



# AVA GARDNER

LA ESTRELLA MÁS BRILLANTE DE LA  
NAVIDAD




INTERCONTINENTAL  
MADRID



Estimados clientes:

El 24 de diciembre de 1922 nació una gran estrella: Ava Gardner. Esta mítica actriz, se alojó a lo largo de diez años en nuestro hotel, dejando una estela imborrable en nuestra historia y nuestros corazones.

El equipo de restauración del hotel ha diseñado una exquisita propuesta gastronómica para conmemorar el centenario de su nacimiento y dar la bienvenida al año nuevo.



En nombre de todo el equipo de InterContinental Madrid queremos agradecer su confianza con un único objetivo: convertir esta Navidad en un momento inolvidable

Con nuestros mejores deseos,

Cristina Labal  
Directora de Convenciones

*Felices Fiestas*



# NAVIDAD AVA GARDNER

## CÓCTELES NAVIDEÑOS

Mogambo	62,00 €
La condesa descalza	72,00 €

## MENÚ NAVIDEÑOS

(Válidos para almuerzos y cenas)

Aperitivo de Bienvenida	9,00 €
55 días en Pekín	67,00 €
La noche de la iguana	73,00 €
La centinela	88,00 €
La hora final	103,00 €

A continuación, nos complace informarles de las cortesías incluidas en los menús de almuerzo y cena:

- Impresión de menús personalizados.
- Decoración navideña en las mesas.
- Tarifas especiales en habitaciones para la noche del evento. Rogamos consultar.

Precios por persona. 10% IVA incluido.

Será necesario confirmar con antelación un mismo menú para los asistentes.

Para eventos inferiores a 40 asistentes aplicará un suplemento en concepto de servicio en sala privada.

Si desea más información, le rogamos consulte directamente a nuestro Departamento de Banquetes. Horario de lunes a viernes de 9:00 hrs. a 19.00 hrs.

Tel: 91 700 73 75 / 00  
grupos.icmadrid@ihg.com

# CÓCTEL NAVIDEÑO “MOGAMBO”

## *Fríos*

Creoso de skrei noruego y semillas  
Crujiente de remolacha y coleslaw de pasas  
Foie gras en pan de azúcar rubio  
Idiazábal con laca de miel de flores  
Perdiz en escabeche clásico y crujiente de té verde  
Salmón con melón

## *Calientes*

Tacita de caldo de navidad  
Pulpo en espeto, cilantro y lima-limón  
Curry verde de alistados y maní ahumado  
Stick de morcilla y mermelada raf  
Gamba blanca orly y salsa agrio picante  
Berenjena frita y jarabe de arce  
Croqueta de boletus, chalotas y piñones tostados  
Guiso de ternera y pisto al dente

## *Postres*

Éclairs de crema y chocolate  
Triángulo de menta  
Tartaletas de frutos rojos  
Soufflé de limón  
Creoso de caramelo  
Turrone, yemas y mazapán

## *Bebidas*

Vino Blanco Glárima. D.O. Somontano  
Vino Tinto Valdelacierva Crianza D.O. Rioja  
Cava Freixenet Brut Barroco D.O. Cava  
Cerveza y refrescos

*Precio por persona 62€  
Servicio mínimo para 40 personas  
Duración una hora y media*

# CÓCTEL NAVIDEÑO

## “LA CONDESA DESCALZA”

### *Fríos*

Jamón ibérico de bellota y picos de Jerez  
Foie gras en pan de azúcar rubio  
Cremoso de skrei noruego y semillas  
Crujiente de remolacha y coleslaw de pasas  
Perdiz en escabeche clásico y crujiente de té verde  
Idiazábal con laca de miel de flores  
Salmón con melón

### *Calientes*

Tacita de caldo de navidad  
Burger-wagyu y cheddar amarillo  
Gamba blanca orly y salsa agrio picante  
Pulpo en espeto, cilantro y lima-limón  
Berenjena frita y jarabe de arce  
Croqueta de zanahoria, puerro y dátil  
Guiso de ternera y pisto al dente  
Zamburiña noilly prats

### *Estación*

Huevos rotos con setas y aceite de trufa blanca

### *Postres*

Éclairs de crema y chocolate  
Triángulo de menta  
Tartaletas de frutos rojos  
Soufflé de limón  
Cremoso de caramelo  
Turrónes, yemas y mazapán

### *Bebidas*

Vino Blanco Viña Cantosán D.O. Rueda  
Vino Tinto Viña Salceda Crianza 2018 D.O. Rioja  
Cava Freixenet Brut Barroco D.O. Cava  
Cerveza y refrescos




*Precio por persona 72 €*  
*Servicio mínimo para 40 personas*  
*Duración una hora y media*



