



Navidad de cine



INTERCONTINENTAL.
MADRID

NAVIDAD INTERCONTINENTAL MADRID 2017

Aterrizamos el frío en Madrid y llega el ambiente más acogedor del año. Las luces inundan las calles, los villancicos van haciéndose eco un año más, y empezamos a sacar los preciosos árboles de Navidad decorados con esmero e ilusión. Es tiempo de agradecer, de pensar y hacer balance del año.

InterContinental Madrid, miembro de una gran familia presente en los cinco continentes, y siempre acogedor en la capital, se convierte en el hogar de muchos de nosotros durante todo el año, y el de muchos otros durante su estancia. *"Más que un hotel, un estilo de vida"*, no hay mejor definición para expresar lo que ocurre dentro de estas paredes. Un año más nos complace compartir estas fechas con todas y cada una de las personas que pasan por aquí, que nos dejan su esencia, y con las que aprendemos constantemente. Nuevas historias y recuerdos llenan el alma de nuestro querido InterContinental.

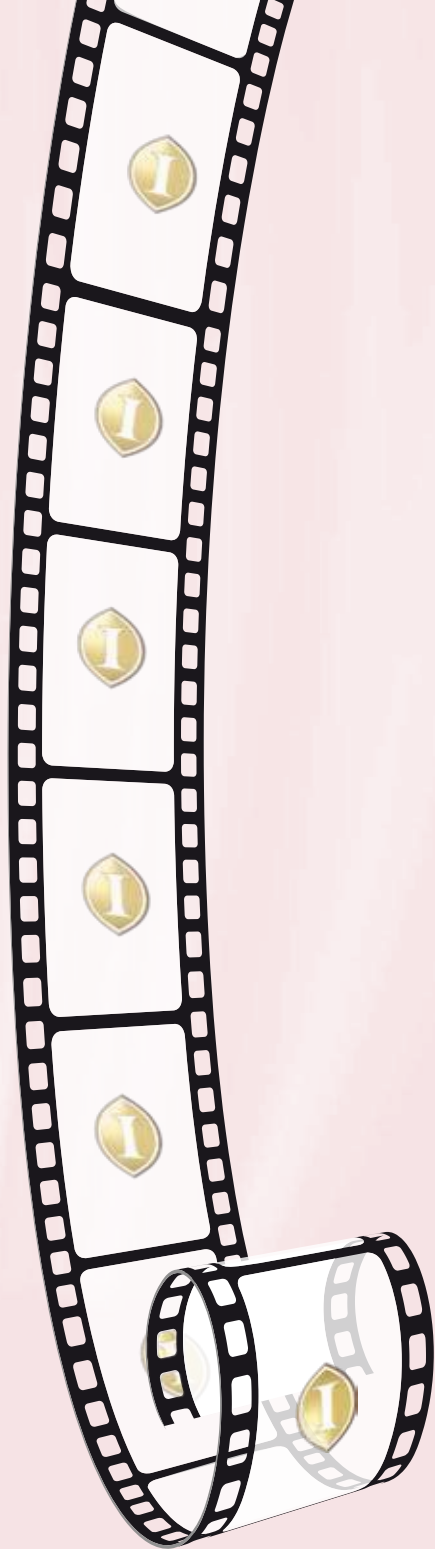
Este año hemos querido hacer un homenaje a nuestros orígenes, fuertemente relacionados con la historia del cine y de Hollywood. Les proponemos brindar con nosotros mientras disfrutan de un recorrido por la Época Dorada del séptimo arte a través de unas Galas Navideñas de Cine.

En Nochebuena nos inunda la comedia y un ambiente lleno de risas, en Nochevieja sacamos la alfombra roja y les presentamos la Noche de los Óscar, y en Reyes, pensando en los más pequeños, les animamos a participar en una Gala de dibujos animados.

Desde InterContinental Madrid, les agradecemos su compañía durante este año. La calidez de cada uno de nuestros huéspedes nos reconforta y nos anima a querer seguir haciendo que crezca esta familia. ¡Felices Fiestas y Próspero Año Nuevo!

¡Feliz Navidad!

