



ROSEWOOD

VILLA MAGNA

MADRID

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.

*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.*



ROSEWOOD

VILLA MAGNA

MADRID

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

Sumérjase en la época más mágica del año y descubra la Navidad en Rosewood Villa Magna. Desde nuestra pista de hielo, meriendas con Papá Noel, nuestro Chalet Alpino, hasta cenas especiales en Nochebuena y Nochevieja, Brunch de Año Nuevo, y la esperada celebración del Día de Reyes.

*The festive season at Rosewood Villa Magna,
a magical and magnificent experience*

Feel immersed in the wonder of the season, as you meet Santa Claus at our festive Afternoon Teas, and bask in Madrid's sparkling sunshine, skating on our private rink. Share priceless moments with those you love over festive feasts including Christmas Eve, and New Year's Eve. The festivities continue into January with our renowned New Year's Day brunch, and not forgetting, our unique Three Kings Day celebrations.

AFTERNOON TEA NAVIDEÑO

Christmas Afternoon Tea

Desde el 29 de noviembre, la pastelería Flor y Nata ofrece una propuesta única de dulces típicos navideños, brindando la mejor merienda de la ciudad.

La propuesta de merienda incluye una cuidada selección de bocados salados, sándwiches, repostería caliente, dulces y pasteles navideños, en un entorno acogedor junto a 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, from 29 November. Choose from savory snacks, delicious sandwiches, warm breads, and tempting patisserie as well as Christmas cakes, cookies, and specialties of the season. All can be enjoyed in the elegant surroundings of Flor y Nata, with its cozy fireplaces.

Lunes a Domingos: 16:00h a 19:30h

Monday to Sunday: 4:00 pm to 7:30 pm



MERIENDAS CON PAPÁ NOEL

Afternoon Tea with Santa Claus

Celebre la Navidad con los más pequeños de la casa con la edición especial de "Meriendas con Papá Noel" los sábados y domingos de diciembre. Disfrute de acceso gratuito a la pista de hielo con su reserva de Meriendas con Papá Noel y Brunch de Navidad.

Bring Christmas alive for the younger members of the family, with our special edition 'Afternoon Tea with Santa Claus' every Saturday and Sunday during December. Complimentary access to the skating rink is included with each festive Afternoon Tea and Christmas Sunday Brunch

Sábados Saturdays

7,14,21 de diciembre / December 7,14,21

Domingo Sundays

1,8,15,22 de diciembre / December 1,8,15,22

Lunes Monday

23 de diciembre / December 23

Primer turno: 16:30h a 17:30h / Segundo turno 18:00h a 19:30h

First service 4:30 pm to 5:30 pm / Second service 6:00 pm to 7:30 pm

*24 de diciembre de 11:00h a 13:00h

December 24 from 11 am to 1 pm



PISTA DE HIELO
Rosewood Ice Rink

Los jardines de Rosewood Villa Magna se transforman en una pista de hielo desde el 29 de noviembre hasta el 6 de enero, incluidos. Los visitantes pueden adquirir su entrada para patinar en la pista de hielo y disfrutar de un chocolate caliente y churros.

Tendrán acceso gratuito a la pista de hielo los clientes de Las Brasas de Castellana y del restaurante Amós, así como aquellos con reservas de Afternoon Tea en Flor y Nata.

From 29 November to 6 January included, the gardens of Rosewood Villa Magna are once again transformed into a winter wonderland with the opening of our skating rink. Visitors will be able to purchase their ticket to the skating rink which includes a hot chocolate and churros.

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.

Miércoles a viernes: 17:00h - 21:00h (20:15h último pase)
Wednesday to Friday: 5:00 pm - 9:00 pm (Last entry 8:15 pm)
Sábados: 14:00h - 22:00h (21:15h último pase)
Saturdays: 2:00 pm - 10:00 pm (Last entry 9:15 pm)
Domingos y festivos: 14:00h - 21:00h (20:15h último pase)
Sundays and Bank Holidays: 2:00 pm - 9:00 pm (Last entry 8:15 pm)



APRÈS-SKATE LOUNGE
Après-Skate Lounge

Disfrute de una divertida experiencia con sus seres queridos en la pista de hielo y deleite sus sentidos con una deliciosa gastronomía en la terraza Après-Skate, con reserva previa del espacio. En este lugar de ensueño, podrá disfrutar de vino caliente, ostras y champán, entre una variedad de platos cuidadosamente seleccionados.

