

NOVEDADES
GASTRONÓMICAS
CULINARY DELIGHTS
OTOÑO / AUTUMN



RESTAURANTE EL JARDÍN

EL JARDIN RESTAURANT



MENÚ EJECUTIVO

De lunes a viernes

Descubra una nueva dimensión del sabor en el Restaurante el Jardín con un delicioso menú creado por nuestro Chef Miguel de la Fuente a base de los mejores productos de temporada.

Disponible en almuerzos con un entrante, plato principal, postre, café y bebida.

35€ por persona (IVA incluido)

De 13:00h a 16:00h.

EXECUTIVE MENU

From Monday to Friday

Discover the most authentic flavours at El Jardín Restaurant with a delicious menu created by our Chef Miguel de la Fuente using the best products of each season.

Available at lunch with a starter, main course, dessert, coffee and drink.

€ 35 per person (VAT included)

From 1:00 p.m. to 4:00 p.m.

CENAS PARA ELLAS

WOMEN'S NIGHT OUT



Todos los jueves

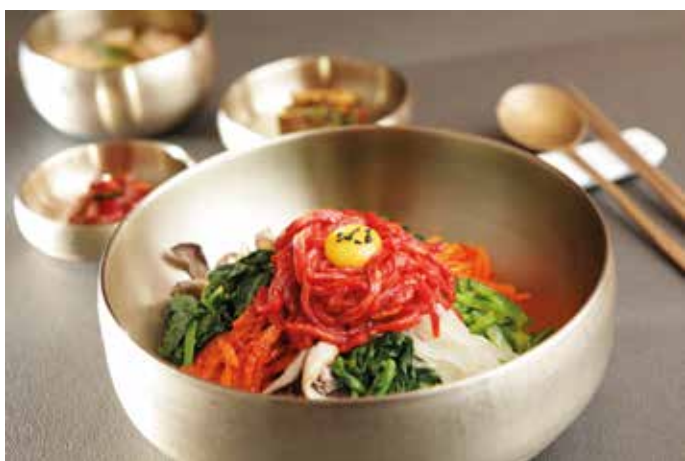
Nuestro Chef ha diseñado especialmente para "ellas" un exquisito menú de cena, basado en cocina de autor mediterránea. El Restaurante El Jardín en colaboración con Caroli Health Club les obsequiarán con un ritual de belleza de la firma Natura Bissé. 35€ por persona (IVA incluido)
A partir de las de 20:00h.

Every Thursday

Our Chef has designed especially for girlfriends an exquisite dinner menu, based on Mediterranean cuisine. El Jardín Restaurant in collaboration with Caroli Health Club will give them a beauty ritual present from the Natura Bissé beauty brand.
€ 35 per person (VAT included)
From 8:00 p.m.

JORNADAS DE COREA

GASTRONOMIC DAYS OF KOREA



Del 1 al 7 de octubre

Descubra los matices de la sabrosa cocina coreana de la mano de los Chefs Ahn Hyun Soon, Lim Jung Hyun y Ma Jung Min de InterContinental Seúl y en colaboración con el Centro Cultural Coreano. De lunes a sábado se ofrecerá un menú degustación con platos tan representativos como el famoso "kimchi". El domingo 7 de octubre nuestro Brunch contará con una muestra de cocina coreana.

35€ por persona (IVA incluido)

Almuerzos y cenas de 13.00h a 16.00h y de 20.00h a 23.00h.
(Excepto jueves noche)

From the

1st to the 7th of October

Discover the nuances of the tasty Korean cuisine by the chefs Ahn Hyun Soon, Lim Jung Hyun y Ma Jung Min of InterContinental Seoul and in collaboration with the Korean Cultural Center. From Monday to Saturday a tasting menu will be offered with dishes as representative as the famous "kimchi". On Sunday, October 7, our Brunch will feature a sample of Korean cuisine.

Lunch and dinner from 1:00 p.m. to 4:00 p.m. and 8:00 p.m. to 11:00 p.m. (Except Thursday night)

€ 35 per person (VAT included)

BRUNCH DE LOS DOMINGOS SUNDAY BRUNCH



Cada domingo le sorprenderemos con la mayor variedad gastronómica en un montaje espectacular con mariscos, arroces, ibéricos, sushi y ceviches preparados en vivo, alta repostería y un sinfín de platos nacionales e internacionales. Con una divertida master class de pastelería para los más pequeños.

72 euros por persona. Niños de 0 a 3 años sin cargo, de 4 a 12 años: 36 euros. (Bebidas seleccionadas e IVA incluidos)

Domingos de 13.30h a 16.00h.

Every Sunday we will surprise you with the greatest variety of cuisine in a spectacular setting with seafood, rice, Iberian hams, sushi and live prepared ceviches, high cuisine pastry and a large variety of national and international dishes. With a fun master pastry class for the little ones.

72 euros per person. Children from 0 to 3 years old free of charge, from 4 years old until 12 years old: 36 euros. (Selected drinks and VAT included)

Sundays from 1:30 p.m. to 4:00 p.m.

ACCIÓN DE GRACIAS

THANKSGIVING



Jueves 22 de noviembre

Celebre con nosotros este día tan especial para la sociedad americana con una cena estilo buffet repleta de recetas tradicionales como el pavo relleno horneado con salsa de arándanos o la tarta de nueces de pecán entre otras en el Restaurante El Jardín.

Precio por persona 60€
(Bebidas seleccionadas e IVA incluidos)

A partir de las 21:00h.

Thursday November 22nd

Celebrate with us this special American day with a buffet-style dinner full of traditional recipes such as stuffed turkey baked with cranberry sauce or pecan nut tart among others at El Jardin Restaurant.

Price per person 60€ (Selected drinks and VAT included)

From 9:00 p.m.

GALAS DE NAVIDAD

CHRISTMAS GALAS



Celebre con nosotros sus eventos corporativos o las Galas Familiares de Navidad donde la gastronomía y creatividad se unen para inspirarse en las óperas más famosas de la historia, con recreación en vivo y así conmemorar el Bicentenario del Teatro Real, un icono cultural de este país.

Celebrate with us your corporate events or Family Christmas Galas where gastronomy and creativity come together to be inspired by the most famous operas in history, with a live recreation commemorating the Bicentennial of the Teatro Real, a cultural icon of this country.



InterContinental Madrid
Paseo de la Castellana, 49
28046 Madrid

Tel: 91 700 73 00
icmadrid@ihg.com
www.madrid.intercontinental.com
www.eljardinintercontinental.com

Información y reservas: 917 007 370

 [intercontinental.madrid](https://www.facebook.com/intercontinental.madrid)

  [InterConMadrid](https://www.instagram.com/InterConMadrid)

 [InterContinental Madrid](https://www.linkedin.com/company/intercontinental-madrid)