Manrique Rodríguez
Director General



CENA DE GALA DE NOCHEBUENA

COMEDIA, PRODUCTO Y RISAS

Con Faldas y a lo Loco (1959)

Bogavante del Cantábrico, Gel de Champagne Rosado, Flores y Coral en Oro

La Vida de Brian (1979)

Foie Grass Mi Cuit, Arena Dulce, Pompas de Almendras y Hylocereus Undatus

Sopa de Ganso (1933)

Consomé Clarificado de Ave, Dumplings de Amanitas Cesárea, Trufa Negra y Piñones

Un Pez Llamado Wanda (1988)

Besugo Salvaje, Cremoso de Celery Teñido con Remolacha, Carabineros y Algas

Algo Pasa con Mary (1998)

Granizado de Fresas, Cava y Lima

El Padrecito (1964)

Cordero Lechal en Cocción Lenta, Rösti de Ollucos y Mole Ligero de Endrinas y Chile Chipotle

Aterrizo Como Puedas (1980)

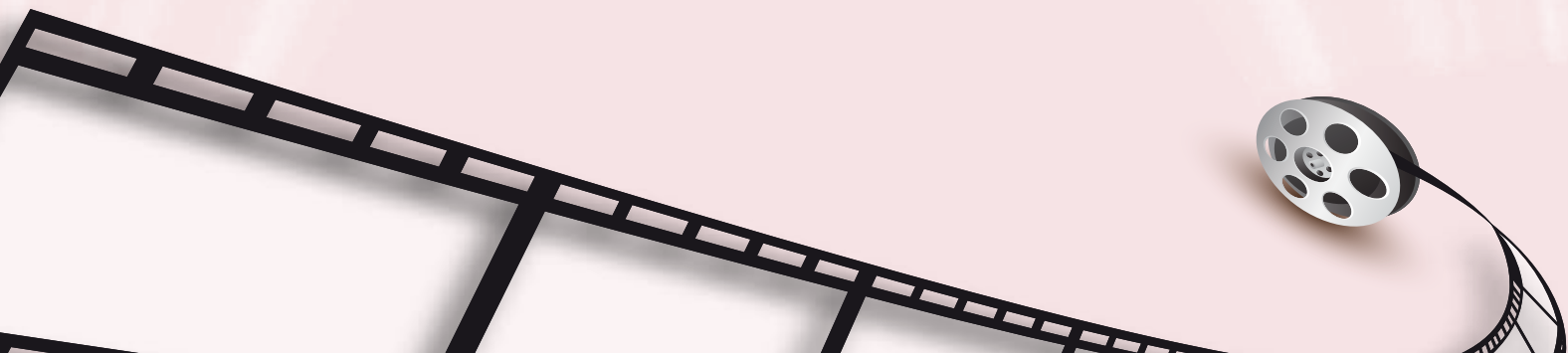
Locura de Chocolate, Champagne y Fresas

Café y Dulces Navideños

Vino Blanco: José Pariente (D.O. Rueda)

Vino Tinto: Señorío de Cuzcurrita (D.O. Rioja)

Champagne: Mumm Rosé



BRUNCH DE NAVIDAD

CINE MUSICAL

Sonrisas y Lágrimas (1965)

Crema Fría de Tomates de Invierno y AOVE. Salpicón de Moluscos y Algas. Carpaccio de Salmón, Flores y Matices de Tierra. Capresse de Tomate y Albahaca con Pesto Genovés. Mesa Castellana de Ibéricos de Bellota. Pasta Fresca y Queso Feta. Verduras Mediterráneas Asadas y Bacalao Ahumado. Cóctel de Navidad Gamba Blanca de Huelva y Piña en Vinagreta de Jerez. Arroz Jazmín Curry y Pollo de Caserío. Salmón Ahumado y Guarnición. Corte de Jamón Ibérico de Bellota D.O. La Quesería, Quesos de Oveja, Quesos de Cabra, Quesos de Vaca y Quesos Internacionales, Espárragos de Navarra y Mahonesa Marina de Txangurro Donostiarra. Mariscos Cocidos, Langostinos, Gamba Blanca, Bogavantes, Nécoras, Bígáros.

El Mago de Oz (1939)

Sushi en Vivo, Makis Futomakis, Uramakis, Tartares, Niguiris, Shashimis, Ceviche Nikkei

Moulin Rouge (2001)

Paella Tradicional Valenciana, Arroz con Verduritas Tiernas y Paella de Mariscos.