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, champagne and more.

Miércoles a viernes: 17:00h - 21:00h
Wednesday to Friday: 5:00 pm - 9:00 pm
Sábados: 14:00h - 22:00h
Domingos y festivos: 14:00h - 21:00h
Saturdays: 2:00 pm - 10:00 pm
Sundays and Bank Holidays: 2:00 pm - 9:00 pm



CHALET ALPINO

Chalet Alpino

Un viaje gastronómico a los Alpes en el Chalet Alpino de Rosewood Villa Magna.

Del 29 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.

This winter a deliciously authentic Alpine culinary experience comes to Rosewood Villa Magna (from 29 November to 15 February.) In this cozy and charmingly decorated restaurant, evocative of a mountain log cabin, you can savor classic, heart-warming Alpine cuisine, prepared with a gourmet touch.

Miércoles *Wednesday*

19:30h-23:00h

From 7:30 pm to 11:00 pm

Jueves a Sábado *Thursday to Saturday*

Primer turno comida: 13:30h- Segundo turno comida: 15:00h

First service lunch: 1:30 pm - Second service lunch: 3:00 pm

Primer turno cena: 19:30h- Segundo turno cena: 21:15h

First service dinner: 7:30 pm - Second service dinner 9:15 pm



BRUNCH NAVIDEÑO

Christmas Brunch

Durante las fiestas, nuestro brunch dominical adquiere un espíritu navideño con gastronomía gourmet delicadamente elaborada. Además, desde el 1 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.

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.

Domingos *Sundays*

1,8,15,22 de diciembre

December 1,8,15,22

13:00h-15:40h

From 1:00 pm to 3:40 pm



CABALGATA DE REYES 5 DE ENERO DE 2025
Three Kings Parade, 5 January 2025

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

The 'Cabalgata de Reyes' is undoubtedly the most anticipated and exciting occasion for the little ones. This magical parade, including the arrival of the Three Wise Men, 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.

Reservas:
Villamagna.reservations@rosewoodhotels.com
Reservations:
Villamagna.reservations@rosewoodhotels.com

REGALOS CON FINES BENÉFICOS ESTA NAVIDAD
Christmas Charity Gifts

En nuestra pastelería Flor y Nata encontrara una selección de regalos para estas fiestas:

Roscón de Reyes

Bola de Navidad Rosewood Villa Magna

Cestas de Navidad con un surtido de productos

Árbol de Navidad de chocolate creado por nuestros maestros pasteleros

Calendario de Adviento con chocolate y dulces

Peluche de Lulu

At our bakery, Flor y Nata, you will find a selection of gifts for this holiday season:

Three Kings Cake

Rosewood Villa Magna Christmas Ornaments

Christmas Baskets with an assortment of products

Christmas Trees made of chocolate created by our master pastry chefs

Advent Calendars with chocolate and sweets

Lulu Plush Toys



MENÚS
Menu



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



MENÚ MENU

Royal De Cigalas y Chirivía, Setas en Escabeche, Trufa Melanosporum
Norway Lobster and Parsnip Royal, Pickled Mushrooms, Périgord Truffle

Canelón de Cangrejo Real, Nabo Daikon, Tomatillo, Manzana Verde
King Crab Cannelloni, Daikon Radish, Tomatillo, Green Apple

Bogavante a la Brasa, Caldo de sus Corales, Albóndigas de Ibérico
Grilled Lobster, Broth From its Coral, Iberian Meatballs

Lubina en Salsa, Guisante Lágrima y Caldo de Jamón
Wild Sea Bass, Tear-shaped Peas, and Ham Dashi

Terrina de Cochinitillo Lechal, Puré de Membrillo, Manzana al Horno y Escarola
Suckling Pig Terrine, Quince Puree, Baked Apple, and Endives

Sorbete de Tres Cítricos & Velo de Naranja Sanguina
Three Citrus Sorbet & Blood Orange Veil

Tronco Navideño Gianduja de Avellana, Cremoso de Pistacho,
Gelatina de Cava Rosado y Helado de Haba Tonka
Hazelnut Paste Yule Log, Pistachio Mousse, Rosé Cava Jelly, and Tonka Bean Ice Cream

BODEGA WINE SELECTION

Louis Roederer Collection | A.O.C. Champagne
Guitian FB | D.O. Valdeorras
Viñas de Gain | Artadi
Louis Roederer Vintage Rosé | A.O.C. Champagne
Karcher Riesling | Vignoble d'Alsace

Precio 425€ por persona | 10% IVA incluido.
Price 425€ per person | 10% VAT included.

