



ROSEWOOD

VILLA MAGNA

תתחם
תתחם



ROSEWOOD

VILLA MAGNA

Rosewood Villa Magna da la bienvenida a la época más mágica del año
en un lugar donde el tiempo se detiene, la tradición cobra vida
y cada instante se celebra con alegría y unión.

*Rosewood Villa Magna welcomes the most magical time of the year
in a place where time stands still, tradition comes to life,
and every moment is celebrated with joy and togetherness.*

Make it a ritual.

Esta Navidad, cada pincelada cuenta una historia de resiliencia y creatividad.
Nuestros diseños, incluida la portada que tienes en tus manos, fueron ilustrados con cariño por Jaime,
un artista con autismo cuya vibrante imaginación da vida a la Navidad.
Al celebrar su talento, te invitamos a abrazar una tradición de generosidad, donde el arte conecta corazones y comunidades.

En Rosewood Villa Magna, las fiestas son más que una celebración. Cada experiencia en este folleto contribuye a la investigación
contra el cáncer infantil. Cuando disfrutas de todos los rituales navideños incluidos en este folleto, no solo creas recuerdos:
también ayudas a crear esperanza.

*This Christmas, every brushstroke tells a story of resilience and creativity.
Our designs, including the cover you're holding, were lovingly illustrated by Jaime,
an artist with autism whose vibrant imagination brings the holiday season to life.
By celebrating his talent, we invite you to embrace a tradition of generosity, where art connects hearts and communities.*

*At Rosewood Villa Magna, the holidays are more than a celebration. Every experience in this brochure contributes to research
against childhood cancer. When you enjoy all the festive rituals included in this brochure,
you're not just creating memories — you're helping create hope.*



MERIENDA NAVIDEÑA CHRISTMAS AFTERNOON TEA

Del 27 de noviembre al 6 de enero, la pastelería Flor y Nata presenta una propuesta navideña única: una cuidada selección de pasteles artesanales que convierte la merienda en la mejor experiencia de la ciudad. Además, para disfrutar en familia, se celebra la edición especial "Meriendas con Papá Noel" en fechas seleccionadas, una cita mágica pensada especialmente para los más pequeños.

From November 27 to January 6, Flor y Nata patisserie presents a unique Christmas offering: a carefully curated selection of handcrafted cakes that turns afternoon tea into the city's most delightful experience. Additionally, to enjoy with the whole family, the special edition "Afternoon Tea with Santa Claus" will be held on selected dates – a magical event designed especially for children.

De lunes a domingo *From Monday to Sunday*
Primer turno: 16:00 a 17:30 *First service: 16:00 to 17:30*
Segundo turno: 18:00 a 19:30 *Second service: 18:00 to 19:30*

MERIENDA CON PAPÁ NOEL AFTERNOON TEA WITH SANTA CLAUS

Sábados *Saturdays*
29 de noviembre; 6, 13 y 20 de diciembre *November 29; December 6, 13, and 20*

Domingos *Sundays*
30 de noviembre; 7, 14 y 21 de diciembre *November 30; December 7, 14, and 21*



PISTA DE PATINAJE SOBRE HIELO ICE SKATING RINK

Desde el 27 de noviembre, los jardines de Rosewood Villa Magna se transforman en una pista de hielo. Los visitantes pueden adquirir su entrada para patinar en la pista de hielo y disfrutar de un chocolate caliente y churros.

Starting November 27, the gardens of Rosewood Villa Magna will be transformed into an ice skating rink. Visitors can purchase tickets to skate on the ice rink and enjoy hot chocolate and churros.

Miércoles y jueves *Wednesdays and Thursdays*
17:00 – 21:00 (último pase a las 20:00) *17:00 – 21:00 (last entry at 20:00)*

Miércoles 24 y 31 de diciembre *Wednesdays, December 24 and 31*
14:00 - 18:00 (último pase a las 17:00) *14:00 - 18:00 (last entry at 17:00)*

Viernes *Fridays*
17:00 – 23:00 (último pase a las 22:00) *17:00 – 23:00 (last entry at 22:00)*

Sábados *Saturdays*
14:00 – 23:00 (último pase a las 22:00) *14:00 – 23:00 (last entry at 22:00)*

Domingos y festivos *Sundays and public holidays*
14:00 – 23:00 (último pase a las 22:00) *14:00 – 23:00 (last entry at 22:00)*



LOUNGE ALPINO ALPINE LOUNGE

Del 27 de noviembre hasta el 25 de enero, deleite sus sentidos con una deliciosa gastronomía en el epicentro festivo de la Navidad, el Lounge Alpino, con reserva previa de espacio. En este lugar de ensueño, podrá disfrutar de vino caliente, ostras y champán, entre una variedad de platos cuidadosamente seleccionados.

From November 27th to January 25th, delight your senses with exquisite cuisine at the festive epicenter of Christmas - the Alpine Lounge - available by reservation only. In this dreamlike setting, you can enjoy mulled wine, oysters, and champagne, along with a variety of carefully selected dishes.



