

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



Tanto si se trata de celebraciones de empresa como si desea recibir el Nuevo Año en un entorno mágico, deje que nos encargemos de todos los detalles.

Contáctenos para conocer nuestros Menus de Navidad para Empresa .

Whether it's a corporate celebration or if you desire to welcome the New Year in a magical environment, let us take care of your every detail.

Contact us to find out more about our Christmas Corporate Menus.

EL CÓCTEL DEL MAGNUM BAR
MAGNUM BAR COCKTAIL

DAIQUIRI DE VIOLETAS
VIOLET DAIQUIRI

Ingredientes / Ingredients:

Ron Habana 3 años (4cl) / 3 Year Old Habana Rum (4cl)
 Zumo de Lima Fresca (1cl) / Fresh Lime Juice (1cl)
 1 Golpe de Licor Marasquino / 1 Drop of Maraschino Liqueur
 1 Golpe de Licor de Violetas / 1 Drop of Violet Liqueur

Mezclar todo en la coctelera con hielo, agitar y servir en la copa. Decorar con frutas. Si se desea, puede añadirse hielo pilé.

Place the ingredients in a cocktail shaker with ice, shake and pour into a long drink glass. Decorate with fruits and if desired, add crushed ice.

ESPÍRITU NAVIDEÑO EN VILLAMAGNA
CHRISTMAS SPIRIT AT THE VILLA MAGNA

El hotel Villa Magna ha creado un paquete especial en el que dulces, mazapán y *Champagne* reciben a los huéspedes en la habitación. Disfruten tratamiento VIP, desayuno y cena para dos... Y un paréntesis para mimarse un poco: Masaje corporal "Relajación profunda" o facial "Absolute Moisture" (60 min para 2 personas).

Estancia mínima 2 noches

Válido desde el 16 diciembre 2011 al 9 enero 2012

[Para más información haga click aquí](#)

The hotel Villa Magna has created a promotional offer this Christmas which includes a bottle of *Champagne* and a box of traditional marzipan upon check-in. Enjoy VIP treatment, breakfast, luxury dinner for two and ensure that our guests receive quality "Deep Body Relaxation" Massage or "Absolute Moisture" facial (60 min for 2 people).

Minimum stay 2 days

Valid from 16th December 2011 to 9th January 2012

[For more information click here](#)



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

RECETA DEL MES
RECIPE OF THE MONTH

Salmón marinado y crudités / Marinated salmon and crudité

Ingredientes / Ingredients:

100 grs de salmón marinado / 100 g marinated salmon
 20 grs de zanahoria / 20 g carrot
 20 grs de puerro / 20 g leek
 20 grs de calabacín / 20 g zucchini
 10 grs de nata / 10 g cream
 Limón / Lemon
 Cebollino / Scallion
 Sal / Salt
 Salsa Rouille / Rouille sauce



Preparación:

Cortamos bien finas las verduras y hacemos un montoncito. Montamos la nata y le añadimos limón, sal y cebollino. A continuación cortamos 4 láminas de salmón marinado y acompañamos de la nata agria y la salsa Rouille.

Preparation:

Cut the vegetables in small portions and make a pile. Whip the cream and add lemon juice, salt and scallion. Then cut 4 sheets of marinated salmon and accompany with sour cream and Rouille sauce.



Villa Magna



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

www.hotelvillamagna.com