Cantando Bajo la Lluvia (1952)

Sopa de Navidad. Minestrone Italiana, Azafrán y Parmesano. Panaché de Verduritas de Invierno a la Mantequilla. Parrillada de Hortalizas y Foie Grass Asado. Crema de Otoño, Boletus y Trufa Blanca.

Un Americano en París (1951)

Lomo Asado de Cordero Lechal. Solomillo de Guadarrama y Patatas al Estragón. Roast Beef de 8 Costillas Asado a Baja Temperatura.
Besugo a la Espalda y Refrito Tradicional, Lubina Confitada y Verduritas a la Mantequilla, Lomo de Merluza de Anzuelo y Purrusalda Ahumada.

Mary Poppins (1964)

Selección de Tartas InterContinental de Frambuesa, Limón, San Marcos, Milhojas con Frutos Rojos, de Pera y Melocotón. Arroz con Leche, Natillas y Pastelería Francesa.

Café y Dulces Navideños

Vino Blanco: Viña Cantosán (D.O. Rueda)

Vino Tinto: Viña Pedrosa (D.O. Ribera del Duero)

Cava: El Miracle (Requena)



GRAN CENA DE GALA DE NOCHEVIEJA

LA ALFOMBRA ROJA, NOCHE DE LOS OSCAR



El Padrino Parte II (1974, 6 Oscar)

Foie Grass en Oro
Centolla Guisada con Yemas de Erizo y Bourbon
Angus Tartar y Salsa Siciliana

Titanic (1997, 11 Oscar)

Cigalas 00, Fondo Marino, Caviar de Beluga y Pil Pil de Plancton

El Señor de los Anillos, El Retorno del Rey (2003, 11 Oscar)

Consomé de Faisán Clarificado con Cerveza de la Comarca, Yema Tibia Trufada y "Pan Élfico"

Lo que el Viento se Llevó (1939, 10 Oscar)

Lubina Salvaje "Soul Food", Cangrejo de Río y Crema Ligera de Maíz Dulce

West Side Story (1961, 10 Oscar)

NY Cosmopolitan

Ben-Hur (1959, 11 Oscar)

Tournedó Rossini, Reducción de Vino de Pasas, Arena Tostada de Trufa Blanca y Foie Asado

Cabaret (1972, 8 Oscar)

Mousse de Turrón, Salsa Pasión y Teja de Almendras Tostadas

Café y Dulces Navideños

Vino Blanco: Otazu Chardonay (D.O. Navarra)

Vino Tinto: Conde de la Salceda Reserva (D.O. Rioja)

Champagne: Mumm Millesimé

CAROLI
BEAUTY CLUB



Entre los asistentes se sorteará una "Experiencia Diamantes" para dos personas de Caroli Beauty Club y una joya de Brunch & Diamonds

Tratamiento facial y corporal
para 2 personas.



Sortija de oro blanco (18k.)
3,5mm de ancho y
engarce en carril.

Disfruta la Navidad con los Cinco Sentidos,
Caroli Beauty Club y Brunch & Diamonds

BRUNCH DE AÑO NUEVO

WESTERN

Centauros del Desierto (1956)

Ensalada de Bogavante, Mango y Huevas de Salmón. Jamón Ibérico de Bellota D.O. corte en Vivo, Txangurro en Ensalada y Vinagreta de su Coral, Carpaccio Frio de Cebón, Edamame y Soja. Chipirones de Potera Confitados Cebolla Roja y Caviar Cítrico. Coctel de Langostinos Rayados y AOVE de Cardamomo. Endivias, Roquefort y Nueces. Tabla de Quesos Españoles. Salmón Ahumado, Lima y Yogurt Griego. Cangrejo Real y Aguacate.

Mariscos a la Plancha y Cocidos con Salsas de Acompañamiento

Ostras de Arcade

Sushi en Vivo, Makis Futomakis, Uramakis, Tartares, Niguiris, Shashimis, Ceviche Nikkei

Río Bravo (1959)

Crema de Carabineros y Brandy Viejo. Consomé Clarificado de Buey. Crema Tibia de Puerros y Leche de Coco

El Bueno, el Feo y el Malo (1966)

Lubina Salvaje y Fideuá de Mejillones de Roca, Almejas en Salsa Verde, Zarzuela de Langosta, Rape Asado y Verduritas Al Dente, Lomitos de Merluza del Cantábrico y Salsa de Erizos

Sólo Ante el Peligro (1952)

Solomillo de Buey y Verduras al Wok, Tajine de Cordero Lechal y Cuscús Dulce de Uvas. Villagodio con Salsa de Frutas del Bosque y Cochinillo Asado con Patatas al Tomillo.