Miércoles y jueves *Wednesdays and Thursdays*
17:00 – 21:00 (última comanda a las 20:00) *17:00 – 21:00 (last order at 20:00)*

Miércoles 24 y 31 de diciembre *Wednesdays, December 24 and 31*
14:00 - 18:00 (última comanda a las 17:00) *14:00 - 18:00 (last order at 17:00)*

Viernes *Fridays*
17:00 – 23:00 (última comanda a las 22:00) *17:00 – 23:00 (last order at 22:00)*

Sábados, domingos y festivos *Saturdays, Sundays and public holidays*
14:00 – 23:00 (última comanda a las 22:00) *14:00 – 23:00 (last order at 22:00)*



EL CHALET THE CHALET

El chalet donde se sirve la mejor gastronomía alpina. Del 27 de noviembre al 15 de febrero, una acogedora cabaña de madera le ofrece una auténtica experiencia con su gastronomía alpina, que incluye *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.

The chalet where the finest Alpine cuisine is served. From November 27 to February 15, a cozy wooden cabin offers an authentic Alpine dining experience, featuring fondue, Swiss raclette, veal Wiener schnitzel, onion soup, Apfelstrudel, and much more – available as a set menu or à la carte.



Miércoles *Wednesdays*
Turno cena: 19:30 – 23:00 *Dinner shift: 19:30 – 23:00*

Jueves *Thursdays*
Turno comida: 13:30 – 15:30 (un solo turno) *Lunch shift: 13:30 – 15:30 (single shift)*
Turno cena: 19:30 – 23:00 (un solo turno) *Dinner shift: 19:30 – 23:00 (single shift)*

Viernes *Fridays*
Turno comida: 13:30 – 15:30 (un solo turno) *Lunch shift: 13:30 – 15:30 (single shift)*
Primer turno cena: 19:30 *First dinner shift: 19:30*
Segundo turno cena: 21:30 *Second dinner shift: 21:30*

Sábados *Saturdays*
Primer turno comida: 13:30 *First lunch shift: 13:30*
Segundo turno comida: 15:30 *Second lunch shift: 15:30*
Primer turno cena: 19:30 *First dinner shift: 19:30*
Segundo turno cena: 21:30 *Second dinner shift: 21:30*



BRUNCH NAVIDEÑO
CHRISTMAS BRUNCH

Durante las fiestas, nuestro brunch adquiere un espíritu navideño con gastronomía gourmet delicadamente elaborada. Desde el 7 de diciembre, ¡Papá Noel visita Las Brasas de Castellana desde el Polo Norte! Esta es una celebración llena de emociones, con música en vivo y exquisita gastronomía.

During the holiday season, our brunch takes on a festive spirit with delicately crafted gourmet cuisine. Plus, starting December 7th, Santa Claus visits Las Brasas de Castellana all the way from the North Pole! This is a celebration full of emotions, with live music and exquisite gastronomy.

De 13:00 a 15:40 *From 13:00 to 15:40*

Domingos *Sundays*
7, 14, 21 y 28 de diciembre *December 7, 14, 21 and 28*

BRUNCH DE NAVIDAD **CHRISTMAS BRUNCH**
25 de diciembre *December 25*

BRUNCH DE AÑO NUEVO **NEW YEAR'S DAY BRUNCH**
1 de enero *January 1*

BRUNCH DÍA DE REYES **THREE KINGS DAY BRUNCH**
6 de enero *January 6*



CABALGATA DE REYES 5 DE ENERO DE 2026
THREE KINGS PARADE, 5 JANUARY 2026

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 viva cada detalle de la cabalgata de los Tres Reyes Magos.

Book your room overlooking Paseo de la Castellana on the evening of January 5th to enjoy a festive snack with Roscón de Reyes alongside the little ones, and experience every detail of the magical Three Kings Parade.

Para reservar,
escribanos a villamagna.reservations@rosewoodhotels.com
o llame al +34 91 587 12 34.

*To make a reservation,
please email us at villamagna.reservations@rosewoodhotels.com
or call +34 91 587 12 34.*

REGALOS BENÉFICOS DE NAVIDAD
CHRISTMAS CHARITY GIFTS

Desde nuestro icónico calendario de Adviento, pasando por experiencias gastronómicas navideñas hasta el clásico roscón de Reyes, comparte estos momentos festivos con sus seres queridos a través de una cuidada selección de regalos.

From our iconic Advent calendar and festive culinary experiences to the traditional Roscón de Reyes, share these joyful moments with your loved ones through a carefully curated selection of gifts.



RITUAL DE BELLEZA FESTIVO
FESTIVE BEAUTY RITUAL

Esta Navidad, regale belleza y lujo con La Prairie.
Disfrute del exclusivo tratamiento facial Uplifting Contour and Sculpt Facial: 60 minutos de firmeza y esculpido con Skin Caviar y las técnicas de masaje más avanzadas. Su piel lucirá más firme y elástica, perfecta para brillar en estas fiestas.
Como detalle navideño, recibirá un neceser exclusivo con esenciales de La Prairie para prolongar el cuidado de su piel.

