Selección Familiar Campaña 2016.

Mini Tortillas y Caviar Riofrío
Mini-Omelettes and Riofrío Caviar

Chupa Chups de Codorniz
Quail Lollipops

Foie micuit
Foie micuit

R de Ruinart/ A.O.C. Champagne

MENÚ *MENU*

Ostras, Cigalas, Cítricos y Hierbabuena
Oysters, Crayfish, Citrus and Mint

Ensalada Templada de Bogavante y Escabeche de Moluscos
Poached Lobster Salad with Shellfish Dressing

Canelón de Bacalao, Sopa de Anguila Ahumada y Almendras
Cod Cannelloni, Smoked Eel and Almond Soup

Lubina Salvaje, Col, Patata y Caviar de Riofrío
Wild Sea Bass, Cabbage, Potato and Riofrío Caviar

Lomo Alto de Wagyu, Croqueta Líquida de Trufa y Shitake
Wagyu Sirloin with Truffle and Shitake 'Liquid' Croquette

Tocinillo de Cielo, Mousse Ligera de Vainilla y Salsa de Caramelo
"Tocinillo de Cielo", Light Vanilla Mousse and Caramel Sauce

¡Oh Pera!, Láminas de Bizcochos de Almendra Cacao y Café,
Ganache Montada de Chocolate, Mousse de Mascarpone y Sorbete de Pera
Almond Cocoa and Coffee Sponge, Chocolate Ganache, Mascarpone Mousse and Pear Sorbet

BODEGA / WINE SELECTION

R de Ruinart | A.O.C. Champagne

Pazo Señorans Selección de Añada | D.O. Rías Baixas

Ysios grano a grano | D.O. Ca. Rioja

PX Harveys | D.O. Jerez – Xérès – Sherry

Cristal Louis Roederer | A.O.C. Champagne

RECENA

AFTER PARTY DINNER

Mini Baos de Magro con Tomate

Pulled Pork Mini Bao, Traditional Sofrito Sauce

Churros con chocolate

Deep-Fried Fritters & Chocolate

Croquetas de Txangurro

Spicy Crab Croquetas

Mini Hamburguesas de Buey, Queso Cheddar y Cebolla Caramelizada

Beef Sliders, Cheddar Cheese, Caramelized Onion

Mini Brownies de Macadamia

Mini Macadamia Brownies

BARRA LIBRE

OPEN BAR

Reciba el 2024 con nuestra fabulosa cena de Nochevieja, haciendo que la última noche del año sea inolvidable. Cuando el reloj marque las doce, continúe la celebración y dé la bienvenida al Nuevo Año con las sesiones DJ más esperadas de toda la temporada navideña.

Ring in 2024 with our fabulous New Year's Eve dinner, making the last night of the year your most memorable. Celebrate your special moments of 2023, and excitedly anticipate the arrival of the New Year. When the clock strikes twelve, continue this unforgettable celebration, as the season's best DJs spin the night away.

Precio 1.075€ por persona | 10% IVA incluido.

Price 1.075€ per person | 10% VAT included.

| Música en vivo

| *Live music*

AMÓS

MENÚ DE NOCHEVIEJA *New Year's Eve Menu*

CÓCTEL BIENVENIDA *WELCOME COCKTAIL*

Bombón de Ensaladilla Rusa con Huevas de Salmón
Spanish Potato Salad Bonbon with Salmon Roe

Steak Tartar de Tudanca con Anchoa de Cantabria y Caviar
Tudanca Beef Steak Tartar with Cantabrian Anchovy and Caviar

Buñuelo de Pichón Estofado con Trufa y Crema de Ajo Negro
Stewed Pigeon Fritter with Truffle and Black Garlic Emulsion

MENÚ *MENU*

Ostra con Caldo de Cocido Clarificado al Aroma de Citronela
Oyster with Madrid-Style Stew Soup and Lemongrass

Bogavante con Ravioli de Marisco, Cítricos, Umami Cántabro y Crujiente de Tinta
Lobster with Seafood Ravioli, Citrus, Cantabrian Umami and Squid Ink Crisp

Merluza sobre Txangurro de Marisco, Salsa Verde de Algas y Hojas Picantes
Hake and Spanish Bull Crab, Seaweed Green Sauce and Spicy Leaves

Solomillo de Vaca con Cogollo Templado y Trufa, Emulsión del Jugo de las Brasas
Beef Tenderloin, Heart Lettuce and Truffle with Charcoal Juice Emulsion

El Cóctel de Fin de Año, Mandarina y Fruta de la Pasión
The Last Cocktail of the Year, Tangerine, and Passion Fruit

Chocolate Etéreo con Corazón de Cacao, Helado de Café y Lámina de Oro
"Ethereal Chocolate", Cocoa Heart, Coffee Ice Cream and Gold Leaf

Dulces Navideños
Christmas Sweets

BODEGA / WINE SELECTION

Mestres Clos Damiana | D.O. Cava
Mauro Godello | V.T. de Castilla y León
Chivite Colección 125 | D.O. Navarra
200 Monjes | D.O. Ca Rioja
Tokaji Aszú Oremus 5 Puttonyos | Hungría
Bollinger "La Grande Année" | A.O.C.Champagne

Precio 795€ por persona | 10% IVA incluido.