Dos Hombres y un Destino (1969)

Arroz del Senyoret. Verduritas Tiernas a la Parrilla. Paella Valenciana y Fideuá de Mariscos.

Sin Perdón (1992)

Tronco Navideño, Pastel de Queso, Tarta de Fresones, de Limón, de Pera de Melocotón, Variedad de Mousse de Chocolate y Pastelería Francesa.

Café y Dulces Navideños

Vino Blanco: Viña Cantosán (D.O. Rueda)

Vino Tinto: Viña Pedrosa (D.O. Ribera del Duero)

Cava: El Miracle (Requena)



CENA DE GALA DE REYES

UNA GALA DE DIBUJOS ANIMADOS

Monstruos S.A. (2002)

Sábana de Carabineros y Violetas con Verduras de Invierno Asustadas

Ratatouille (2007)

Consomé de Pot au Feu y Crêpes de Buey Trufado

Buscando a Nemo (2013)

Pargo Rojo Salvaje "Embolsado", Guiso de Boletus, Gamba Blanca y Castañas

El Rey León (1994)

Lomo de Venado Macerado y Chutney de Frutas Silvestres y Jugo Reducido de Endrinas

Toy Story (2009)

Sorpresa de Chocolate, Colores y Caramelos

Roscón de Reyes

Tronco de Navidad

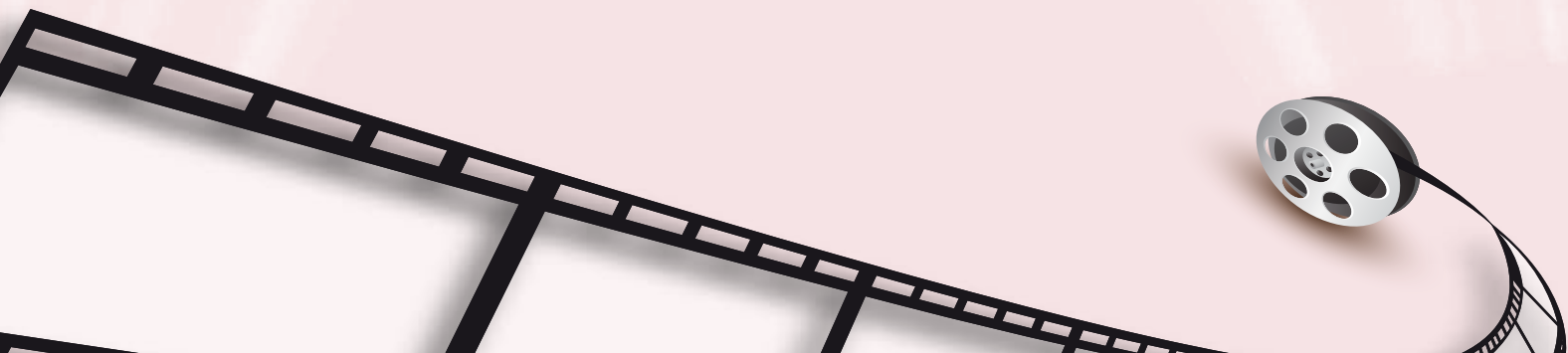
Chocolate

Café y Dulces Navideños

Vino Blanco: Vionta (D.O. Rias Baixas)

Vino Tinto: Semele Crianza (D.O. Ribera del Duero)

Champagne: Mumm Cordón Rouge



BRUNCH DE REYES

CIENCIA FICCIÓN

Star Wars (1977)

Salpicón de Pulpo y Algas. Mix de Espárragos D.O. Ensaladilla de Madrid y Gamba Blanca de Huelva. Cangrejo Real y Piquillos Dulces. Mejillones Jardinera y Kimchi Coreano. Pollo con Bambú y Setas en Ensalada. Coctel de Langostinos y Piña Baby. Carpaccio de Buey, Tofú y Caviar Cítrico. Selección de Embutidos Ibéricos. Quesos Nacionales e Internacionales. Gambas, Nécoras, Langostinos, Patas de Marisco, BÍgaros.