This Christmas, give the gift of beauty and luxury with La Prairie. Indulge in the exclusive Uplifting Contour and Sculpt Facial: 60 minutes of firming and sculpting with Skin Caviar and the most advanced massage techniques. Your skin will look firmer and more supple—perfect to shine this festive season. As a special holiday touch, you will receive an exclusive vanity case with La Prairie essentials to prolong your skin care.



MENÚS
MENUS



CENA DE NOCHEBUENA
CHRISTMAS EVE MENU

Celebre una Nochebuena única y mágica en Rosewood Villa Magna, donde la tradición se entrelaza con la sofisticación. Disfrute de una cena excepcional, en la que cada plato es una obra maestra culinaria.

Celebrate a unique and magical Christmas Eve at Rosewood Villa Magna, where tradition intertwines with sophistication. Enjoy an exceptional dinner, where each dish is a culinary masterpiece.



CENA DE NOCHEBUENA
CHRISTMAS EVE MENU

En nuestro restaurante Amós by Jesús Sánchez, déjese deleitar con un menú cuidadosamente elaborado que destaca lo mejor de la cocina del Cantábrico en su propuesta navideña, en un entorno elegante y festivo.

At our Cantabrian cuisine restaurant Amós by Jesús Sánchez, indulge in a carefully crafted menu that highlights the best of holiday cuisine in an elegant and festive setting.

MENÚ DE NOCHEBUENA CHRISTMAS EVE MENU
24 DE DICIEMBRE DECEMBER 24TH



**MENÚ
MENU**

Carpaccio de Vieira, Caviar Riofrío, Gelatina de Calvados y Aire Cítrico
Scallop Carpaccio, Riofrío Caviar, Calvados Jelly and Citrus Foam

Arenque Ahumado, su Bombón, Coliflor y Encurtidos
Smoked Herring, Cauliflower and Pickles

Ravioli de Bogavante, Pistachos, Trompetas de la Muerte
y Caldo de sus Corales
Lobster Ravioli, Pistachios, Black Trumpet Mushrooms and Coral Broth

Merluza en Salsa Verde, Vainas Frescas, Berberechos
y Crujiente de Patata
Hake in Green Sauce, Fresh Snow Peas, Cockles and Crispy Potato

Solomillo de Wagyu con Milhojas de Boniato, Trufa Negra
Melanosporum y Salsa al Oporto
*Wagyu Sirloin with Sweet Potato Millefeuille, Melanosporum
Black Truffle and Port Wine Sauce*

**PREPOSTRE
PREDESSERT**

Granizado de Saint Germain y Parfait de Pera
Saint Germain Granita with Pear Parfait

**POSTRE
DESSERT**

Palet Sacher de Frambuesa, Mousse de Chocolate Blanco Opalys
y Helado de Turrón
*Sacher Cake with Raspberry Jelly, Opalys White Chocolate Mousse
and Nougat Ice Cream*

**BODEGA
CELLAR**

Marc Hébrart 1er Cru Rosé | A.O.C. Champagne
Belondrade Quinta Apolonia | D.O. Rueda
Pintia | D.O. Toro
PX Harveys | D.O. Jerez-Xérès-Sherry
Belle Epoque | A.O.C. Champagne

Precio 440€ Por Persona
Price 440€ Per Person

MENÚ DE NOCHEBUENA CHRISTMAS EVE MENU
24 DE DICIEMBRE DECEMBER 24TH

AMÓS
by Jesús Sánchez

APERITIVOS
APPETIZERS

Tartaleta de Bogavante Azul con Sabayón
Blue Lobster Tartlet with Zabaione

Bombón de Ensaladilla con Caviar
Potato Salad Bite with Caviar

Áspic de Cigala y Percebe
Langoustine and Gooseneck Barnacle Aspic

MENÚ
MENU

Cuajada de Centollo con Jugo de Verduras Asadas y Yemas de Erizo
Spider Crab Custard with Roasted Vegetable Jus and Sea Urchin Yolks

Cardos Estofados con Vieira y Salsa Blanca de Caviar
Braised Thistle with Scallop and White Caviar Sauce

Lomo de Merluza con su Pil-Pil al Cava y Salsa Verde de Algas
Fillet of Hake with Cava Pil-Pil and Seaweed Green Sauce

Costillar de Cordero Relleno con Foie, Chantarelas y Trufa
Rack of Lamb Stuffed with Foie Gras, Chanterelles, and Truffle

PREPOSTRE
PRE-DESSERT

Escabeche de Frutos Rojos, Rosas, Lichis y Yogur
Macerated Red Berries with Roses, Lychee, and Yogurt

POSTRE
DESSERT

Tarta Fluida de Turrón de Jijona con Helado de Nata
Jijona Nougat Coulant Cake with Cream Ice Cream