MENÚ DE NOCHEBUENA

Christmas Eve Menu

AMÓS
by Jesús Sánchez

APERITIVOS WELCOME COCKTAIL

Anchoa de Cantabria Costera 2023 con Mantequilla Ahumada de Pimiento del Cristal
Anchovy from Coastal Cantabria 2023 with Smoked Glass Pepper Butter

Perfecto de Foie con Perla de Manzana Asada y Pan de Oro
Foie Parfait with Roasted Apple Pearl and Gold Leaf

La Tortilla de Amós con Trufa Negra
Amós' Spanish Omelette with Black Truffle

Colita de Cigala en Gabardina con Salsa de Yema Curada
Norway Lobster Tail in Batter with Cured Egg Yolk Sauce

Salpicón de Bogavante con Velo de Estragón, Mariscos y Huevas de Salmón
Lobster Salpicon with Tarragon Veil, Seafood and Salmon Roe

Lomo de Rodaballo sobre Fondo de Espinacas y Emulsión Cítrica
Turbot Loin on a Bed of Spinach and Citrus Emulsion

Timbal de Cordero Lechal con Salsa de Trufa
Suckling Lamb Timbale with Truffle Sauce

Cremoso de Chocolate con Núcleo Fundente y Helado de Café
Creamy Chocolate Cream with Melted Core and Coffee Ice Cream

BODEGA WINE SELECTION

Billecart Salmon Blanc de Blancs | A.O.C. Champagne
Pazo Barrantes | D.O. Rías Baixas
Le Domaine Abadía Retuerta | D.O.P. Abadía Retuerta
Malleolus de Valderramiro | D.O. Ribera del Duero
Noé VORS | D.O. Jerez - Xérès - Sherry
Billecart Salmon Blanc de Blancs | A.O.C. Champagne

Precio 480€ por persona | 10% IVA incluido.
Price 480€ per person | 10% VAT included.

BUFFET DE NAVIDAD

Christmas Buffet

ESTACIÓN DE MARISCOS SHELLFISH STATION

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

ESTACIÓN DE TARTAR Y CEVICHE TARTAR AND CEVICHE STATION

Tartar de Vaca Vasca
Basque Beef Tartare

Tartar de Atún Balfegó
Balfegó Bluefin Tuna Tartare

Ceviche Clásico de Hamachi y Pulpo
Classic Hamachi and Octopus Ceviche

ESTACIÓN DE JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA 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 PÂTES AND TERRINES STATION

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

ESTACIÓN DE ENSALADAS SALAD STATION

Ensalada de Burrata, Tomate, Berenjena Ahumada, Pesto de Pistacho, Dátiles
Burrata Salad, Tomato, Smoked Eggplant, 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

ESTACIÓN DE ARROCES RICE STATION

Risotto de Boletus y Trufa Melanosporum
Boletus and Melanosporum Truffle Risotto

Arroz seco de Pato y setas
Duck and Mushrooms rice

ESTACIÓN DE ASADOS ROAST STATION

Entrecot de Vaca Vasca, Salsa Perigord, Puré de Patata
Basque Beef Entrecôte, Perigord Sauce, Masbed Potatoes

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

A LA CARTA
À LA CARTE

SELECCIÓN DE PLATOS CALIENTES / *SELECTION OF HOT DISHES*

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

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

Huevos Florentina (Espinacas)
Eggs Florentine 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

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*

POSTRES VITRINA / *VITRINE DESSERTS*

Tronco navideño / *Christmas Log*

Chocolate texturas / *Chocolate Textures*

Tartaleta Lima Limón & Merengue / *Lemon Lime & Meringue Tartlet*

Choux Praliné y Ganache Montada de Avellana

Praline Choux and Hazelnut Mounted Ganache

Pavlova de Frambuesas / *Raspberry Pavlova*

Tartaleta Spéculoos Interior de Calabaza & Mousse Caramelia

Spéculoos Tartlet with Pumpkin Interior & Caramelia Mousse

MESA DULCE / *SWEETS TABLE*

Bizcocho Ginger Bread / *Ginger Bread Cake*

Roscón de Reyes Relleno

(Natural, Trufa, Nata y Crema Tostada)

Three King's 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

Quince Jam and Raisins Braid & Orange Glaze

Árbol de Petit Choux / *Petit Choux Tree*

Tartas Variadas / *Assorted Cakes*

BODEGA

WINE SELECTION

Tío Pepe | D.O. Jerez- Xérèz- Sherry

Vermut La Copa

Menade | V. T. Castilla y León

A Ras de Suelo Coupage | D.O. Méntrida

Louis Roederer Collection | A.O.C. Champagne

Finca Antigua Moscatel | D.O. La Mancha

Precio 250€ por persona | 10% IVA incluido.

