

ROSEWOOD

VILLA MAGNA

MADRID



NAVIDAD  
FESTIVE SEASON  
2021/2022



**NAVIDAD**  
CHRISTMAS

LAS BRASAS DE CASTELLANA





## NOCHEBUENA / CHRISTMAS EVE

Carpaccio de langostino de Sanlúcar, alioli de espirulina, gel de lima, brotes y plantas de mar

Sanlucar King Prawn Carpaccio, Spirulina Alioli, Lime Gel, Sea Greens

*Neno D.O. Valdeorras*

Foie gras asado, crumble de brioche especiado, coulis de fresas y haba tonka

Roasted Goose Liver, Spiced Brioche Crumble, Strawberry Coulis & Honka Beans

*Neno D.O. Valdeorras*

Caldereta de bogavante del Cantábrico, col de Saboya, picada de piñones

Cantabrian Lobster Stew, Savoy Cabbage, Pine Nuts

*La Misión D.O. Rueda*

Merluza de pincho, cococha al pil pil, espinaca salteada

Pan Fried Hake "De Pincho", Pil Pil Hake Cheek, Sautéed Spinach

*La Misión D.O. Rueda*

Lomo de ciervo Wellington, duxelles de setas, salsa Périgord

Venison Wellington, Wild Mushroom Duxelles, Périgord Sauce

*Figuro Viñas Viejas D.O. Ribera Del Duero*

Sorbete de cava con limón sobre nubes de menta

Cava & Lemon Sorbet, Mint Marshmallows

*Superao Oxuel D.O. Ca Rioja*

Tronco navideño, esponjoso ligero de turrón y pistacho, bizcocho de naranja y cremoso de yuzu

Christmas Log, Pistacchio & Nougat Mousse, Orange Sponge, Yuzu Cream

*Delamotte Blanc De Blancs A.O.C. Champagne*

Precio: 330.00€ por persona/ 50% para niños menores de 12 años

Price €330.00 per person /Children under 12 years 50%





## DÍA DE NAVIDAD / CHRISTMAS DAY

Selección de bollería de nuestro obrador

Selection of Breads & Pastries from our Artisan Baker

Selección de huevos Benedictine

Choice of Eggs Benedict

Estación de quesos españoles

Spanish Cheeses

Estación De Mariscos

Selection of Seafood

Estación de foie gras y pates con mermeladas

Goose Liver & Pâtés with Relishes

Estación de steak tartar y trufa melanosporum

Steak Tartar & Melanosporum Black Truffles

Estación de jamón ibérico

Jamón Ibérico Spanish Cured Ham

Lubina a la sal

Salt-Crusted Seabass

Estación de capón de Navidad relleno de frutos secos

Roasted Festive Corn Fed Chicken Stuffed with Dried Fruits

Postres Flor y Nata

Cakes & Christmas Log by Flor y Nata

### VINOS/ WINES

*Perrier-Jouët Gran Brut A.O.C. Champagne*

*Beado Primacia D.O. Ribeiro*

*Gatuno D.O. Vinos de Madrid*

*Valtravieso D.O. Ribera del Duero*

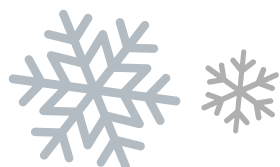
*Hombre Bala D.O. Vinos de Madrid*

*Tio Pepe en Rama D.O. Jerez- Xérèz- Sherry*

*Quinta do Noval Tawny Port*

Precio: 120.00€ por persona/ 50% para niños menores de 12 años

Price €120.00 per person / Children under 12 years 50%



Música en vivo y Papá Noel en las Brasas de Castellana

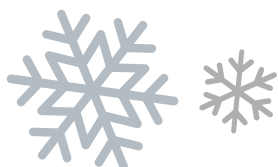
Live music & Santa Claus at Las Brasas de Castellana



**AÑO NUEVO Y  
DÍA DE REYES**

**NEW YEAR'S EVE &  
THREE KINGS DAY**

**LAS BRASAS DE CASTELLANA**





## NOCHEVIEJA / NEW YEAR'S EVE

Royal de erizo de mar y manzana ácida  
Royal Sea Urchin with Acidulated Apple  
*Alba Martín D.O. Rías Baixas*