Sushi en Vivo, Makis Futomakis, Uramakis, Tartares, Niguiris, Shashimis, Ceviche Nikkei

Blade Runner (1982)

Crema de Mariscos al Brandy Viejo, Lentejas guisadas a Fuego Lento y Crema Tibia de Calabaza y Naranja

Avatar (2009)

Merluza de Pincho Asada. Rodaballo Confitado y Cachelos a la Gallega. Bacalao Ajoarriero. Gambones Frescos a la Plancha con Escamas de Sal. Dorada a la Parrilla y Vinagreta Tibia de Boletus.

Matrix (1999)

Paella de Verduras de Invierno, Arroz con Bogavante y Arroz Negro de Sepietas

Alien (1979)

Carré de Cordero Alcarreño Asado, Tournedó de Ciervo Salsa de Frutos Rojos, Cochinillo de Segovia al Horno, Pato Asado a la Naranja con Verduritas Tiernas y Lomo de Buey a la Sal.

2001, Una Odisea del Espacio

Tronco Navideño, Fresón Marinado al Oporto, Mousse de Turrón, Chocolate y Limón, Tarta de Pera y Melocotón, Variedad de Mini repostería InterContinental y Pastelería Francesa.

Café y Dulces Navideños

Vino Blanco: Viña Cantosán (D.O. Rueda)

Vino Tinto: Viña Pedrosa (D.O. Ribera del Duero)

Cava: El Miracle (Requena).



TARIFAS

EVENTOS NAVIDEÑOS FAMILIARES

Galas sin alojamiento

	Adultos	Niños
Gala de Nochebuena (24 Dic.)	195,00 €	70,00 €
Brunch de Navidad (25 Dic.)	150,00 €	70,00 €
Gala de Nochevieja y Cotillón (31 de Dic.)	475,00 €	140,00 €
Cotillón de Nochevieja (31 Dic.)	150,00 €	
Brunch de Año Nuevo (1 Ene.)	150,00 €	70,00 €
Cena de Gala de Reyes (5 Ene.)	135,00 €	55,00 €
Brunch de Reyes (6 Ene.)	110,00 €	55,00 €

Precios por persona (10% IVA incluido)

Especiales con alojamiento

Para su mayor comodidad el Hotel le brinda la oportunidad de celebrar su evento de Navidad con alojamiento.

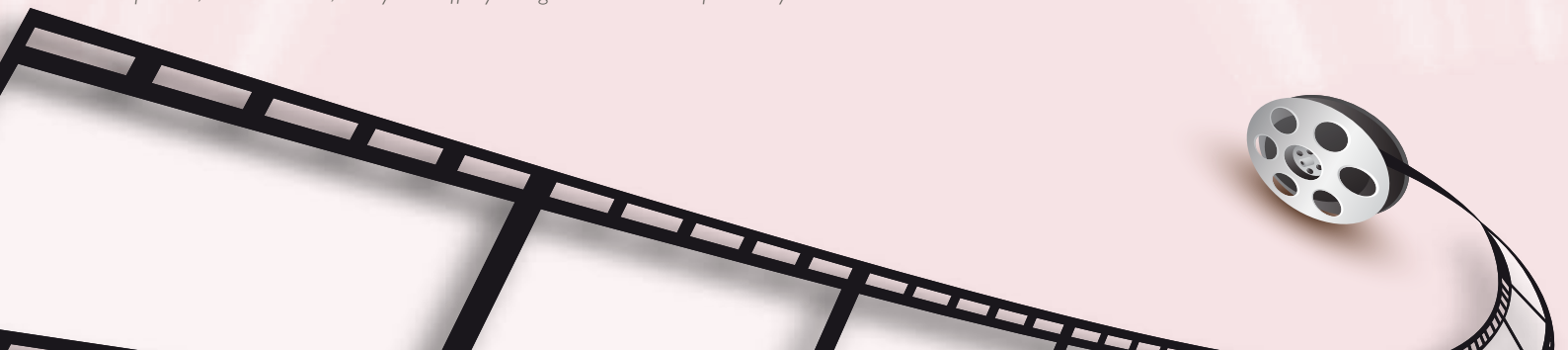
	Habitación Deluxe	Habitación Club
Gala de Nochebuena	285,00 €	325,00 €
<i>con noche el 24 Dic. y desayuno buffet</i>		
Gala de Nochevieja	555,00 €	595,00 €
<i>con noche el 31 Dic. y desayuno buffet</i>		
Gala de Reyes (5 Ene.)	230,00 €	270,00 €
<i>con noche el 5 Ene. y desayuno buffet</i>		
Brunch de Reyes (6 Ene.)	200,00 €	240,00 €
<i>con noche el 5 ó el 6 Ene. y desayuno buffet</i>		