## SUGERENCIAS DEL CHEF

### PARA COMPLEMENTAR EL CÓCTEL

Mesa buffet de quesos españoles e internacionales	6€
Estación de ostras (Belón y Gillaudeau)	19€
Salmón noruego ahumado con pan tostado y guarnición	7€
Lomos de merluza de pincho con puré de celery	11€
Solomillitos de cebón, marrón glasé y jugo de trufa	10€
Paella de hortalizas mediterráneas y arroz bomba	5€
Arroz del “senyoret”, calamares, langostinos y mejillones	9€
Risotto de Navidad, pavita ibérica y setas de pino	9€





## APERITIVO DE BIENVENIDA

## ALMUERZOS Y CENAS

Foie gras en pan de azúcar rubio

Cre moso de skrei noruego y semillas

Tacita de caldo de Navidad

Stick de morcilla y tomates dulces de invierno

*9€ por persona (30 minutos de duración)*



## MENÚ NAVIDEÑO “55 DÍAS EN PEKÍN”

Carpaccio de tomates de invierno, encurtidos y cubos de tofu en vinagreta de soja y miel

o

Crema tibia de patatas con colmenillas guisadas al Oporto

Lomo de venado con salsa de cacao, yuca frita y ralladura de lima verde

o

Lomo de lubina asada y fideuá de sepia con salsa americana

Chocolates con vino dulce y cítricos

Café y dulces navideños

Turrone, yemas y mazapán

### *Bebidas*

Vino Blanco Glárima. D.O. Somontano  
Vino Tinto Valdelacierva Crianza D.O. Rioja  
Cava Freixenet Brut Barroco D.O. Cava  
Cerveza y refrescos

*Precio por persona 67€*

*Servicio mínimo para 40 personas*

## MENÚ NAVIDEÑO “LA NOCHE DE LA IGUANA”

Velouté de boletus edulis, rilette de pato confitado con piñones y crema doble

o

Espárragos de Navarra con Txangurro a la donostiarra y alga percebe

Solomillo de cebón madurado, salsa de endrinas y patatas pochadas con mojo de chiles rojos

o

Merluza de anzuelo al horno, guiso de patatitas moradas y vinagreta de tomates y remolacha

Cremoso de queso con frambuesa y crumble de nuez

Café y dulces Navideños

Turrone, yemas y mazapán

### *Bebidas*

Vino Blanco Glárima. D.O. Somontano  
Vino Tinto Valdelacierva Crianza D.O. Rioja  
Cava Freixenet Brut Barroco D.O. Cava  
Cerveza y refrescos

*Precio por persona 73€*

*Servicio mínimo para 40 personas*



## MENÚ NAVIDEÑO “LA CENTINELA”

Foie Mi-Cuit con ensalada de hojas tiernas,  
vinagreta de frutos rojos e hibiscus

o

Crema de carabineros al sabor de brandy viejo y espuma fresca

Lomo de ternera a la parrilla con verduritas al wok, soja y sésamo

o

Dorada al Horno y panaché de verduritas a la mantequilla con salsa menier

Arroz con leche desestructurado

Café y dulces Navideños

Turrone, yemas y mazapán

### ***Bebidas***

Vino Blanco Viña Cantosán D.O. Rueda  
Vino Tinto Viña Salceda Crianza 2018 D.O. Rioja  
Cava Freixenet Brut Barroco D.O. Cava  
Cerveza y refrescos

*Precio por persona 88€*

*Servicio mínimo para 40 personas*

## MENÚ NAVIDEÑO “LA HORA FINAL”

Tecla de salmón y centolla, ensalada de alga wakame  
y emulsión de su coral

Pargo rojo a baja temperatura, cremoso de apio bola, encurtidos  
y micro mézclum

Paletilla melosa de cordero lechal deshuesada con cuscús  
de menta y pasas dulces

Tartaleta de almendra, fondant de chocolate y frutos rojos

Café y dulces navideños

Turrone, yemas y mazapán

### ***Bebidas***

Vino Blanco Viña Cantosán D.O. Rueda  
Vino Tinto Viña Salceda Crianza 2018 D.O. Rioja  
Cava Freixenet Brut Barroco D.O. Cava  
Cerveza y refrescos

*Precio por persona 103€*

*Servicio mínimo para 40 personas*

## BARRA LIBRE

(Se reservará por el número total de asistentes al almuerzo o cena)

### ***Barra Libre InterContinental: 28€***

Precio por persona para un mínimo de dos horas

Hora extra: 19 € por persona y hora.

### ***Barra Libre Premium: 36 €***

Precio por persona para un mínimo de dos horas.

Hora extra: 26 € precio por persona y hora.

10% IVA incluido

## MÚSICA

Discoteca (2 hrs.):	1.064 €
1 hora extra de Discoteca:	300€

21% IVA incluido

## MEGAFONÍA

Sistema de Megafonía desde	181,50€
Micrófono Inalámbrico de mano o solapa	54,45€ (unidad)
Técnico 4 horas	145,20€
Hora extra	40,00 €

21% IVA incluido