Parfait de foie grass, glaseado de remolacha, compota de Ruibarbo, tostas de brioche  
Goose Liver Parfait, Glazed Beetroot, Rhubarb Compote, Toasted Brioche  
*Alba Martín D.O. Rías Baixas*

Carabinero asado, arena de plancton, alioli de azafrán, jugo de pimiento piquillo confitado en cerveza  
Roasted "Carabinero" Prawn, Plancton 'Sand', Saffron Alioli, Beer Confit Piquillo Pepper  
*Therasia D.O. Penedès*

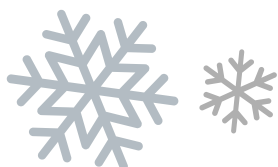
Rodaballo al horno, setas salteadas, Beurre Blanc cítrica, caviar Riofrío  
Roast Turbot, Sautéed Mushrooms, Lemon Beurre Blanc, Riofrío Caviar  
*Therasia D.O. Penedès*

Solomillo de vaca Fisterre, gratén de patata, panceta ibérica, cebollas Grelot confitada y trufa negra  
Fisterre Beef Tenderloin, Potato Gratin, Iberian Pancetta, Grelot Onion Confit with Black Truffle  
*Abadía Retuerta Cuvee Palomar D.O. Vinos De Castilla Y León*

Rocher fruta de la pasión y crumble de frambuesa  
Passion Fruit Rocher, Raspberry Crumble  
*Menade Sauvignon Dulce. D.O. Rueda*

Milhojas de Opalys y té "Goddesses", pera confitada con su sorbete  
Opalys & Goddesses Tea Mille Feuille, Pera Candid, Sorbet  
*Perrier-Jouët Blason Rosé A.O.C. Champagne*

Precio: 425.00€ por persona/ 50% para niños menores de 12 años  
Price €425.00 per person / Children under 12 years 50%





## DÍA DE AÑO NUEVO / NEW YEAR'S DAY

### SELECCIÓN DE PESCADOS Y MARISCOS/ SELECTION OF FISH & SEAFOOD

Bogavante americano con mayonesa de algas / American Lobster with Nori Mayonnaise

Ostras Gaillardou / Gillardeau Oysters

Langostinos tigre / Tiger Prawns

Gambas de huelva hervidas / Cooked White Prawns from Huelva

Estación de atún Balfego / Selection of Balfego Red Tunaa

Tartar de atún / Tuna Tartare

Sashimi

### SELECCIÓN DE ENTRADAS FRÍAS / SELECTION OF COLD STARTERS

Burrata con puré de berenjena y dátiles / Burrata with Aubergine Purée & Dates

Ensalada César con lascas de parmesano / Caesar Salad with Shavings of Parmesan

Ensalada Nicoise con ventresca de atún / Salad Niçoise with Tuna "Toro"

Steak Tartar de solomillo de vaca gallega / Galician Beef Tenderloin Tartare

Terrina de foie-gras de pato, tostadas de brioche y mermelada de frutos rojos

Duck Liver Terrine, Toasted Brioche, and Red Berry Relish

Embutidos ibéricos con pan de cristal y tomate

Iberian Cured Meats with Spanish Style Ciabatta Bread

### SELECCIÓN DE HUEVOS BENEDICTINE / SELECTION OF EGGS BENEDICT

Huevos Benedictine con jamón cocido

Eggs Benedict with Cooked Jam

Huevos Benedictine ibéricos sobre pan de chapata

Eggs Benedict with Iberian Ham on Ciabatta Bread

Huevos Benedictine de salmón ahumado

Eggs Benedict with Smoked Salmon

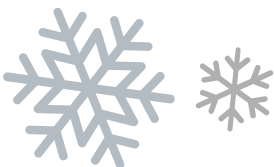
### SELECCIÓN DE ENTRADAS CALIENTES / SELECTION OF HOT STARTERS

Crema de bogavante

Lobster Bisque

Risotto de setas y trufa Melanosporum

Mushroom Risotto with Melanosporum Black Truffle





**SELECCIÓN DE PLATOS PRINCIPALES**

**SELECTION OF MAIN DISHES**

Panaché de verduras a la parrilla, aceite de albahaca

Grilled Vegetable Panache with Basil Olive Oil

Pollo Coquelet guisado con bacon, setas y salsa de trufa

Coquelet Chicken Stew with Bacon, Mushrooms and Truffle Sauce

Paletilla de cordero, patatas asadas al romero y jugo de cordero con ajos de las Pedroñeras

