

DÍA DE LA MADRE MOTHERS DAY



Una sorpresa pensada exclusivamente para ella. Un plan familiar en el Lounge del hotel, pensado para disfrutar todos juntos de una gran variedad de tés, zumos, chocolate, refrescos, acompañados por las deliciosas especialidades de la casa: sandwiches, scones, pastelitos... Una jornada inolvidable para quien se merece lo mejor del mundo.

A surprise thought up specially for her. A family reunion in the Lounge where you can all enjoy a variety of teas, freshly squeezed juices, chocolate and refreshments accompanied by the delicious house specialities: sandwiches, scones, pastries...an unforgettable day for the person who deserves it most in the world.

EL CÓCTEL DEL MAGNUM BAR MAGNUM BAR COCKTAIL

KIR ROYAL KIR ROYAL

Ingredientes / Ingredients:

2 ml crema de cassis / 2 ml of cream of cassis
1 copa de cava / 1 glass of cava

Preparación / Preparation:

Añadir el cassis y rellenar con el cava, se decora con brocheta de fresa y mora.

Pour the cream of cassis into the glass and then add the cava. Decorate with a strawberry and blackberry skewer.

EN MAYO PODREMOS DISFRUTAR DE LAS TERRAZAS VILLA MAGNA IN MAY WE WILL ENJOY VILLA MAGNA TERRACES

Cuatro propuestas diferentes en cuatro ambientes distintos, para disfrutar de forma relajada del buen tiempo en pleno corazón de la ciudad, con el toque especial que caracteriza al exclusivo hotel madrileño.

Como prolongación del Magnum Bar, una terraza semicubierta como referencia after work. Cócteles y tapas para desconectar después de una jornada de trabajo.

El Restaurante Villa Magna se abre también al exterior y toma la forma de un pequeño jardín privado, en el que el cliente podrá comer y cenar, Gourmet Buffet a mediodía y a la carta por la noche.

Mirando al Paseo de la Castellana, pero con la exclusividad de no ser vistos desde fuera, podemos encontrar la continuación del Lounge del hotel. El aperitivo, un café, una copa vespertina... O incluso comer y cenar de una manera más informal.

Magna 22. Con vocación más noctámbula, su decoración invita a disfrutar de la noche madrileña a todos los que busquen el ambiente más cool de la capital.



Offering a variety of concepts in four different ambiances, relax and enjoy the weather in the offering of Madrid, experiencing the unique touch that characterizes this exclusive city hotel.

Extending from the Magnum Bar, a semi-covered open air terrace provides a great setting for a drink and some tapas after a long day at work.

The Restaurant Villa Magna also opens out onto a terrace area in the style of a private garden, where guests can dine, taking advantage of the lunchtime Buffet Gourmet and the a la carte dinner menu.

Over-looking the Paseo de la Castellana, yet with exclusivity ensuring guests cannot be seen from the street, the outdoor continuation of the Lounge can be found. Light snacks, coffee or a cocktail... a great place for a more informal lunch or dinner.

Magna 22. With an ambience more suited to evenings, its décor tempts you into the famous Madrid nightlife for those who are looking for the coolest hang out in the capital.



El Magnum Bar presenta una imagen acogedora y sofisticada ofreciendo deliciosas tapas y cócteles. Es la opción perfecta para relajarse a la hora del vermut, del after work o para tomar la primera copa de la noche.

The Magnum Bar offers a warm and sophisticated atmosphere, with delicious tapas and creative cocktails. The Magnum Bar is the perfect choice for that midday break, after work cocktail or late nightcap.

RECETA DEL MES / RECIPE OF THE MONTH

Domo de Chocolate

Chocolate "Domo"

Receta para 4 personas / Recipe for 4 people:

Ingredientes / Ingredients:

125gr Leche / 125gr Milk
250gr Nata / 250gr Cream
175gr Chocolate con Leche / 175gr Milk chocolate
Ralladura de una naranja / The zest of one orange
2,5gr Hojas de Gelatina / 2,5gr Gelatine sheets

Preparación:

Romajar la gelatina en abundante agua. Picar el chocolate. Hervir la leche con la ralladura de la naranja y añadir la gelatina bien escurrida. Verter cerca de 1/3 del líquido caliente sobre el chocolate y mezclar con un batidor para obtener una textura lisa, elástica y brillante, señal que la emulsión ha empezado. Añadir el resto de la leche conservando esta textura. Cuando la mezcla de chocolate esté a 35/45°C incorporar la nata montada esponjosa. Escudillar o utilizar rápidamente. Congelar.



Preparation:

Soak the gelatine in plenty of water. Crush the chocolate. Boil the milk with the orange zest and add the well drained gelatine. Pour around 1/3 of the hot mixture over the chocolate and mix well to obtain a smooth, sticky and shiny texture. Add the remaining milk making sure the texture is kept the same. When the chocolate mixture reaches 35/45°C incorporate the whipped cream. Quickly place into a container and freeze.



Villa Magna

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

www.hotelvillamagna.com



2010