BODEGA
CELLAR

Gosset Grande Réserve | A.O.C. Champagne

La Pola | D.O. Ribeira Sacra

Majuelo del Chiviritero | V.T. Castilla y León

Mauro VS | I.G.P. Castilla y León

Cocktail "The Fig Old Fashioned"

Pol Roger Sir Winston Churchill | A.O.C. Champagne

Precio 495€ Por Persona
Price 495€ Per Person

BRUNCH DE NAVIDAD CHRISTMAS BRUNCH
25 DE DICIEMBRE DECEMBER 25TH

ESTACIÓN DE MARISCOS
SHELLFISH STATION

Ostras Fine de Claire, Bocas de Buey de Mar, Bogavante Americano,
Gamba Blanca de Huelva, Carabinero, Nécoras
*Fine de Claire Oysters, Brown Crab Claws, American Lobster,
White Prawns from Huelva, Scarlet Shrimps, Velvet Crab*

ESTACIÓN DE TARTAR Y CÉVICHE
TARTARE AND CÉVICHE STATION

Tartar de Vaca Vasca
Basque Beef Tartare

Tartar de Atún Petaca Chico
Petaca Chico Bluefin Tuna Tartare

Ceviche Clásico de Pez Limón y Pulpo
Classic Hamachi and Octopus Ceviche

ESTACIÓN DE JAMÓN IBÉRICO 100% BELLOTA
ÚNICO Y EMBUTIDO IBÉRICO
ACORN-FED IBERIAN HAM AND IBERIAN CURED
MEATS STATION

Pan de Cristal, Tomate
Spanish Style Ciabatta Bread and Tomato

ESTACIÓN DE QUESOS NACIONALES
SELECTION OF SPANISH CHEESES

ESTACIÓN DE PATÉS Y TERRINAS
PÂTÉS AND TERRINES STATION

Foie Gras Mi-Cuit, Paté Maison de Cerdo Ibérico,
Pastel de Cabracho, Paté de Campaña
*Foie Gras Mi-Cuit, Iberian Pork Paté Maison,
Red Scorpionfish Paté, Campagne Paté*



ESTACIÓN DE ENSALADAS
SALAD STATION

Ensalada de Burrata con Piña Asada, Cecina de Buey, Pistachos
Burrata Salad, Roasted Pineapple, Air-Dried Cured Ox Beef and Pistachios

Ensalada de Bulgur con Naranja, Queso Feta y Dátiles
Bulgur Salad, Orange, Feta Cheese and Dates

Ensalada Waldorf de Salmón Ahumado
Waldorf Salad with Smoked Salmon

SERVICIO EN CARRO
TABLE SERVICE

Rodaballo a la Bilbaína con Patata Panadera
Turbot, "Bilbaína" Sauce and Oven-Baked Potato

Arroz de Carrillera Ibérica y Trufa Negra Melanosporum
Iberian Pork Cheek Rice with Melanosporum Black Truffle

ESTACIÓN DE ASADOS
ROAST STATION

Cochinillo al Horno con Puré de Carne de Membrillo
Roast Suckling Pig with Quince Purée

Pavo Relleno de Foie Gras, Uvas Pasas y Frutos Secos
Turkey Stuffed with Foie Gras, Raisins and Nuts

A LA CARTA
À LA CARTE

Huevos Benedictinos a elegir entre Lacón o Jamón Ibérico
Eggs Benedict with a choice of Cured Shoulder Ham or Iberian Ham

Huevos Royal
Eggs Benedict Royale

Huevos Florentina
Florentine Eggs

BRUNCH DE NAVIDAD CHRISTMAS BRUNCH
25 DE DICIEMBRE DECEMBER 25TH

Bisque de Cangrejo y Cigala
Crayfish and Crab Bisque

Canelón de Pato con Bechamel de Trufa
Duck Cannelloni with Truffle Béchamel



Bizcocho Ginger Bread
Ginger Bread Sponge Cake

Roscón de Reyes Relleno (Natural, Trufa, Nata y Crema Tostada)
Three Kings' Cake with filling (Natural, Truffle, Whipped Cream or Toasted Cream)

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

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

Fruta Fresca de Temporada
Seasonal Fresh Fruit

Brioche Hojaldrado con Crema de Almendra y Cacao
Brioche Puff Pastry with Almond and Cocoa Cream

SELECCIÓN DE POSTRES
DESSERT SELECTION

Postres Vitrina
Vitrine Desserts

Tronco Navideño
Yule Log

Chocolate Texturas
Chocolate Textures

Tartaleta Lima Limón & Merengue
Lemon Lime & Meringue Tartlet

Choux de Mousse de Avellana
Praline Choux and Hazelnut Mounted Ganache

Pavlova de Frambuesas
Raspberry Pavlova

Tartaleta de Cacao, Mousse de Arándanos y Gel de Mango
Cacao Tartlet with Blueberry Mousse and Mango Gel

Dulces Navideños
Christmas Sweets

Trenza de Cabello y Pasas & Glaseado de Naranja
Braided Pastry with Quince Jam and Raisins