Price 250€ per person | 10% VAT included.

ROSEWOOD
VILLA MAGNA
MADRID

CENA DE NOCHEVIEJA
New Year's Eve

Nuestros salones acogerán una cena de gala llena de vitalidad y alegría. Adéntrese en un viaje sensorial a ritmo de samba que te transportará al corazón de Brasil. Disfrute de música en vivo y de un espectáculo único, ambientado en este país tropical, y de la bienvenida al Año Nuevo de una manera memorable con actuaciones en directo y DJ.

In our elegant ballroom, experience a vibrant Rio de Janeiro-inspired gala dinner, accompanied by the infectious rhythm of samba.

Immerse yourself in the spirit of Brazil's iconic festivities with live performances as we countdown to the New Year, followed by dancing to our DJ's lively beats - an evening that will transport you to the heart of vibrant, tropical Brazil.



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 2025 together. Join us for a night filled with exquisite flavors, vibrant sounds, and cherished moments.



MENÚ DE NOCHEVIEJA

New Year's Eve Menu

AMÓS
by Jesús Sánchez

APERITIVOS WELCOME COCKTAIL

Roca marina de codium y percebes
Codium Sea Rock and Barnacles

Tartar de Atún Rojo y Anchoa Costera 2023
Red Tuna and Anchovy Costera 2023 Tartar

La Tortilla de Amós con Trufa Negra
Amós' Spanish Omelette with Black Truffle

Nuestro Bikini Navideño de Pan Hojaldrado, Queso Pasiego y Caviar
Our Christmas Bikini of Flaky Bread, Pasiego Cheese and Caviar

Croqueta de Pollo de Corral con Ajo Negro
Free-Range Chicken Croquette with Black Garlic

Cuajada de Setas de Invierno, Esencia de Cocido Navideño y Trufa
Winter Mushroom Curd with Christmas Stew and Truffle Essence

Tronco de Cigala sobre fondo de Centollo y Crema de Marisco
Norway Lobster Trunk on a Spider Crab Base and Seafood Cream

Lomo de Merluza Con Salsa Verde De Algas Y Berberechos
Hake Loin With Green Seaweed and Cockle's Sauce

Solomillo de Vaca, Pimiento de Cristal
Beef Sirloin Steak, Crystal Pepper

Sorbete de Limón con Cocktail de Fruta de la Pasión y Saint Germain,
Espuma de Mandarina
Lemon Sorbet with Passion Fruit Cocktail and Saint Germain, Tangerine Foam

Cremoso de Sobao de La Vega de Pas con Chantilly a la Vainilla
La Vega de Pas Creamy Sobao, Vanilla Chantilly

Uvas de la Suerte / *New Year's Eve Grapes*

BODEGA WINE SELECTION

Louis Roederer Collection | A.O.C. Champagne
La Comtesse | D.O. Rías Baixas
Dalmau | D.O. Ca. Rioja

Tokaji Oremus Aszú 5 Punttonyos | Tokaj-Hegyalja
Louis Roederer Vintage | A.O.C. Champagne

Precio 695€ por persona | 10% IVA incluido.

Price 695€ per person | 10% VAT included.

MENÚ DE NOCHEVIEJA

New Year's Eve Menu

ROSEWOOD

VILLA MAGNA

MADRID

CÓCTEL BIENVENIDA

WELCOME COCKTAIL

Jamón Ibérico
Iberian Ham

Ostras
Oysters

Tartar de Atún y Anchoa
Tuna and Anchovy Tartare

Tartaleta de Cigalas, Patata y Caviar
Norway Lobster Tartlet, Potato and Caviar

Philipponnat Royale | A.O.C. Champagne

MENÚ

MENU

Carpaccio de Vieiras, Caviar Ecológico, Espárragos Verdes,
Yuzu y Sésamo Negro
Scallop Carpaccio, Organic Caviar, Green Asparagus, Yuzu and Black Sesame