Barra Libre 400€ | 10% IVA incluido.

Price 795€ per person | 10% VAT included.

Open Bar 400€ | 10% VAT included.

| Música en vivo

| *Live music*

LAS BRASAS DE CASTELLANA

BRUNCH DE AÑO NUEVO *New Year's Day Brunch*



ESTACIÓN DE MARISCOS *SEAFOOD*

Ostras Fine de Claire Amélie, Bocas de Buey de Mar, Bogavante Americano
Oysters "Fine de Claire Amélie", Snow Crab, American Lobster
Gamba Blanca de Huelva, Carabinero, Nécoras
White Prawns from Huelva, Carabinero and Velvet Crab

ESTACIÓN DE TARTAR Y CEVICHE *TARTARE AND CEVICHE*

Tartar de Vaca Vasca
Basque Beef Tartare

Tartar de Atún Balfegó
Balfegó Tuna 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 *PÂTÉ AND TERRINES*

Foie Gras Mi-Cuit, Paté Maison de Cerdo Ibérico, Pastel de Cabracho
Foie Gras Mi-Cuit, Iberian Porc Pâté Maison, Red Scorpion Fish Pâté

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



LAS BRASAS DE CASTELLANA

BRUNCH DE AÑO NUEVO *New Year's Day Brunch*



ESTACIÓN DE ARROCES *RICE STATION*

Arroz Meloso de Bogavante
Creamy Lobster Rice

Arroz Seco de Alcachofas y Setas
Artichoke and Mushroom Rice

ESTACIÓN DE ASADOS *CARVING STATION*

Cochinillo al Horno, Estofado de Setas Bourguignon
Roast Suckling Pig, Bourguignon Mushroom Stew

Solomillo Wellington de Vaca Gallega, Puré de Apionabo
Galician Beef Wellington Sirloin, Celeriac Puree

A LA CARTA *À LA CARTE*

SELECCIÓN DE PLATOS CALIENTES *SELECTION OF MAIN DISHES*

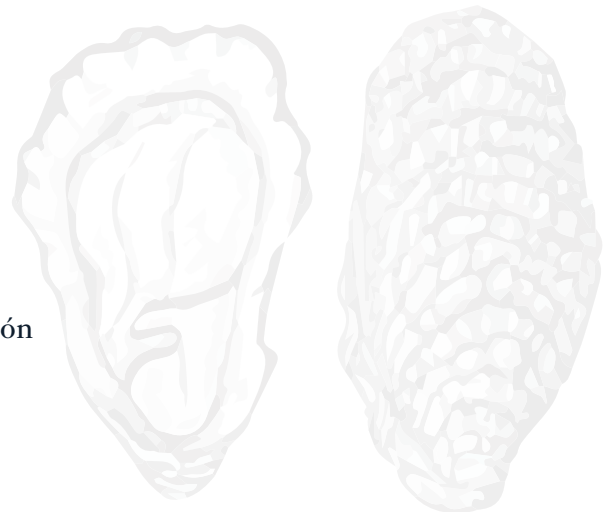
Huevos Benedictinos (Lacón o Jamón Ibérico)
Eggs Benedict (With Cured Shoulder Ham or Iberian Ham)

Huevos Royal (Salmón Ahumado)
Royale Eggs Benedict (With Smoked Salmon)

Huevos Florentina (Espinacas)
Florentine Eggs Benedict (With Spinachs)

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



LAS BRASAS DE CASTELLANA

BRUNCH DE AÑO NUEVO *New Year's Day Brunch*



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
Macaroons Pyramid

Carro de Postres Navideños
Christmas Dessert Trolley

Fruta de Temporada
Seasonal Fresh Fruit Salad

Tartas del Día
Selection of Cakes

Helados
Ice Creams

BODEGA / WINE SELECTION

Tío Pepe en Rama | D.O. Jerez- Xérèz- Sherry
Vermouth La Copa
Casal Novo | D.O. Ribeiro
Lleiroso Crianza | D.O. Ribera del Duero
Roederer Collection | A.O.C. Champagne
La Marina Moscatel | D.O. Alicante

Precio 215€ por persona | 10% IVA incluido.
Price 215€ per person | 10% VAT included.

| Música en vivo | Actividades para niños
| Live music | Children's activities



BRUNCH DÍA DE REYES
Three King's Day Brunch

ESTACIÓN DE MARISCOS
SEAFOOD

Ostras Fine de Claire Amélie, Bocas de Buey de Mar, Bogavante Americano
Oysters "Fine de Claire Amélie", Snow Crab, American Lobster
Gamba Blanca de Huelva, Carabinero, Nécoras
White Prawns from Huelva, Carabinero and Velvet Crab