Árbol de Petit Choux
Petit Choux Tree

Tartas Variadas
Assorted Cakes

**BODEGA
CELLAR**

Tío Pepe | D.O. Jerez- Xérèz- Sherry
Vermut La Copa

Oremus Mandolás Furmint | Tokaj-Hegyalja
A Ras de Suelo Coupage | D.O. Méntrida
Billecart Salmon Brut | A.O.C. Champagne
Finca Antigua Moscatel | D.O. La Mancha

Precio 275€ Por Persona
Price 275€ Per Person

AMÓS

by Jesús Sánchez

CENA DE NOCHEVIEJA NEW YEAR'S EVE

El restaurante de cocina del Cantábrico Amós by Jesús Sánchez despliega toda su magia gastronómica con un menú diseñado exclusivamente para esta noche tan especial. Un espectáculo de música amenizará en directo la velada hasta dar la bienvenida al nuevo año.

Indulge in a more classic experience at Restaurant Amós, where Chef Jesús Sánchez crafts a spellbinding New Year's Eve menu. Enjoy a culinary journey along the Cantabrian Sea paired with captivating live music, creating an intimate atmosphere as we welcome 2026 together. Join us for a night filled with exquisite flavors, vibrant sounds, and cherished moments.

ROSEWOOD

VILLA MAGNA

CENA DE NOCHEVIEJA NEW YEAR'S EVE

Celebre la última noche del año con una cena de gala inolvidable en nuestros salones. Reciba el 2026 con un espectáculo inspirado en el fascinante mundo del circo, acompañado de una exquisita propuesta gastronómica y actuaciones en vivo. Cuando el reloj marque la medianoche, dé la bienvenida al Nuevo Año con música en directo y un ambiente lleno de alegría y celebración.

Celebrate the last night of the year with an unforgettable gala dinner in our elegant salons. Welcome 2026 with a spectacular show inspired by the fascinating world of the circus, accompanied by an exquisite culinary experience and live performances. As the clock strikes midnight, continue the celebration and ring in the New Year with live music and a joyful, festive atmosphere.

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

AMÓS
by Jesús Sánchez

BIENVENIDA
WELCOME DRINK

Nuestro Cóctel "Rossini" con Pétalos de Rosas
Our Signature Cocktail "Rossini" with Rose Petals

Ostra con "Ponzu" Cántabro de Tomate y Caviar
Oyster with Cantabrian Tomato Ponzu and Caviar

Tortilla de Amós con Trufa
Amós-Style Truffle Omelette

Cremoso de Queso Picón Bejes-Tresviso, sobre Galleta de Mantequilla y Trufa
Creamy Picón Bejes-Tresviso Cheese on a Buttery Biscuit with Truffle

BODEGA
CELLAR

Bérèche et Fils | A.O.C. Champagne
Viña Gravonia | D.O.Ca. Rioja
As Sortes | D.O. Valdeorras
Finca Dofi | D.O.Ca. Priorat
Cocktail "Cherry de Lujo"

Pol Roger Sir Winston Churchill | A.O.C. Champagne

MENÚ
MENU

Ensaladilla de Perdiz en Escabeche, Granada, Trufa y Piñones
Pickled Partridge Salad with Pomegranate, Truffle, and Pine Nuts

Quisquilla, Erizo y Percebe sobre Fondo Marino
Scarlet Shrimp, Sea Urchin, and Gooseneck Barnacle over a Marine Broth

Lenguado con Salsa de Azafrán, Mantequilla Pasiega, Cítricos y Caviar
Sole with Saffron Sauce, Pasiega Butter, Citrus, and Caviar

Solomillo de Novilla con Milhojas de Patata, "Duxelle" de Setas y Anchoa
Tenderloin with Potato Millefeuille, Wild Mushroom Duxelle, and Anchovy

PREPOSTRE
PRE-DESSERT

Sorbete de Mandarina con Cóctel de Fruta de la Pasión y Menta
Mandarin Sorbet with Passion Fruit Cocktail and Mint

POSTRE
DESSERT

Crema de Chocolate con Helado de Café y Crujientes de Chocolate
Chilled Chocolate Cream with Coffee Ice Cream and Chocolate Crisps

Uvas de la Suerte
New Year's Eve Grapes

Hora: 20:30. Música en vivo durante la cena.
Time Table: 8:30PM. Live music

Precio 695€ Por Persona
Price 695€ Per Person

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

ROSEWOOD
VILLA MAGNA

CÓCTEL DE BIENVENIDA
WELCOME COCKTAIL

Jamón Ibérico Único 100% Bellota Selección de Familia
Premium 100% Acorn-Fed Iberian Ham

Ostras Fine de Claire N°2
Fine de Claire N°2 Oysters

Steak Tartar de Vaca con Emulsión de Yema y Tostadas de Croissant
Beef Tartare with Egg Yolk Emulsion and Croissant Toasts

Bombón de Crème Fraîche y Caviar Osetra
Crème Fraîche Bonbon with Osetra Caviar

Bollinger Spécial Cuvée / A.O.C. Champagne

BODEGA
CELLAR

Bollinger Spécial Cuvée | A.O.C. Champagne
Mauro Godello | V.T. Castilla y León
Alión | D.O. Ribera del Duero