Bogavante del Cantábrico, Beurre Blanc de Coco y Remolacha
Cantabrian Lobster, Coconut and Beetroot Beurre Blanc

Rodaballo al Horno, Salsa Verde de Arzúa Ulloa, Colmenillas
Baked Turbot, Arzúa Ulloa Green Sauce, Morels

Presa Ibérica, Risotto de Setas y Aire de Queso de los Ibores
Iberian Pork Shoulder, Mushrooms and Ibore Cheese Foam Risotto

Magret de Pato, Puré de Maíz Tierno, Grosellas, Trufa
Duck Magret, Sweet Corn Purée, Blackcurrant, Truffle

Gelatina de Saint Germain, Núcleo de Manzana Verde,
Espuma de Tarta de Manzana, Praliné de Nuez de Pecán
Saint Germain Jelly, Green Apple, Apple Pie Foam, Pecan Nut Praline

Parfait Helado de Yuzu, Crumble de Chocolate Blanco,
Bizcocho de Sésamo Negro, Helado de Té Matcha
*Yuzu Parfait, White Chocolate Crumble, Black Sesame Sponge Cake,
Matcha Tea Ice Cream*

Uvas de la Suerte
New Year's Eve Grapes

BODEGA WINE SELECTION

Philipponnat Royale / A.O.C. Champagne
Capellania | D.O. Ca Rioja
Castillo Ygay | D.O. Ca Rioja
Tokaji Oremus Aszú 5 Punttonyos | Tokaj-Hegyalja
Louis Roederer Cristal | 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 2025 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 2025 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 1.200€ por persona | 10% IVA incluido.
Price 1.200€ per person | 10% VAT included.

Horario: 20:30h | *Time table 8:30PM*
Música en vivo durante la cena | *Live music*
Barra libre hasta las 4:00h | *Open Bar until 4:00AM*

BUFFET DE AÑO NUEVO

New Year's Buffet

ESTACIÓN DE MARISCOS SHELLFISH STATION

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

ESTACIÓN DE TARTAR Y CEVICHE TARTAR AND CEVICHE STATION

Tartar de Vaca Vasca
Basque Beef Tartare

Tartar de Atún Balfegó
Balfegó Bluefin Tuna Tartare

Ceviche Clásico de Hamachi y Pulpo
Classic Hamachi and Octopus Ceviche

ESTACIÓN DE JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA 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 PÂTES AND TERRINES STATION

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

ESTACIÓN DE ENSALADAS SALAD STATION

Ensalada de Remolacha Asada, Pepino, Berenjena Ahumada, Dátiles
Roasted Beet Salad, Cucumber, Smoked Eggplant, Dates

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

Ensalada Quinoa, Salmón Ahumado y Naranja
Quinoa Salad, Smoked Salmon, Orange

ESTACIÓN DE ARROCES RICE STATION

Arroz Meloso de Bogavante
Lobster Creamy Rice

Arroz Seco de Alcachofas y Setas
Artichokes and Mushrooms Rice

ESTACIÓN DE ASADOS ROAST STATION

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

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

A LA CARTA
À LA CARTE

SELECCIÓN DE PLATOS CALIENTES / *SELECTION OF HOT DISHES*

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

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

Huevos Florentina (Espinacas)
Eggs Florentines with Spinach

Crema de Boletus, Foie Gras, Trufa Melanosporum
Boletus Cream, Foie Gras, Melanosporum Truffle

Lenguado Beurre Blanc de Champagne, Huevas de Salmón
Sole Champagne Beurre Blanc, Salmon Roe

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*

POSTRES VITRINA / *VITRINE DESSERTS*

Tronco navideño / *Christmas Log*

Tarta de zanahoria de Turrón / *Nougat Cream Carrot Cake*

Tartaleta Lima Limón & Merengue / *Lemon Lime & Meringue Tartlet*

Choux Praliné y Ganache Montada de Leche & Naranja
Praline Choux and Mounted Ganache Milk & Orange

Pavlova de Pera Confitada / *Candied Pear Pavlova*

Tartaleta Spéculoos, Interior de Calabaza & Mousse Caramelia
Spéculoos Tartlet with Pumpkin Interior & Caramelia Mousse

MESA DULCE / *SWEETS TABLE*

Bizcocho Ginger Bread / *Ginger Bread Cake*

Roscón de Reyes Relleno

(Natural, Trufa, Nata y Crema Tostada)

Three King's Cake with filling

(Natural, Truffle, Whipped Cream or Toasted Cream)

Fruta Fresca / *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

Quince Jam and Raisins Braid & Orange Glaze

Árbol de Petit Choux / *Petit Choux Tree*

Tartas Variadas / *Assorted Cakes*

BODEGA

WINE SELECTION

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

Menade | V.T. Castilla y León

La Maldición | D.O. Vinos de Madrid

Louis Roederer Collection | A.O.C. Champagne

La Marina Moscatel | D.O. Alicante

Precio 250€ por persona | 10% IVA incluido.

