

TAPAS VILLA MAGNA VILLA MAGNA TAPAS



Apartir de Febrero el Lounge le ofrece exquisitas tostas que podrá degustar dentro de un entorno relajado. A su vez el Magnum Bar introduce como acompañamiento a su original carta, una selección de deliciosas tapas que le permitirán disfrutar de una alternativa diferente mientras se toma uno de los refrescantes cócteles.

No se pierda nuestra Ladies and Men's night a partir de Marzo.

The Lounge has introduced a new exquisite menu consisting in light meals for you to enjoy in a relaxed and casual atmosphere. The Magnum Bar has also created an innovative new menu with a delightful selection of mouth watering *tapas* to complement your refreshing cocktails.

Also, look out for the Launch of our Ladies and Gentlemen's night starting in March.

ALMUERZO EJECUTIVO EN EL RESTAURANTE VILLA MAGNA EXECUTIVE LUNCH AT THE RESTAURANTE VILLA MAGNA

Las puertas del Restaurante Villa Magna se abren a la hora del almuerzo con una nueva propuesta para acoger comidas de negocios, entre amigos, con prisa o con vistas a una relajada sobremesa. Un almuerzo Ejecutivo de 3 platos que ofrece diferentes sugerencias entre semana.

Precio 37 Euros. IVA incluido

The Restaurante Villa Magna presents its new and exclusive executive menu. Whether you wish to have a business lunch, a casual lunch, are in a rush or want to relax, this innovative menu has it all. A 3 course menu offering a variety of choices on weekdays.

Price 37 Euros. VAT included



EXPOSICIÓN EN EL MAGNUM BAR MAGNUM BAR EXHIBITION

El Hotel Villa Magna está orgulloso de presentar a Armando Pedrosa y su exquisita colección de arte. Estudió en La Escuela Superior de Bellas Artes de San Fernando, donde comenzó su carrera. Más adelante fue seleccionado para participar en el "New York's Annual Avant Garde Festival". Del 15 de febrero al 15 de marzo el Magnum Bar acogerá algunas de las obras más sorprendentes. No se pierda esta extraordinaria exposición.

The Hotel Villa Magna is proud to present Armando Pedrosa and his exquisite collection of Fine Art and sculptures. He studied in La Escuela Superior de Bellas Artes de San Fernando, where he started his career. Later in his life he became selected to participate in New York's Annual Avant Garde Festival. Between the 25th February and 25th March the Magnum Bar will make way to host some of his most amazing pieces of art. Don't miss out on what is shaping out to be an extraordinary exhibition.



RECETA DEL MES RECIPE OF THE MONTH

Ensalada templada de bogavante asado /
Warm grilled lobster salad

Ingredientes / Ingredients:

150 grs de bogavante limpio / 150 g clean lobster
10 grs de micromezclum / 10 g micromesclun
30 grs de mezclum / 30 g mesclun
15 grs aguacate / 15 g avocado
Sal Maldon / Maldon salt
Vinagreta de cítricos / Citric vinegar
Salsa rosa / Mary rose sauce
Mantequilla clarificada / Clarified butter

Preparación:

Limpiar el bogavante de su caparazón y risolarlo con la mantequilla hasta que esté en su punto (atravesarlo con una brocheta para que no se doble).

Preparar la ensalada y unas cuñas de aguacate, aliñar y emplatar poniendo la salsa rosa debajo del bogavante.
Terminar de decorar con unos brotes frescos.



Preparation:

Clean de lobster from the shell and sear it with butter (pierce the lobster with a skewer to ensure that it doesn't fold).

Prepare the salad and cut a few slices of avocado, place on a plate and dress with cocktail sauce.

Finish by decorating it with fresh mesclun.

f LIKE t TWEET



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

www.hotelvillamagna.com

