

ROSEWOOD

VILLA MAGNA

MADRID



NAVIDAD  
FESTIVE SEASON  
2021/2022



## NOCHEBUENA / CHRISTMAS EVE

### APERITIVOS / APPETIZERS

Gilda de anchoa del Cantábrico

Cantabrian Anchovy Skewers

Buñuelo de bacalao con ali oli de piquillos

Cod Fritter with Piquillo Pepper Alioli

Bombón de mejillón en escabeche

Pickled Mussel Sweet

Crema de queso pasiego, codium y caviar

Pasiego Cream Cheese, Codium Algae & Caviar

### ENTRANTES / APPETIZERS

Perfecto de foie y trufa, caramelizado sobre bizcocho de aceitunas negras

Perfect of Foie and Truffle, Caramelized on Black Olive Bread

Alcachofas fritas sobre su propia crema y salsa de erizos

Fried Artichokes on their own Cream and Sea Urchin Sauce

### PRINCIPAL/ MAIN COURSE

Lomo de lubina con vinagreta de tomate fresco

Sea Bass Fillet with Fresh Tomato Vinaigrette

Suprema de pularda con setas, castañas y jugo al tostadillo de Liébana

Supreme of Poularde with Mushrooms, Chestnuts and Juice to Tostadillo de Liébana Wine

### POSTRES / DESSERTS

Sorbete de limón, eucalipto y mandarina

Lemon, Eucalyptus, and Tangerine Sorbet

Petit fours navideños

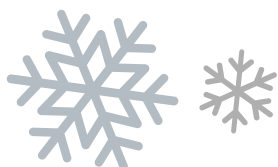
Christmas Petit Fours

*Bodega incluida en el menú*

*Wines to be included in the menu*

Precio: 387.00€ por persona/ 50% para niños menores de 12 años

Price €387.00 per person /Children under 12 years 50%



RESTAURANTE AMÓS



## NOCHEVIEJA / NEW YEAR'S EVE

### APERITIVOS / APPETIZERS

Las aceitunas, antes de las uvas, con mayonesa y mostaza

Olives, before Grapes, with Mayonnaise and Mustard

Mini bocado crujiente de anchoa del Cantábrico y tomate relleno de queso

Mini Crunchy Bite of Cantabrian Anchovy and Tomato Stuffed with Cheese

Bombón de ensaladilla rusa con huevas de salmón

Russian Salad Bonbon with Salmon Roe

Tartar de jamón ibérico con esfera de mostaza

Iberian Ham Tartar with Mustard Sphere

Brioche de mantequilla Pasiega con caviar

Pasiega Butter Brioche with Caviar

### ENTRANTES / STARTERS

Alcachofas, sobre su propia crema, con velo de foie y láminas de trufa

Artichokes, on their own Cream, with a Veil Of Liver and Truffle Slices

Ravioli de marisco con tronco de bogavante y crema de nécoras

Seafood Ravioli with Lobster Tail and Crab Cream

### PESCADO / FISH

Lomo de lubina con vinagreta de tomate fresco

Sea Bass Fillet with Fresh Tomato Vinaigrette

### CARNE / MEAT

Canelón de perdiz, en su propio jugo, con ensalada de lombarda y piñones

Partridge Cannelloni, in its own Juice, with Red Cabbage and Pine Nuts

### POSTRES / DESSERT

Cóctel de fruta de la pasión con espuma de mandarina

Passion Fruit Cocktail with Mandarin Foam

Hojaldre templado de crema con helado de café

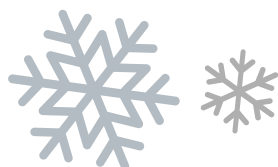
Warm Cream Puff Pastry with Coffee Ice Cream

Petit fours de Nochevieja

New Year's Petit Fours

*Bodega incluida en el menú*

*Wines to be included in the menu*



Precio: 487.00€ por persona/ 50% para niños menores de 12 años

Price €487.00 Per Person / Children under 12 years 50%



DÍA DE REYES / THREE KINGS DAY

APERITIVOS / APPETIZERS

Anchoa y bocarte del Cantábrico sobre perfecto de tomate

Anchovy and Cantabrian Bocarte on Tomato Perfect

Tortilla de Amós

Amós Tortilla

Buñuelo de pollo picasuelos estofado

Free Range Chicken Stew Fritter

Consomé clarificado de cocido

Clarified "Cocido" Consommé

Tartaleta de txangurro

King Crab Tartlet

ENTRANTES / STARTERS

Ensalada de perdiz escabechada

Pickled Partridge Salad

PESCADO / FISH

Lomo de merluza, su pilpil y berberechos

Hake Loin, its Pilpil & Cockles

CARNE / MEAT

Rabo de novilla en costra de patata con chalotas glaseadas

Heifer Tail in Potato Crust with Glazed Shallots

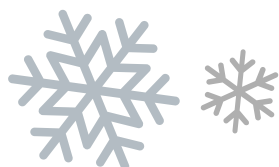
POSTRES / DESSERT

Roscón de Reyes

Three King's Traditional Cake

Precio: 157.00€ por persona/ Menú infantil 87.00€

Price €157.00 per person /Children's Menu €87.00





## TÉRMINOS Y CONDICIONES TERMS & CONDITIONS

Niños hasta los 12 años, 50% descuento en menús de almuerzo y cena.  
Children up to 12 years inclusive, 50% discount on Lunch, Dinner.

PARA RESERVAS EN AMÓS POR FAVOR CONTACTE POR TELÉFONO:

FOR RESERVATIONS IN AMÓS, PLEASE CONTACT US BY CALLING:

+34 915 871 991

O VÍA EMAIL/ OR BY EMAIL:

[amos.madrid@rosewoodhotels.com](mailto:amos.madrid@rosewoodhotels.com)

### POLÍTICA DE RESERVAS Y CANCELACIONES

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

En caso de cancelación de la cena de Nochebuena,  
antes del 14 de diciembre de 2021 se devolverá el 100% del importe de la reserva.

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

En caso de cancelación de la cena de Nochevieja o del almuerzo del día de Reyes  
antes del 17 de diciembre de 2021 se devolverá el 100% del importe de la reserva.

A partir del 18 de diciembre 2021 no se devolverá importe alguno.

Todos los Precios son por persona e incluyen 10% IVA

### RESERVATIONS & CANCELTATION POLICY

Reservations will not be effective until they are fully paid.

Any cancellation for Christmas Eve dinner,

Prior December 14, 2021, 100% of the reservation amount will be refunded.

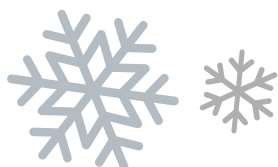
As of December 15, no amount will be refunded.

Any cancellation for New Year's Eve dinner or Three Kings lunch

Prior to December 17, 2021, 100% of the reservation amount will be refunded.

As of December 18, 2021, no amount will be refunded.

All prices are per person and include 10% VAT





ROSEWOOD  
VILLA MAGNA  
*MADRID*