ESTACIÓN DE TARTAR Y CÉVICHE
TARTARE AND CÉVICHE

Tartar de Vaca Vasca
Basque Beef Tartare

Tartar de Atún Balfegó
Balfegó Tuna 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
PÂTÉ AND TERRINES

Foie Gras Mi-Cuit, Paté Maison de Cerdo Ibérico, Pastel de Cabracho
Foie Gras Mi-Cuit, Iberian Porc Pâté Maison, Red Scorpion Fish Pâté

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



LAS BRASAS DE CASTELLANA

BRUNCH DÍA DE REYES *Three King's Day Brunch*

6

ESTACIÓN DE ARROCES *RICE STATION*

Arroz Meloso de Calabaza y Trigueros
Creamy Pumpkin and Green Asparagus Rice

Arroz Seco de Chipirones y Alcachofas
Artichoke and Squid Rice

ESTACIÓN DE ASADOS *CARVING STATION*

Pavo Asado, Puré de Castañas y Coles de Bruselas
Roasted Turkey, Chestnut Puree and Brussels Sprouts

Codillo de Cerdo, Puré de Apionabo, Mostaza dulce
Pork Knuckle, Celeriac Puree, Sweet Mustard

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)
Royale Eggs Benedict (With Smoked Salmon)

Huevos Florentina (Espinacas)
Florentine Eggs Benedict (With Spinachs)

SELECCIÓN DE PLATOS CALIENTES *SELECTION OF MAIN DISHES*

Bisque de Cangrejo y Cigala
Norway Lobster and Crab Bisque

Lubina a la Sal, Patatas Asadas y Mojo Rojo
Sea Bass in Salt, Roasted Potatoes and Red Mojo



LAS BRASAS DE CASTELLANA

BRUNCH DÍA DE REYES *Three King's Day Brunch*

6

SELECCIÓN DE PANES Y BOLLERÍA DE NUESTRO OBRADOR *SELECTION OF BREADS AND PASTRIES FROM OUR ARTISAN BAKER*

Mantequilla Artesanal Ecológica, Selección de AOVE
Organic Artisan Butter, EVOO

SELECCIÓN DE POSTRES *SELECTION OF DESSERTS*

Postres de la Vitrina
Vitrine Selection

Pirámide de Macarons
Macaroons Pyramid

Carro de Postres Navideños
Christmas Dessert Trolley

Fruta de Temporada
Seasonal Fresh Fruit Salad

Tartas del Día
Selection of Cakes

Helados
Ice Creams

BODEGA / WINE SELECTION

Tío Pepe en Rama | D.O. Jerez- Xérèz- Sherry
Vermouth La Copa
Convento de las Claras | D.O. Rueda
Tarsus | D.O.Ca. Rioja
Perrier-Jouët Grand Brut | A.O.C. Champagne
Finca Antigua Moscatel | D.O. La Mancha

Precio 215€ por persona | 10% IVA incluido.
Price 215€ per person | 10% VAT included.

| Música en vivo | Actividades para niños
| Live music | Children's activities



RESERVAS Y POLÍTICA DE CANCELACIÓN

Reservations

Por favor comuníquese con nosotros llamando al:

+34 915 87 19 85

Email: **daniela.castro@rosewoodhotels.com**

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

Cancellations

En caso de cancelación de la Cena de Nochebuena o del Brunch de Navidad, hasta el 11 de diciembre de 2023 se devolverá el 100% del importe de la reserva.

A partir del 12 de diciembre no se devolverá importe alguno.

En caso de cancelación de la Cena de Nochevieja o del Brunch de Año Nuevo y Brunch de Reyes hasta el 15 de diciembre de 2023 se devolverá el 100% del importe de la reserva.

A partir del 16 de diciembre 2023 no se devolverá importe alguno.

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

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

RESERVATIONS AND CANCELATIONS POLICY

Reservations

Please contact us by:

Tel: +34 915 871 985

Email: **daniela.castro@rosewoodhotels.com**

Each reservation must be paid in full.

Cancellations

Cancellations made before 11 December 2023 for Christmas Eve Dinner or Christmas Day Brunch will receive a refund of 100% of the reservation.

Cancellation made as of 12 December onwards for Christmas Eve or Christmas Day will not be eligible for a refund. Payment will be retained in full.

Cancellations made before 15 December 2023 for New Year's Eve Dinner or New Year's Day Brunch, or the Three King's Brunch will receive a refund of 100% of the reservation.

Cancellations made as of 16 December onwards for New Year's Eve or New Year's Day will not be eligible for a refund. Payment will be retained in full.

Children up to 12 years old will have a 50% discount on Dinner Menu prices.

All prices are per person and include 10% VAT.

