

TOUR VIRTUAL VIRTUAL TOUR

Tómese 5 minutos para disfrutar de nuestro tour virtual que ofrece un completo recorrido del Villa Magna. Su espectacular interior, vistas y detalles hacen del sueño de los exclusivos una realidad.

Take 5 minutes to enjoy our virtual tour that provides a comprehensive overview of Villa Magna. Witness spectacular interiors, views and amenities which makes the dream of luxury, a living reality.



EL CÓCTEL DEL MAGNUM BAR MAGNUM BAR COCKTAIL

SIL SOURS SIL SOURS

Ingredientes / Ingredients:

30 ml. whisky Bourbon / 30 ml. Bourbon whiskey
40 ml. zumo de melón / 40 ml. Melon juice
10 ml. licor de melón / 10 ml. Melon Liqueur
20 ml. zumo de limón / 20 ml. Lemon juice

Preparación / Preparation:

En coctelera, batir, colar y servir con hielo.
Adorno fruta estación.

In a cocktail shaker, stir, strain and serve with ice.
Decorate with seasonal fruits.



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.

VERANO EN EL VILLA MAGNA MAGNA SUMMER SPECIAL

El Hotel Villa Magna da comienzo al verano con una propuesta muy refrescante. En nuestra terraza Magnum Bar podrán disfrutar de las noches madrileñas con unas tapas y cocktail bajo el cielo de Madrid. Nuestra promoción de verano incluye:

- * Alojamiento de lujo en la habitación de su elección, a partir de habitación Deluxe.
- * Desayuno buffet diario.
- * Atenciones especiales de bienvenida.
- * Tapas y cocktail para dos personas en nuestra terraza Magnum Bar (no incluye bebidas alcohólicas).
- * Check out a las 16 horas.

Hotel Villa Magna offers you a refreshing summer offer. Enjoy spanish tapas and refreshing cocktails under the summer night skies. Our summer package includes :

- * Luxury accommodation of your choice starting from a Deluxe Room.
- * Daily buffet breakfast.
- * Special welcome attentions.
- * Spanish Tapas and cocktail for two guests in our Magnum Bar summer terrace. (Alcoholic beverages not included).
- * 4 p.m. late check out.



RECETA DEL MES / RECIPE OF THE MONTH Tarta lima-praliné Lima-praline pie

Receta para 4 personas / Recipe for 4 people:
Ingredientes / Ingredients:

Mousse / Mousse :

125 grs leche / 125 grams milk
125 grs chocolate blanco / 125 grams white chocolate
5 grs hojas de gelatina / 5g gelatine leaves
1 pieza de lima ralladura / 1 piece of grated lemon rind
250 gr. Nata (35% M.G) / 250 g cream

Bario praliné / Barium praline :

200 grs Nata (35% M.G) / 200 g cream
100 grs Praliné avellana / 100 g hazelnut praline

Preparación:

Remojar la gelatina en agua fría.
Pesar y picar el chocolate
Hervir la leche junto con la ralladura de lima y añadir la gelatina bien escurrida.
Verter todo el liquido caliente sobre el chocolate y mezclar con una barrilla para obtener una textura brillante.
Cuando la mezcla chocolate esta a 35/45°C, incorpora la nata montada

Porcionaremos y guardaremos envasadas raciones.

Bario Praliné:

Hervir la nata
Verter el líquido caliente sobre el praliné de avellana.
Emulsionar la mezcla.



Preparation:

Soak the gelatin in cold water.
Weight and mince the chocolate.
Boil the milk with the piece of grated lemon rind and add the gelatin well drained.
Pour the mixture over the chocolate and mix with a tumbleweed to get a shiny texture.
When the chocolate mixture is at 35/45 C, add the whipped cream.
Proportion and save wrapped portions

Barium praline:

Boil the cream
Pour the hot liquid over the hazelnut praline.
Emulsify mixture.



Villa Magna



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

www.hotelvillamagna.com

