

GALA DE NOCHEVIEJA  
*New Year's Eve*

ROSEWOOD  
VILLA MAGNA  
MADRID

Nuestros salones acogerán una cena de gala llena de vitalidad y alegría.  
Adéntrate en un viaje sensorial a ritmo de samba  
que te transportará al corazón de Brasil.

Disfruta de música en vivo y un espectáculo único,  
ambientado en este país tropical, y da 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.*



A beneficio de la  
Asociación Española  
Contra el Cáncer

Con estas experiencias está colaborando en la lucha contra el cáncer infantil  
*Celebrate with purpose by supporting childhood cancer charities*

# MENÚ DE NOCHEVIEJA

## *New Year's Eve Menu*

### 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 Ibores Cheese Foam Risotto*

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

Gelatina de Saint Germain, 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*

# MENÚ DE NOCHEVIEJA

## *New Year's Eve Menu*

### BODEGA

#### WINE SELECTION

Philipponnat Royale / A.O.C. Champagne  
Capellanía | D.O. Ca Rioja  
Castillo Ygay | D.O. Ca Rioja  
Tokaji Oremus | 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: 20:30 | *Time table 8:30PM*  
Música en vivo durante la cena | *Live music*  
Barra libre hasta las 4:00 | *Open Bar until 4:00AM*