Tokaji Oremus Aszú 5 Puttonyos | Tokaj-Hegyalja
Krug Grande Cuvée | A.O.C. Champagne

MENÚ
MENU

Tartar de Pez Limón Ahumado, Caviar Osetra Royal,
Gazpachuelo Cítrico y Pan de Oro
Smoked Hamachi Fish Tartar, Royal Osetra Caviar, Citrus
"Gazpachuelo" and Gold Leaf

Salpicón de Bogavante con Percebes y Esferas de AOVE
Lobster "Salpicón" with Barnacles and EVOO Spheres

Angulas de Lomo Negro con Colmenillas y Ragú Ibérico
Baby Eels with Morels and Iberian Ragout

Lomo de Lubina Salvaje Asado, Salsa de Azafrán y Crema de Espinaca
Roasted Wild Sea Bass Loin, Saffron Sauce and Spinach Cream

Solomillo Rossini con Foie, Trufa Negra Melanosporum y Salsa Périgord
Beef Rossini with Foie, Melanosporum Black Truffle and Périgoux Sauce

PREPOSTRE
PREDESSERT

Crujiente Caramelizado con Cremoso de Yuzu y Granizado de Sake
Caramelized Tuile with Yuzu Crèmeux and Sake Granita

POSTRE
DESSERT

Corona de Sablé, Cremoso de Cereza, Gel de Mango,
Mousse de Lima, Sorbete de Maracuyá
Sablé Crown with Cherry Crèmeux, Mango Jelly, Lime Mousse,
Passion Fruit Sorbet

Uvas de la Suerte
New Year's Eve Grapes

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

ROSEWOOD
VILLA MAGNA

RECENA

AFTER PARTY DINNER

Caldo de Cocido
"Cocido" Broth

Pepito de Ternera y Queso Arzúa-Ulloa
Spanish-style Beef Sandwich with Arzúa-Ulloa Cheese

Churros con Chocolate
"Churros" with Chocolate

Croquetas de Gamba al Ajillo
Garlic Shrimp Croquettes

Minihamburguesas de Buey, Queso Cheddar y Cebolla Caramelizada
Beef, Cheddar Cheese, and Caramelized Onion Mini Burgers

Mini Brownies de Nuez de Pecán
Pecan Nuts Mini Brownies

BARRA LIBRE

OPEN BAR

Reciba el 2026 con nuestra fabulosa cena de Nochevieja, haciendo que la última noche del año sea inolvidable. Celebre sus momentos especiales de 2025 y reciba con ilusión la llegada del Nuevo Año con una cena acompañada de espectáculos en vivo inspirados en el mundo del circo. Cuando el reloj marque las doce, continúe la celebración y dé la bienvenida al Nuevo Año con música en directo.

Ring in 2026 with our fabulous New Year's Eve dinner, making the last night of the year truly unforgettable. Celebrate your special moments from 2025 and welcome the New Year with a gala dinner accompanied by live performances inspired by the magical world of the circus. When the clock strikes twelve, keep the celebration going with live music.

Precio 1.350€ por persona
Price €1,350 per person

Cóctel 20:00h Cena 20:45h
Reception 8:00 pm Dinner 8:45 pm

Música en vivo *Live music*

Barra libre hasta las 04:00 *Open Bar until 4:00am*

BRUNCH DE AÑO NUEVO NEW YEAR'S DAY BRUNCH
| DE ENERO JANUARY |ST

ESTACIÓN DE MARISCOS
SHELLFISH STATION

Ostras Fine de Claire, Bocas de Buey de Mar, Bogavante Americano,
Gamba Blanca de Huelva, Carabinero, Nécoras
*Fine de Claire Oysters, Brown Crab Claws, American Lobster,
White Prawns from Huelva, Scarlet Shrimps, Velvet Crab*

ESTACIÓN DE TARTAR Y CÉVICHE
TARTARE AND CÉVICHE STATION

Tartar de Vaca Vasca
Basque Beef Tartare

Tartar de Atún Petaca Chico
Petaca Chico Bluefin Tuna Tartare

Ceviche Clásico de Pez Limón y Pulpo
Classic Hamachi and Octopus Ceviche

ESTACIÓN DE JAMÓN IBÉRICO 100% BELLOTA
ÚNICO Y EMBUTIDO IBÉRICO
ACORN-FED IBERIAN HAM AND IBERIAN CURED
MEATS STATION

Pan de Cristal, Tomate
Spanish Style Ciabatta Bread and Tomato

ESTACIÓN DE QUESOS NACIONALES
SELECTION OF SPANISH CHEESES

ESTACIÓN DE PATÉS Y TERRINAS
PÂTÉS AND TERRINES STATION

Foie Gras Mi-Cuit, Paté Maison de Cerdo Ibérico,
Pastel de Cabracho, Paté de Campaña
*Foie Gras Mi-Cuit, Iberian Pork Paté Maison,
Red Scorpionfish Paté, Campagne Paté*



