

NAVIDAD ESPECIAL A SPECIAL FESTIVE SEASON

Es tiempo de compartir alrededor de una buena mesa, el Restaurante Villa Magna hará su sueño realidad.

El estilo chic, ambiente vibrante y los menús creados con mucho mimo para estas fechas definen una experiencia única.

Consulte nuestros almuerzos del 25 de diciembre y 1 de enero y cenas del 24 y 31 de diciembre.

[Link de menús](#)

It is now time to come together at a table and share a memorable moment. The Restaurante Villa Magna turns dreams into reality. A stylish venue, lively atmosphere and menus specially prepared with the utmost care and attention to ensure a great experience.

Consult our lunch menus for the 25th December and 1st January and our dinner menus for the 24th and 25th December.

[Menu link](#)



EL CÓCTEL DEL MAGNUM BAR MAGNUM BAR COCKTAIL

MOJITO DE FRUTAS DEL BOSQUE BERRY MOJITO

Ingredientes / Ingredients:

Ron Habana 3 años (4cl) / 3 year old Habana Rum (4cl)
Zumo de lima fresca (1cl) / Fresh lime juice (1cl)
2 Cucharadas de azúcar / 2 tablespoons of sugar
Hierbabuena / Mint
Frutas del bosque / Berries
1 golpe de soda / A shot of soda water

En el vaso largo de cocktail poner el azúcar, el zumo de lima, las frutas del bosque y la hierbabuena, y a continuación machacar con el mortero. Poner el hielo y añadir el ron y la soda, remover todo y decorar con frutas en el borde y hojas de hierbabuena.

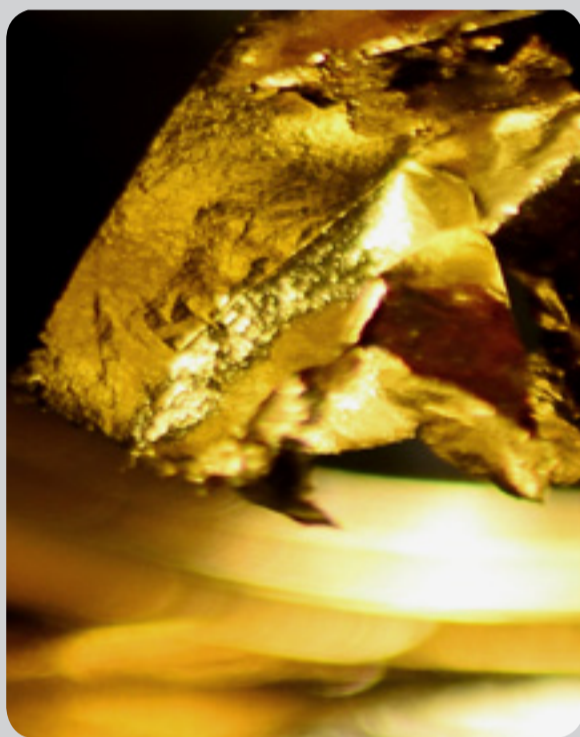
In a long cocktail glass add sugar, lime juice, berries and mint leaves, and crush with a mortar. Add the ice, rum and soda water, shake and decorate with fruit and mint leaves on the edge.



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.

WELLNESS WELLNESS



El Hotel Villa Magna le ofrece un tratamiento de auténtico oro. ¿Por qué no mimarse con un completísimo ritual de belleza y bienestar con oro de 24K, ácido hialurónico, chitosán, vitamina E, entre otros, para una piel vital y absolutamente luminosa?

[Consulte nuestro "Paquete de oro 24K"](#)

The Hotel Villa Magna offers you a truly golden treatment. Why not allow yourself to be spoiled in a complete and luxurious beauty and wellness ritual with 24K gold, hyaluronic acid, chitosan, Vitmani E, among others, for revitalized and radiant skin with a very special glow.

[Find out more about our "24K Gold Package"](#)

RECETA DEL MES RECIPE OF THE MONTH

Tronco de Navidad lima praliné / *Buche Glacée*

Ingredientes / Ingredients:

Mousse de lima / Lime mousse:

125 grs de leche / 125 g milk

1 pieza de lima / A slice of lime

5 grs hojas de gelatina / 5 g of gelatine sheets

235 grs de chocolate blanco / 235 g white chocolate

250 grs nata líquida / 250 g single cream

Crujiente de praliné / Praline biscuit:

90 grs Praliné de almendra / 90 g almond praline

40 grs Chocolate negro 70% / 40 g dark chocolate

70 grs Feulletine / 70 g feulletine

Glaseado praliné / Glazed praline:

150 grs praliné de almendra / 150 g almond praline

300 grs nata líquida / 300 g single cream

Preparación

Mousse de lima:

Calentar la leche junto con la lima (Infusionar).

Colocar las hojas de gelatina en agua muy fría.

Mezclar la leche caliente con las hojas escurridas y con el chocolate blanco.

Incorporar la nata semi-montada a la mezcla de leche, gelatina y chocolate.

Crujiente de praliné:

Derretir el chocolate y mezclarlo con el praliné y el feulletine.

Glaseado praliné:

Hervir la nata y mezclar con el praliné.

Emulsionar la mezcla.

Rellenar el molde alargado de mousse lima y dejar un espacio de 5mm para la base de crujiente de praliné. Congelar la mousse a -18°C. Templar el crujiente de praliné al microondas para poder estirarlo sobre el molde. Sacar del congelador la mousse y estirar el crujiente. Volver a congelar. Templar el glaseado praliné a 37°C - 40°C. Desmoldar el tronco y bañarlo con el glaseado. Decorar al gusto y volver a congelar.

Preparation

Lime mousse:

Heat the milk and infuse with lime.

Place the jelly in very cold water.

Mix the milk and gelatine sheets together then mix with white chocolate.

Add the single cream to the milk, gelatine sheets and chocolate.

Praline biscuit:

Melt the chocolate and mix with the praline and the feulletine.

Glazed Praline:

Boil the cream and insert the praline.

Mix the two together.

Fill a long container with lime mousse and leave a 5mm gap at the top for the crispy base. Place the container in the freezer at -18°C. Heat the praline in the microwave making it easier to spread over the container. Remove the mousse from the freezer and pour the praline on top. Place in the freezer. Heat the glazed praline at 37°C - 40°C. Unmold the mousse and pour the glazed praline on top. Decorate as you wish and place again in the freezer.



Villa Magna

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

www.hotelvillamagna.com

