

CELEBRE LA NAVIDAD EN EL VILLA MAGNA CELEBRATE CHRISTMAS AT VILLA MAGNA



Se acercan las fechas más entrañables del año y el Hotel Villa Magna está preparado para recibir a aquellos huéspedes que quieran vivir una experiencia inolvidable. Consulte nuestros menús para Nochebuena y Nochevieja y déjese impregnar por el espíritu navideño Villa Magna.

Christmas season is fast approaching and The Hotel Villa Magna is preparing to welcome our guests who wish a unique experience. Look through our Christmas Eve and New Year's Eve menus and indulge yourself in Villa Magna's Christmas spirit.

EL CÓCTEL DEL MAGNUM BAR MAGNUM BAR COCKTAIL

BLUE SKY VILLA MAGNA BLUE SKY VILLAMAGNA

Ingredientes / Ingredients:

Magellan Gin (4cl) / Magellan Gin (4cl)
1 golpe de Eldelflowers / 1 drop of Eldelflowers
Tónica Fevertree (6cl) / Fevertree Tonic Water (6cl)

Preparar directamente en la copa. Si se desea, decorar con kiwi.

Prepare directly in the drink glass. If desired, decorate with kiwi.



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, with delicious tapas and creative cocktails. The Magnum Bar is the perfect choice for after work cocktail or late nightcap.

LOS NIÑOS SON BIENVENIDOS CHILDREN WELCOMED

Para el Hotel Villa Magna los bebés son tan protagonistas como sus padres, por ello tenemos servicios y todo tipo de detalles dirigidos a los más pequeños de la casa: productos de higiene exclusivos, platos en el Restaurante elaborados especialmente para ellos, actividades en familia para que disfruten de su estancia de la forma más especial y muchas sorpresas que les hará sonreír.

At Hotel Villa Magna Children are as important as their parents, and therefore we have a variety of services available to them: exclusive hygiene products, dishes specially made for them, family activities where the whole family can enjoy and make their stay a special one and a lot of surprises that will bring a smile to their faces.



RECETA DEL MES RECIPE OF THE MONTH

Foie / Foie

Receta para 4 personas / Recipe for 4 people:

Ingredientes / Ingredients:

600 grs de foie fresco / 600 g fresh foie
12 grs de pimienta / 12 g peppers
12 grs de sal / 12 g salt
4 cucharadas de vino de Oporto / 4 tablespoons Oporto wine
6 grs de azúcar / 6 g sugar

Preparación:

Limpiar el foie (tiene que ser muy fresco) de venas y trocitos de sangre. Marinar con el resto de ingredientes en el frigorífico tapado con film para que no se seque.
Pasadas 24 horas dar forma al foie (en cubo o terrina) y cocer al vapor durante 20 minutos a 60° C.
Sacar del horno y colocar un peso encima para preservar la forma. Acompañar con mermelada, tostadas de pan y ensaladita como complemento ideal.

Preparation:

Strip the foie (preferably fresh) from veins and clean off any blood. Leave it to marinate with the rest of ingredients in the fridge covered in clingfilm so it doesn't dry.
After 24hours, shape the foie in a cube or a terrine and steam for 20 minutes at 60 °C.
Once cooked, remove it from the oven and place a weight on top to keep its shape. After a few hours in the fridge, we have the foie ready. To accompany serve with marmalade, toasted bread and a salad for an indulging taste.



Villa Magna



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

www.hotelvillamagna.com