ESTACIÓN DE ENSALADAS
SALAD STATION

Ensalada de Remolacha Asada, Naranja y Yogurt Especiado
Roasted Beet, Orange, and Spiced Yogurt Salad

Ensalada César, Pollo, Queso Parmesano, Bacón
Caesar Salad, Chicken, Parmesan Cheese, Bacon

Ensalada Quinoa, Dátiles y Bacalao Ahumado
Quinoa Salad, Smoked Cod, Dates

SERVICIO EN CARRO
TABLE SERVICE

Bacalao al Horno con Crema de Puerros
Baked Cod with Leek Sauce

Arroz Seco de Cigalas
Crayfish Rice

ESTACIÓN DE ASADOS
ROAST STATION
Paletilla de Cordero Lechal
Roasted Suckling Lamb Shoulder

Solomillo Wellington de Vaca Gallega, Puré de Apionabo
Galician Beef Tenderloin Wellington, Celeriac Purée

A LA CARTA
À LA CARTE

Huevos Benedictinos a elegir entre Lacón o Jamón Ibérico
Eggs Benedict with a choice of Cured Shoulder Ham or Iberian Ham

Huevos Royal
Eggs Benedict Royale

Huevos Florentina
Florentine Eggs

BRUNCH DE AÑO NUEVO NEW YEAR'S DAY BRUNCH

I DE ENERO JANUARY IST

Crema de Apionabo, Foie Gras, Trufa Negra Melanosporum
Celeriac Cream, Foie Gras, Melanosporum Black Truffle

Lubina con Gazpachuelo de Almejas
Seabass and Clams "Gazpachuelo"



Bizcocho Ginger Bread
Ginger Bread Sponge Cake

Roscón de Reyes Relleno (Natural, Trufa, Nata y Crema Tostada)
Three Kings' Cake with filling (Natural, Truffle, Whipped Cream or Toasted Cream)

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

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

SELECCIÓN DE POSTRES DESSERT SELECTION

Tronco Navideño
Yule Log

Chocolate Texturas
Chocolate Textures

Carrot Cake Cremoso de Yuzu
Carrot Cake with Yuzu Crèmeux

Tartaleta Lima Limón & Merengue
Lemon Lime & Meringue Tartlet

Brownie de Boniato Vegano, Cremoso de Chocolate y Gel de Frambuesa
Vegan Sweet Potato Brownie with Chocolate Crèmeux and Raspberry Gel

Pavlova de Frambuesas
Raspberry Pavlova

Tartaleta Cremoso de Spéculoos & Chantilly de Vainilla Bourbon
Spéculoos Crèmeux Tartlet with Bourbon Vanilla Chantilly

Fruta Fresca de Temporada
Seasonal Fresh Fruit

Brioche Hojaldrado con Crema de Almendra y Cacao
Brioche Puff Pastry with Almond and Cocoa Cream

Dulces Navideños
Christmas Sweets

Trenza de Cabello y Pasas & Glaseado de Naranja
Braided Pastry with Quince Jam and Raisins

Árbol de Petit Choux
Petit Choux Tree

Tartas Variadas
Assorted Cakes

BODEGA CELLAR

Tío Pepe | D.O. Jerez- Xérèz- Sherry
Vermut La Copa

Menade | V.T. Castilla y León
La Maldición | D.O. Vinos de Madrid

Pol Roger | A.O.C. Champagne
La Marina Moscatel | D.O. Alicante

Precio 275€ Por Persona
Price 275€ Per Person

BRUNCH DÍA DE REYES THREE KINGS DAY BRUNCH

6 DE ENERO JANUARY 6TH

ESTACIÓN DE MARISCOS SHELLFISH STATION

Ostras Fine de Claire, Bocas de Buey de Mar, Bogavante Americano,
Gamba Blanca de Huelva, Carabinero, Nécoras
*Fine de Claire Oysters, Brown Crab Claws, American Lobster,
White Prawns from Huelva, Scarlet Shrimps, Velvet Crab*

ESTACIÓN DE TARTAR Y CÉVICHE TARTARE AND CÉVICHE STATION

Tartar de Vaca Vasca
Basque Beef Tartare

Tartar de Atún Petaca Chico
Petaca Chico Bluefin Tuna Tartare

Ceviche Clásico de Pez Limón y Pulpo
Classic Hamachi and Octopus Ceviche

ESTACIÓN DE JAMÓN IBÉRICO 100% BELLOTA ÚNICO Y EMBUTIDO IBÉRICO ACORN-FED IBERIAN HAM AND IBERIAN CURED MEATS STATION

Pan de Cristal, Tomate
Spanish Style Ciabatta Bread and Tomato

ESTACIÓN DE QUESOS NACIONALES SELECTION OF SPANISH CHEESES

ESTACIÓN DE PATÉS Y TERRINAS PÂTÉS AND TERRINES STATION

Foie Gras Mi-Cuit, Paté Maison de Cerdo Ibérico,
Pastel de Cabracho, Paté de Campaña
*Foie Gras Mi-Cuit, Iberian Pork Paté Maison,
Red Scorpionfish Paté, Campagne Paté*



