

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.

# 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 to 4:00 p.m.*

# TRAS LA ESTELA DE AVA GARDNER

## AFTER THE STREAM OF AVA GARDNER



### **Del 5 al 10 de noviembre**

Coincidiendo con el lanzamiento de la serie "Arde Madrid", nuestro Chef Miguel de la Fuente ha elaborado un menú de tres platos inspirado en Ava Gardner y sus frecuentes estancias en nuestro hotel. El entrante de Parmentier de Patatas "San Clemencio" con Foie, Tuétano y Aroma de Trufa Blanca, un clásico versionado que solía pedir muy a menudo es una auténtica delicia.

Además con la contratación del menú se hará un recorrido por todos los lugares que frecuentaba la actriz y la famosa Suite 716 en la que solía alojarse, siempre sujeto a disponibilidad.

Disponible en almuerzos de 13:00 h. a 16:30 h. a 55 euros con vinos seleccionados incluidos.

### **From the 5<sup>th</sup> until the 10<sup>th</sup> of November**

*Coinciding with the premier of the tv-show "Arde Madrid", our Chef Miguel de la Fuente has elaborated a three course meal menu inspired by Ava Gardner and her frequent stays in our hotel. The starter of Parmentier of Potatoes "San Clemencio" with Foie, Marrow and a White Truffle Aroma, an authentic delight of what she used to order.*

*If you book this menu you will get access to a special tour with all of the places the actress was when staying in our hotel such as the famous 716 Suite where she used to sleep, always under disponibility.*

*Available in Lunch from 1:00 p.m. until 4:30 p.m. 55 euros with a selection of wines included.*

# SEMANA GASTRONÓMICA PORTEÑA

## GASTRONOMIC DAYS OF ARGENTINA



### **Del 12 al 18 de noviembre**

En colaboración con la ciudad de Buenos Aires y los prestigiosos chefs porteños Gonzalo Aramburu y Javier Brichetto, le ofreceremos un menú degustación con algunas de las recetas más típicas como la empanada criolla con carne cortada a cuchillo o el clásico ojo de bife, entre otros.

45 euros por persona (Vinos argentinos de la Bodega Catena incluidos)

Disponible en almuerzos y cenas. (El domingo en el Brunch con un corner de cocina especial)

### **From the**

### **12<sup>th</sup> until the 18<sup>th</sup> of November**

*In collaboration with the city of Buenos Aires and the prestigious Argentinian chefs Gonzalo Aramburu and Javier Brichetto, we offer you a degustation menu with some of the most recognised dishes such as the criolla pie with meat, or the classic beef eye.*

*45 euros per person (Argentinian wines from the Catena Winery included)*

*Available at lunch and dinner. (There will be a special Argentinian corner on our Sunday Brunch)*

# 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 22<sup>nd</sup>**

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

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

*From 9:00 p.m.*

# GALAS DE NAVIDAD

## CHRISTMAS GALAS

 **TEATRO REAL**  
2 0 0 A Ñ O S



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 Royal Theatre, 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://plus.google.com/InterContinental Madrid)