Price 250€ per person | 10% VAT included.

BUFFET DÍA DE REYES

Kings Day Buffet

ESTACIÓN DE MARISCOS SHELLFISH STATION

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

ESTACIÓN DE TARTAR Y CEVICHE TARTAR AND CEVICHE STATION

Tartar de Vaca Vasca
Basque Beef Tartare

Tartar de Salmón
Salmon Tartare

Ceviche Clásico de pez espada
Classic Swordfish Ceviche

ESTACIÓN DE JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA 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 PÂTES AND TERRINES STATION

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

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, Beef Jerky, Galmesano Cheese, Orange

Ensalada Waldorf de Salmón Ahumado
Waldorf Salad with Smoked Salmon

ESTACIÓN DE ARROCES RICE STATION

Arroz Meloso de Calabaza y Trigueros
Pumpkin and Wild Mushrooms Rice

Arroz seco de Chipirones y Alcachofas
Artichokes and Baby Squid Rice

ESTACIÓN DE ASADOS ROAST STATION

Pavo asado, Puré de Castañas y Coles de Bruselas
Roast Turkey, Chestnut Purée and Brussels Sprouts

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

A LA CARTA
À LA CARTE

SELECCIÓN DE PLATOS CALIENTES / *SELECTION OF HOT DISHES*

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

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

Huevos Florentina (Espinacas)
Eggs Florentine with Spinach

Bisque de Cangrejo y Cigala
Norway Lobster and Crab Bisque

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

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*

POSTRES VITRINA / *VITRINE DESSERTS*

Carrot Cake Crema de Turrón / *Nougat Cream Carrot Cake*
Tartaleta Lima Limón & Merengue / *Lemon Lime & Meringue Tartlet*
Choux de Tiramisú / *Tiramisú Choux*
Pavlova de Frutos Rojos / *Red Berries Pavlova*
Tartaleta Spéculoos Interior de Pistacho & Frambuesas
Spéculoos Tartlet with Pistachio & Raspberry Interior
Tartaleta de Vainilla & Mango / *Vanilla & Mango Tartlet*

MESA DULCE / *SWEETS TABLE*

Bizcocho Ginger Bread / *Ginger Bread Cake*
Roscón de Reyes Relleno
(Natural, Trufa, Nata y Crema Tostada)
Three King's Cake with filling
(Natural, Truffle, Whipped Cream or Toasted Cream)
Fruta Fresca / *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
Quince Jam and Raisins Braid & Orange Glaze
Árbol de Petit Choux / *Petit Choux Tree*
Tartas Variadas / *Assorted Cakes*

BODEGA
WINE SELECTION

Tío Pepe | D.O. Jerez- Xérèz- Sherry
Vermut La Copa
Menade V.T. Castilla y León
Tarsus | D.O. Ribera del Duero
Louis Roederer Collection | A.O.C. Champagne
Finca Antigua | D.O. La Mancha

Precio 250€ por persona | 10% IVA incluido.
Price 250€ per person | 10% VAT included.

RESERVAS Y POLÍTICA DE CANCELACIÓN

Reservations and Cancellation Policy

Para reservar, por favor comuníquese con nosotros llamando al:
+34 915 87 19 85 o mediante correo electrónico a:
lydia.garcia@rosewoodhotels.com//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 2024 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 2024 se devolverá el 100% del importe de la reserva. A partir del 17 de diciembre 2024 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.

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

*For reservations, please contact us by calling
+34 915 871 985 or via email:
lydia.garcia@rosewoodhotels.com//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, 2024, 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 King's Brunch prior to December 16th 2024, 100% of the reservation amount will be refunded. As of December 17th, 2024, no amount will be refunded.

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

All prices are per person and include 10% VAT

ROSEWOOD

VILLA MAGNA

MADRID