ESTACIÓN DE ENSALADAS SALAD STATION

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, Air-dried Ox Beef, Galmesano Cheese, Orange

Ensalada Waldorf de Salmón Ahumado
Waldorf Salad with Smoked Salmon

SERVICIO EN CARRO TABLE SERVICE

Arroz Seco a Banda
"A Banda" Rice

Lubina a la Sal
Salt-Crusted Seabass

ESTACIÓN DE ASADOS ROAST STATION

Codillo Asado con Puré de Calabaza Especiada
Roasted Pork Knuckle with Spiced Pumpkin Purée

Chuleta de Vaca
Beef T-Bone

A LA CARTA À LA CARTE

Huevos Benedictinos a elegir entre Lacón o Jamón Ibérico
Eggs Benedict with a choice of Cured Shoulder Ham or Iberian Ham

Huevos Royal
Eggs Benedict Royale

Huevos Florentina
Florentine Eggs

BRUNCH DÍA DE REYES THREE KINGS DAY BRUNCH

6 DE ENERO JANUARY 6TH

SELECCIÓN DE PLATOS CALIENTES SELECTION OF HOT DISHES

Caldo de Cocido con Fideos
"Cocido" Broth with Pasta

Patatas a la Importancia con Cigalitas
Potatoes with Crayfish Sauce

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

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

SELECCIÓN DE POSTRES DESSERT SELECTION

Tarta de Zanahoria con Crema de Avellana y Almendra
Carrot Cake with Hazelnut and Almond Cream

Tartaleta Lima Limón & Merengue
Lemon Lime & Meringue Tartlet

Choux de Tiramisú
Tiramisú Choux

Pavlova de Frutos Rojos
Red Berries Pavlova

Tartaleta de Pistacho & Frambuesas
Tartlet with Pistachio & Raspberry

Bizcocho de Chocolate & Chantilly de Vainilla Bourbon
Soft Chocolate Sponge Cake with Bourbon Vanilla Chantilly



Bizcocho Ginger Bread
Ginger Bread Sponge Cake

Roscón de Reyes Relleno (Natural, Trufa, Nata y Crema Tostada)
Three Kings' Cake with filling (Natural, Truffle, Whipped Cream or Toasted Cream)

Fruta Fresca de Temporada
Seasonal Fresh Fruit

Brioche Hojaldrado con Crema de Almendra y Cacao
Brioche Puff Pastry with Almond and Cocoa Cream

Dulces Navideños
Christmas Sweets

Trenza de Cabello y Pasas & Glaseado de Naranja
Braided Pastry with Quince Jam and Raisins

Árbol de Petit Choux
Petit Choux Tree

Tartas Variadas
Assorted Cakes

BODEGA CELLAR

Tío Pepe | D.O. Jerez- Xérèz- Sherry
Vermut La Copa

Valdelainos | D.O. Rueda

Lleiroso | D.O. Ribera del Duero

Mestres Coquet Gran Reserva Brut Nature | D.O. Cava

Precio 225€ Por Persona
Price 225€ Per Person

RESERVAS Y POLÍTICA DE CANCELACIÓN RESERVATIONS AND CANCELLATION POLICY

Para reservar, por favor comuníquese con nosotros
de Lunes a Viernes de 9:00 a 17:00 llamando al:

+34 915 87 19 85

o mediante correo electrónico a:

villamagna.festive@rosewoodhotels.com

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

En caso de cancelación de la Cena de Nochebuena
o del Brunch de Navidad, hasta el 13 de diciembre de 2025
se devolverá el 100% del importe de la reserva.
A partir del 14 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 16 de diciembre de 2025 se devolverá
el 100% del importe de la reserva.
A partir del 17 de diciembre 2025 no se devolverá importe alguno.

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

Le rogamos puntualidad para las cenas de gala de Nochebuena y Nochevieja,
con el fin de garantizar el correcto desarrollo del servicio
y la experiencia de todos los asistentes

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

*For reservations, please contact us
Monday to Friday, 9:00 am to 5:00 pm by calling*

+34 915 871 985

or via email:

villamagna.festive@rosewoodhotels.com

*Reservations will not be effective
until they are fully paid.*

*Any cancellation for Christmas Eve Dinner
or Christmas Day Brunch, prior to December 13th, 2025,
100% of the reservation amount will be refunded.
As of December 14th, no amount will be refunded.*

*Any cancellation for New Year's Eve Dinner,
New Year's Brunch or Three Kings Day Brunch prior
to December 16th 2025, 100% of the reservation amount will be refunded.
As of December 17th, 2025, no amount will be refunded.*

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

*We kindly request punctuality for the Christmas Eve and New Year's Eve
gala dinners to ensure the smooth running of the service
and the enjoyment of all guests*

All prices are per person and include 10% VAT

ROSEWOOD

VILLA MAGNA