

## SEMANA SANTA EN EL VILLA MAGNA EASTER AT THE VILLA MAGNA



Con la llegada de la primavera vuelve el esplendor a Madrid ¿por qué no darse un capricho en el Hotel Villa Magna? Nuestro paquete especial para Semana Santa incluye:

Cóctel de bienvenida en el Magnum Bar, Desayuno Buffet, Cava y huevos de chocolate, Plaza de garaje, Late check out a las 4pm

*With the arrival of Spring, Madrid returns to its full glory, why not enjoy a sophisticated city break in the Villa Magna Hotel? Our special Easter promotion includes:*

*Welcome cocktail in the Magnum Bar, Luxury Breakfast Buffet, A bottle of cava and Chocolate Eggs, Parking space in our underground garage, 4pm late check out*

## EL CÓCTEL DEL MAGNUM BAR MAGNUM BAR COCKTAIL

Dry Martini  
*Dry Martini*

Ingredientes / *Ingredients:*

Ginebra Beefeater / *Beefeater Gin*  
Vermú Noilly Prat / *Noilly Prat vermouth*  
1 aceituna / *1 olive*

Preparación / *Preparation:*

En un vaso mezclador lleno de hielo, se echa un par de gotas de Noilly Prat seco y se termina con ginebra. Después se bate bien para romper el hielo y enfriar rápidamente la ginebra. Para terminar se sirve directamente en la copa de cóctel y se le da un toque especial añadiendo una aceituna.

*In a cocktail mixing glass, add two drops of Noilly Prat and the gin. Stir well to break the ice and cool the gin. To finish, serve in the cocktail glass and add a special touch with an olive.*

## PERFUME VILLA MAGNA VILLA MAGNA PERFUME

El Hotel Villa Magna presta especial atención a los olores, tanto que el perfumista Blaise Mautin ha creado una fragancia específica y en exclusiva para el hotel llamada Sierra. Huele a vainilla suave y ya es un referente entre nuestros clientes y amantes de los aromas para el cuerpo y el hogar. En breve podrá adquirirlos en su casa a través de nuestra web.

*The Hotel Villa Magna pays careful attention to scents, so much so that the perfumiere Blaise Mautin has created a unique fragrance called Sierra, exclusively for the hotel. Enriched with the delicate essence of vanilla, it is already recognized by our clients and lovers of aromas designed for your body and environment. Soon our unique products will be available for purchase on our website*



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

Carpaccio de bogavante y setas  
*Carpaccio of lobster and mushrooms*

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

500 grs de setas frescas (boletus) / *500 grams fresh mushrooms (boletus)*  
Dos bogavantes de ½ Kg cada uno aprox. / *2 lobsters, weight: ½ kg each*  
15 grs de escarola fresca / *15 grams of fresh endive*  
Aceite s.c. / *Olive oil*  
Sal s.c. / *Salt*  
Vinagre s.c. / *Vinegar*  
Piñones s.c. grs / *Pine nuts 10 grs*  
Nueces s.c.grs / *Nuts 10 grs*

Preparación:

Se confitan las setas bien limpias en aceite de oliva a 140° durante aproximadamente 8 minutos. Se escurren bien y se cortan con un cuchillo bien afilado, cubriendo el fondo de cuatro platos. (Se colocarán unos 80 grs por plato).

Por otro lado se cuecen los bogavantes en abundante agua con sal 1,5 minutos por cada 100 grs. Se enfrían en agua y hielo y se pelan. Las cabezas las reservamos para una sopa en el congelador y las colas las pelamos y las laminamos un poquito más gruesas que las setas. Unos ocho medallones por bogavante. Para terminar preparamos una vinagreta con los piñones, las nueces, el aceite, el vinagre y la sal.

Presentación:

Sobre los platos con las setas colocamos la escarola en e centro y cuatro medallones a los lados. Napamos el conjunto con la vinagreta de los frutos secos.



Preparation:

Caramelize the washed mushrooms in olive oil at 140° for about 8 minutes. Drain well and cut them with a sharp knife, covering the bottom of the 4 plates. (About 80grs per dish)

Meanwhile, cook both lobsters in plenty of water and salt. Boil for 1,5 minutes for every 100grams.

Cool in ice water and peel. Keep the heads in the freezer for soup. Peel the tails and slice slightly thicker than the mushrooms. Approximately 8 medallions per lobster.

Prepare a vinaigrette with the nuts, pine nuts, olive oil, vinegar and salt.

Presentation:

Put the endives in the center of the plate on top of the mushrooms and 4 medallions on the sides. Dress the dish with the nut and pine nut vinaigrette.



Villa Magna



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

www.hotelvillamagna.com

