

SAN VALENTÍN VALENTINE'S DAY



Si desea sorprender a esa persona única, el Hotel Villa Magna propone los paquetes "San Valentín" y "Be my Suite Heart" o una romántica cena en el Restaurante Villa Magna creada con mimo para esta ocasión. También puede disfrutar en el Magnum Bar de cócteles, canapés y copas en un ambiente animado y exclusivo.

Haga click aquí para más información.

If you would like to surprise your loved one this Valentine's day, the Hotel Villa Magna offers two great packages, "St Valentine" and "Be my Suite Heart" and a romantic candle lit dinner prepared with the utmost care and attention at the Restaurante Villa Magna. In addition, enjoy cocktails, canapes and beverages in the lively and exclusive Magnum Bar.

Click here to find out more information.

EL CÓCTEL DEL MAGNUM BAR MAGNUM BAR COCKTAIL

DRY CURAÇAO DRY CURAÇAO

Ingredientes / Ingredients:

1 Golpe de Granadina / A splash of Grenadine
Ginebra Tanqueray (2cl) / Tanqueray Gin (2cl)
Jarabe de azúcar (1cl) / Simple Syrup (1cl)
Zumo limón (1cl) / Lemon juice (1cl)

Poner base de Granadina en una copa de cóctel previamente fría, después la Ginebra Tanqueray y el blue Curaçao. Seguidamente ponga hielo en la coctelera y vierta la mezcla del jarabe de azúcar y el zumo de limón. Sírvasse en la copa.

Add Grenadine to a preferably cold cocktail glass, followed by Tanqueray Gin and blue Curaçao. In a cocktail shaker add ice and mix the simple syrup and lemon juice together. Pour into the cocktail glass.



El Magnum Bar presenta una imagen acogedora y sofisticada ofreciendo deliciosas tapas y cócteles. Es la opción perfecta para el after work o para tomar la primera copa de la noche.

The Magnum Bar offers a warm and sophisticated atmosphere, featuring delicious tapas and creative cocktails every evening. The Magnum Bar is the perfect choice for after work cocktail or a late nightcap.

TRAVEL LEISURE TRAVEL LEISURE

Como cada año, la prestigiosa revista Travel and Leisure pone a disposición una encuesta para conocer cuales han sido los mejores hoteles, resorts, spas, etc. y conceder, al más votado en cada categoría la nominación "2012 World's Best Awards".

Si consideran que el Hotel Villa Magna, por su ubicación, decoración, servicio lo merece, puede votar [aquí](#).

Each year, the prestigious Travel and Leisure magazine introduces a survey to find out which are the worlds best hotels, resorts, spas etc, the one with the most votes in each category will be named in the "2012 World's Best Awards".

If you believe that the Hotel Villa Magna deserves your vote whether it is for location, decoration or service please vote [here](#).



RECETA DEL MES RECIPE OF THE MONTH

Pollo de corral asado / Free range chicken roast

Ingredientes / Ingredients:

½ pieza de pollo / ½ chicken
5 cl de aceite de oliva / 5 cl olive oil
50 grs de zanahoria / 50 g carrot
25 grs de puerro / 25 g leek
50 grs de cebolla / 50 g onion
100 grs de tomate pera / 100 g pear tomatoes
100 grs de patata / 100 g potatoes
Ajo / Garlic
Tomillo / Thyme
Vino de Jerez / Sherry wine
Cebollitas francesas / French onions

Preparación:

Se confita el muslo y la pechuga junto con las verduras, el vino y el aceite durante 20 minutos a 180 °C en el horno, tapado con papel de aluminio. A continuación, se saca todo del horno y se hace con las verduras y la patata un puré, bien escurrido y tamizado. Podemos utilizar el aceite sobrante para otras elaboraciones, pues resulta muy sabroso. Para emplatar, hacemos unas *quenelles* con el puré y napamos el pollo con su jugo.



Preparation:

Confit the chicken thigh and breast with the vegetables, add wine and oil and place in the oven covered in foil for 20 minutes at 180°C. Then remove from the oven, mash the potatoes and vegetables and drain well. Leftover oil is very tasty and can be used on the side. Serve on to a plate, make *quenelles* with the puree and cover the chicken with its own juice.

f LIKE t TWEET



Villa Magna



Pº de la Castellana, 22 - 28046 Madrid, España
tel: 0034 915 871 234 - fax: 0034 914 312 286

www.hotelvillamagna.com

