

El Jardín

PRIMAVERA



www.madrid.intercontinental.com

BRUNCH ESPECIAL DÍA DE LA MADRE

Domingo 5 de mayo

Disfrute en familia nuestro Brunch más especial del año dedicado a todas las madres. Con la colaboración especial de Clarins, la firma de alta cosmética, que obsequiará con una barra de labios a todas las madres*.

Celebre este día tan especial con nuestro espectacular buffet con más de 200 referencias culinarias y estaciones en vivo, bebidas seleccionadas.



SABORES DEL PERÚ

Máximo Iparraguirre, le deleitará con especialidades como ceviches, sushi nikkei y tiraditos para acercarle a esta gastronomía reconocida como patrimonio de la UNESCO. ¡A mamá le encantará!

Diversión garantizada para toda la familia

Master class de coctelería

Taller de repostería para niños

De 13:30 a 16:00

99 euros por persona

Bebidas seleccionadas incluidas)

Niños de 0 a 3 gratis y de 4 a 12, 50%

SAN ISIDRO

MENÚ DE SAN ISIDRO

Miércoles 15 de mayo

Nuestro Chef Miguel de la Fuente ofrecerá en nuestro restaurante “El Jardín” un menú gastronómico con recetas tradicionales de Madrid.

En almuerzos y cenas.

42€ (Copa de vino incluida)



MENÚ DE SAN ISIDRO

El Vermú

Bocadillo de calamares en pan bao
con alioli de limón y algas

Soldadito de Pavía, bacalao orly
con crema de pimientos

Gambas al ajillo, Carpaccio de gamba
blanca frito al revés



La Pradera

Merluza castiza, cocida al vapor con salsa
de morros de ternera y barquillos rotos
de canela y miel, que son buenos para la piel

O

Las Ventas

Rabo de toro estofado con vino tinto y
deshuesado con patatas fritas con piel
y la salsa brava de la calle de Alcalá



Postre

Torrija bañada con leche infusionada
y helado de violetas

Copa de Vino o postre

BRUNCH ESPECIAL SAN ISIDRO

Domingo 19 de mayo

Nuestro Brunch más castizo del año con referencias gastronómicas de Madrid y relacionadas con la fiesta del patrón de nuestra ciudad.

Degustación especial de licor de madroño y barquillos a ritmo de chotis y zarzuela.

De 13:30 a 16:00

94 euros por persona

Bebidas seleccionadas incluidas

Niños de 0 a 3 gratis y de 4 a 12, 50%



BRUNCH TAPAS DE AUTOR

Domingo 2 de junio

El Brunch más espectacular de la ciudad presentará un despliegue espectacular de tapas con el mejor sabor español diseñadas por nuestro Chef Miguel de la Fuente y su equipo del Bar 49.

De 13:30 a16:00
94 euros por persona
Bebidas seleccionadas incluidas
Niños de 0 a 3 gratis y de 4 a 12, 50%



NUESTRAS TAPAS DE AUTOR

G49

Gilda de aceituna gordal, arenque ahumado, cebolla encurtida y piparras dulces

La tosta ibérica

Pan cristal, queso de cabra, tartar de tomate y papada ibérica de bellota

Espeto

Chipirones espetados con salsa brava y perlas de arroz

Nuestra tortilla del Sacromonte

Huevo relleno de guiso de paletilla de cordero y sabayón de yemas en sifón

Fuaracuyá

Royal de foie, queso de cabra payoya de la sierra de Cádiz y maracuyá

La Reina

Croqueta melosa de gamba roja del Mediterráneo con kewpie, tobiko wasabi y nori en juliana

La Ensaladilla del Jardín

Papas aliñas con encurtidos, piquillos dulces, boquerón e ikura

¡Ostras!

Ostra en escabeche manchego de shiso verde, maíz frito y camote

BRUNCH BELLA ITALIA

Domingo 7 de julio

Con display de cocina italiana:

Aperol Spritz de bienvenida

Ensalada caprese

Raviolachis frutti di mare

Escalopines al marsala

Vitello tonnato

Rissottos al parmesano

Y mucho más... Mamma mia!



LOS ALMUERZOS DEL JARDÍN

De lunes a viernes

Nuestro restaurante le sorprenderá cada día con un menú con productos de temporada diseñados por el Chef Miguel de la Fuente y su equipo.

Entrante, plato principal, café y/o postre.

Con agua y una copa de vino.

De 13:30 a 16:00.

42€ (Copa de vino incluida)

Información y reservas

www.madrid.intercontinental.com

Tel.917007300

emeamddhafb@ihg.com

[@eljardinintercontinental](https://www.instagram.com/eljardinintercontinental)

[@intercontinental_madrid](https://www.instagram.com/intercontinental_madrid)

