



Fachada del Hotel Villa Magna, Madrid.

Una Navidad única

El hotel Villa Magna se convierte en el escenario exquisito donde reunirse en las fiestas más entrañables.

Alrededor de las mesas del Restaurante del Villa Magna revolotean ya los buenos deseos. Un espíritu feliz y entrañable impregna cada rincón del exclusivo hotel madrileño, dispuesto a acoger a cada huésped que decida vivir estas fechas especiales en un entorno exquisito. El Villa Magna se viste de una Navidad amable y mágica, repleta de encanto y de brindis de ilusión, en la que los menús ideados por el chef ejecutivo Manuel Gutiérrez ponen el broche de oro a cada una de nuestras celebraciones.

Tras dar la bienvenida al nuevo año con las tradicionales uvas, la fiesta se traslada al Magnum Bar. Los anfitriones nos invitarán allí a una copa, para brindar con los mejores deseos de paz y felicidad.

Un selecto marco para las reuniones de empresa

El hotel Villa Magna se convierte, un año más, en el escenario perfecto para que las empresas dejen de lado los imperativos del día a día. El *brainstorming*, en esta ocasión, girará en torno al descorche de la próxima botella, propiciando reuniones entrañables repletas de alegría. En el Villa Magna se han preparado selectos menús que incluyen una variada y original selección de entrantes, dos platos principales, postres y detalles navideños, regados con seleccionados caldos.



Cena de NAVIDAD

- Emulsión de topinambur y salsifis
- Ensalada de bogavante templada con vinagreta de avellanas
- Casal Novo Godello 2009, V.Blanco (D.O. Valdeorras)*
- Sopa de pescado del Cantábrico y espárragos de mar
- Casal Novo Godello 2009, V.Blanco (D.O. Valdeorras)*
- Besugo asado al modo tradicional
- Pazo de Señoráns 2008, V.Blanco (D.O. Rías Baixas)*
- Sorbete de Vinho do Porto
- Suprema de poularda rellena de foie gras sobre salsa de ciruelas y cremoso de castañas
- Exun 2006, V.Tinto (D.O. Madrid)*
- Bûche glazée de Noël
- Lallement-Deville Dom Basle Reserve Brut (Champagne)*
- Mignardises

Cena de NOCHEVIEJA

- Amuse bouche de Noche Vieja
- Lobe de foie trufado con cardo rojo de Ágreda
- Electio 2006, V.Blanco (D.O.Penedés)*
- Panaché de frutos del mar
- Electio 2006, V.Blanco (D.O.Penedés)*
- Consomé hojaldrado
- Lubina al horno sobre juliana de verduras, salsa Pernod
- Ossian 2008, V.Blanco (D.O.Rueda)*
- Sorbete de hierbabuena
- Cabrito asado a baja temperatura, micromezclum parmentier de trufas
- Licinia 2007, V.Tinto (D.O. Madrid)*
- Domo de chocolate con perfume de mandarina
- Fleury Père & Fils Carte Rouge Brut (Champagne)*
- Mignardises

