

ROSEWOOD

VILLA MAGNA

MENÚS DE NAVIDAD

CHRISTMAS MENUS

2025-2026

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, Rosewood Villa Magna le invita a sumarse a la lucha contra el cáncer.
Con todas las experiencias descritas en este folleto, está colaborando en la investigación contra el cáncer infantil.
Gracias por ser parte de nuestras celebraciones navideñas y por abrazar el verdadero espíritu festivo de dar.

*Rosewood Villa Magna invites you to celebrate with purpose by supporting a cancer charity.
By participating in all the experiences described in this brochure, you are contributing to the fight against childhood cancer.
Thank you for being a part of our holiday celebrations and for embracing the true festive spirit of giving.*



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. Mérida
Billecart Salmon Brut | A.O.C. Champagne
Finca Antigua Moscatel | D.O. La Mancha

Precio 275€ Por Persona
Price 275€ 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 Périgueux 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

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" Cantabro 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

Lenguoado 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
Precio 695€ Por Persona

BRUNCH DE AÑO NUEVO NEW YEAR'S DAY BRUNCH

I DE ENERO JANUARY IST

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, Broken Crab Claws, American Lobster,
White Prawns from Huelva, Scarlet Shrimps, Velvet Crab*

ESTACIÓN DE TARTAR Y CEVICHE TARTARE AND CEVICHE 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, Bacon
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 Lacaón 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

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

Tronco Navideño
Yule Log

Dulces Navideños
Christmas Sweets

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

Chocolate Texturas
Chocolate Textures

Árbol de Petit Choux
Petit Choux Tree

Carrot Cake Cremoso de Yuzu
Carrot Cake with Yuzu Crèmeux

Tartas Variadas
Assorted Cakes

Tartaleta Lima Limón & Merengue
Lemon Lime & Meringue Tartlet

BODEGA CELLAR

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

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

Pavlova de Frambuesas
Raspberry Pavlova

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

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

Precio 275€ Por Persona
Price 275€ Per Person

BRUNCH DÍA DE REYES THREE KINGS' 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 CEVICHE TARTARE AND CEVICHE 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' 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 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
or New Year's Brunch or Three Kings' 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