Shoulder of Lamb Au Jus Garlic from Las Pedroñeras, and Rosemary Roasted Potatoes

Carro de carnes: asado de roast beef, boletus salteados y patata Aligot

Roasted Meat Trolley: Roast Beef, with Pan Fried Boletus Mushrooms and Aligot

**SELECCIÓN DE PANES Y BOLLERÍA DE NUESTRO OBRADOR**

**SELECTION OF BREADS AND PASTRIES FROM OUR ARTISAN BAKER**

Selección de croissants / Selection of Croissants

Selección de bollería / Selection of Pastries

Selección de panes / Selection of Breads

Mantequilla Echiré y mantequilla de la Vega de Pas

French Echire Butter & Cantabrian Vega De Pas Butter

**SELECCIÓN DE POSTRES / SELECTION OF DESSERTS**

Plato de quesos / Cheese Platter

Pirámide de macarons / Pyramid of Macarons

Carro de postres navideños / Christmas Dessert Trolley

Frutas cortadas / Fresh Fruit Salad

**VINOS / WINES**

*Perrier-Jouët Gran Brut A.O.C. Champagne*

*La Caprichosa D.O.Rueda*

*Tio Pepe en Rama D.O. Jerez- Xérèz- Sherry*

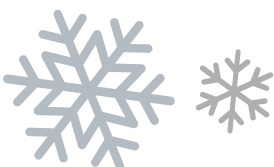
*A Ras del Suelo Coupage D.O. Méntrida*

*Valdelainos D.O. Rueda*

*Quinta do Noval Tawny Vinho do Oporto*

Precio: 120.00€ por persona/ 50% para niños menores de 12 años

Price €120.00 per person / Children under 12 years 50%







## DÍA DE REYES / THREE KINGS DAY

Selección de bollería de nuestro obrador

Selection of Breads & Pastries from our Artisan Baker

Selección de huevos Benedictine

Choice of Eggs Benedict

Estación de quesos españoles

Spanish Cheeses

Estación de mariscos

Selection of Seafood

Estación de foie gras y pates con mermeladas

Foie Gras & Pâtés with Relishes

Estación de steak tartar y trufa Melanosporum

Steak Tartar & Melanosporum Black Truffles

Estación de jamón ibérico

Jamón Ibérico Spanish Cured Ham

Lubina a la sal

Salt-Crusted Seabass

Estación de Capón de navidad relleno de frutos secos

Roasted Festive Corn Fed Chicken Stuffed with Dried Fruits

Postres Flor y Nata

Cakes & Christmas Log by Flor y Nata

Roscon de Reyes

Three Kings Cake

### VINOS / WINES

*Perrier-Jouët Gran Brut A.O.C. Champagne*

*Beado Primacia D.O. Ribeiro*

*Gatuno D.O. Vinos de Madrid*

*Valtravieso D.O. Ribera del Duero*

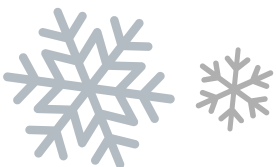
*Hombre Bala D.O. Vinos de Madrid*

*Tio Pepe en Rama D.O. Jerez- Xérèz- Sherry*

*Quinta do Noval Tawny Port*

Precio: 120.00€ por persona/ 50% para niños menores de 12 años

Price €120.00 per person / Children under 12 years 50%





## TÉRMINOS Y CONDICIONES TERMS & CONDITIONS

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

PARA RESERVAS EN LAS BRASAS DE CASTELLANA, POR FAVOR CONTACTE POR TELÉFONO:  
FOR RESERVATIONS IN LAS BRASAS DE CASTELLANA , PLEASE CONTACT US BY CALLING:  
+34 915 871 985

O VÍA EMAIL/ OR BY EMAIL:  
[villamagna.fnbhostess@rosewoodhotels.com](mailto:villamagna.fnbhostess@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 o del almuerzo de Navidad,  
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 desayuno tardío de Año Nuevo y 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 or Christmas lunch,  
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 New Year's and Three Kings extended breakfast  
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*