Precios por persona en régimen de doble ocupación. (10% IVA incluido).

Sujetos a disponibilidad de alojamiento por parte del hotel.

Consulte también nuestras tarifas de alojamiento en Suit, incluyendo Brunch, con noches adicionales y las condiciones especiales para familias.

** La habitación de categoría Club incluye acceso al exclusivo Club Lounge InterContinental, con servicios de recepción privada, late check-out, desayuno buffet y una gran variedad de aperitivos y bebidas durante todo el día.*



CONDICIONES DE RESERVA

Todas las reservas realizadas antes del 10 de diciembre obtendrán un 10% de descuento.

Todas las reservas deberán ser pagadas en un plazo de 7 días desde la confirmación de las mismas.

CANCELACIONES

El importe será devuelto en su totalidad con notificación de una semana de antelación previa al evento. Se devolverá el 50% del importe en cancelaciones con más de 72 horas antes del evento. No se devolverá el importe en cancelaciones con menos de 72 horas antes del evento.

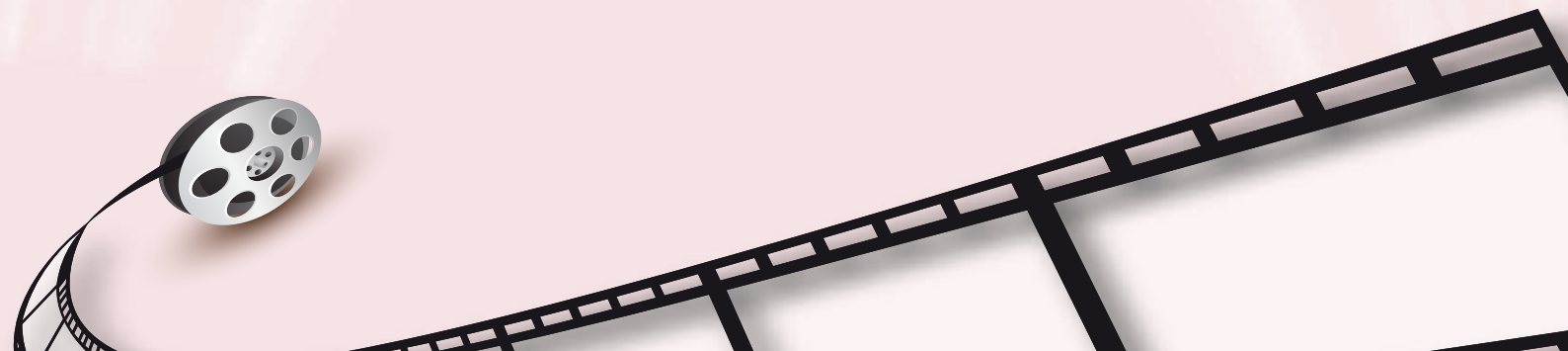
DESCUENTOS ESPECIALES

Niños hasta 2 años gratis, de 3 a 12 años tarifa de niños y a partir de 13 años tarifa de adultos.

MÁS INFORMACIÓN Y RESERVAS

Tel. + 34 91 700 73 71

banquetes.icmadrid@ihg.com





INTERCONTINENTAL.
MADRID

Información y Reservas:
917 007 370



intercontinental.madrid



InterConMadrid



InterContinental Madrid

Hotel InterContinental Madrid
Paseo de la Castellana, 49 · 28046 Madrid - España
Tel. +34 91 700 73 00 · Fax: +34 91 319 58 53

www.madrid.intercontinental.com