

MENU

ROOM

*Service*



INTERCONTINENTAL.  
MADRID



INTERCONTINENTAL.  
MADRID

Rogamos a los clientes que en caso de alergias o intolerancias informen a los miembros de nuestro equipo para facilitarles toda la información necesaria.

Para realizar su pedido, por favor marque la extensión 8247. Cada petición de room service, tendrá un cargo de servicio de 5,50€ (Aplicable a solicitudes de hielo o menaje).

Customers are welcome to ask the members of our team in case of allergies or intolerances to provide all the necessary information. To place your order, please dial extension 8247. Each room service request will have a service charge of 5,50€ (Applicable to requests for ice or cutlery).



Apto para celíacos  
Gluten free

IVA incluido  
VAT included



Vegano  
Vegan



Vegetariano  
Vegetarian

---

## DESAYUNOS BREAKFAST

---

**SERVIDO DE 7:00 A 11:00 - SERVED FROM 7:00 AM TO 11:00 AM**

Desayuno Continental Continental breakfast	34,00€
Desayuno InterContinental InterContinental breakfast	38,00€
Desayuno saludable Healthy breakfast	38,00€
Desayuno vegano Vegan breakfast	36,00€

---











## DESAYUNOS A LA CARTA BREAKFAST ON DEMAND

---

**SERVIDO DE 7:00 A 11:00 - SERVED FROM 7:00 AM TO 11:00 AM**

Yogurt Yoghurt	7,50€
Medio pomelo <b>V</b> Half grapefruit	9,00€
Café Coffee	7,50€
Té Tea	7,50€
Infusión Infusion	7,50€

Chocolate caliente Hot chocolate	7,50€
Leche fría o caliente Cold or hot milk	7,50€
Zumo de frutas V  Fruit juice	9,50€
Zumo de tomate V  Tomato juice	9,50€
Zumo de naranja V  Orange juice	9,50€
Zumo de pomelo V  Grapefruit juice	9,50€
Selección de bollería (4 piezas) Selection of pastries (4 pieces)	12,00€
Tostadas (2 piezas) con mantequilla y mermelada Toast (2 pieces) with butter and marmalade	12,00€
Ensalada de frutas V  Fruit salad	15,50€
Cereales Cereals	8,50€
Tortitas con sirope Pancakes with syrup	12,00€
Huevos revueltos V  Scrambled eggs	18,00€
Tortilla francesa V  Omelette	17,00€





Huevos fritos V 	18,00€
Fried eggs	
Huevos escalfados V 	17,00€
Poached eggs	
Huevos con bacon	18,00€
Eggs with bacon	
Huevos con Jamón York 	18,00€
Eggs with ham	
Huevos con salchichas 	18,00€
Eggs with sausages	
Huevos con champiñones V 	18,00€
Eggs with mushrooms	
Huevos con queso V 	18,00€
Eggs with cheese	
Huevos con verduras V 	18,00€
Eggs with vegetables	
Huevos con salmón	22,00€
Eggs with salmon	
Huevos con jamón ibérico	22,00€
Eggs with Iberian ham	
Huevos Benedictine	22,00€
Eggs Benedict	
Selección de embutidos 	20,00€
Assortment of cold meats	
Selección de quesos 	20,00€
Assorted cheeses	
Jamón york 	12,00€
Ham	

**EMPEZAMOS CON ALGO PARA COMPARTIR, O NO**  
**WE START WITH SOMETHING TO SHARE, OR NOT**

Jamón Ibérico de bellota D.O.  Acorn-fed Iberian Ham D.O.	34,00€
Pan de cristal, AOVE y tomate de colgar raspado  Cristal bread, extra virgin olive oil and scraped tomatoes	8,00€
Quesos Españoles, Manchego curado, Ibores, Mahón e Idiazábal   Spanish cheeses, cured <i>Manchego</i> , <i>Ibores</i> , <i>Mahon</i> and <i>Idiazabal</i>	21,00€
Croquetas cremosas de jamón Ibérico Creamy Iberian ham croquettes	16,00€
Tiras de berenjena frita, con jarabe de arce y piel de lima  Fried eggplant strips, with maple syrup and lime peel	15,00€
Parrillada de verduras, aceite de oliva virgen extra y sal en escamas   Grilled vegetables, extra virgin olive oil and flake salt	23,00€
Alitas de pollo marinadas con salsa BBQ Chicken wings marinated with BBQ sauce	17,00€

## DE NUESTRAS MARMITAS

### SOUPS

Crema de temporada 	15,00€
<i>Seasonal soup</i>	
Crema de tomates cherry y aceite verde de albahaca  	15,00€
<i>Tomatoes cherry soup and green basil oil</i>	
Consomé de ternera clarificado y perlas de la huerta 	16,00€
<i>Beef soup with garden pearls</i>	

## ENSALADAS

### SALADS

Ensalada verde de hojas tiernas con vegetales y vinagreta de Jerez  	18,00€
<i>Green salad of tender leaves with vegetables and Jerez sherry</i>	
Ensalada de salmón ahumado con aguacates, cebolla encurtida y alcaparras 	21,00€
<i>Smoked salmon salad with avocados, pickled onion and capers</i>	
Ensalada Caprese de tomate, mozzarella y pesto genovés  	19,00€
<i>Caprese salad with tomato, mozzarella and Genovese pesto</i>	
Ensalada César con pollo de corral, salsa clásica, croutons y teja de parmesano	19,00€
<i>Caesar salad with free-range chicken, classic sauce, croutons and parmesan cheese</i>	

---

## PASTAS

### PASTA

---

Penne rigatoni napolitana, en salsa de tomate casera <b>V</b> Neapolitan penne rigatoni, in homemade tomato sauce	17,00€
Espaguetis en salsa boloñesa de ternera y queso parmesano Spaghetti in Bolognese beef sauce and parmesan cheese	19,00€

---

## SÁNDWICHES Y BURGER

### SANDWICH AND BURGER

---

Club sándwich InterContinental con bacon y pollo InterContinental club sandwich with bacon and chicken	23,00€
Hamburguesa de wagyu en pan de cristal con bacon y queso Wagyu burger in cristal bread with bacon and cheese	24,00€
Sándwich mixto de jamón york y queso Edam Ham and Edam cheese sandwich	15,00€
Sándwich de pollo de corral con tomate,lechuga romana y mahonesa Free-range chicken sandwich with tomato, romaine lettuce and mayonnaise	17,00€
Sándwich vegetal con lechuga, tomate, espárragos y pepino <b>V</b> Vegetable sandwich with lettuce, tomato, asparagus and cucumber	15,00€
Quesadilla de pollo de corral con verduras salteadas y guacamole Quesadilla with free range chicken, sautéed vegetables and guacamole	19,00€



## PLATOS PRINCIPALES

### MAIN COURSES

Curry de pollo thai, con arroz jazmín y matices orientales 	23,00€
Thai chicken curry, with jasmine rice and oriental nuances	
Solomillo madurado de cebón a la parrilla con patatas bravas (salsa de tomate picante) 	34,00€
Matured sirloin steak on the grill with <i>bravas</i> (spicy tomato sauce) potatoes	
Paletilla de cordero lechal y cuscús de pasas y menta	31,00€
Suckling lamb shoulder and couscous with raisins and mint	
Merluza de nuestras costas asada en la sartén y verduras al vapor 	34,00€
Hake from our coasts roasted in the pan and steamed vegetables	
Lomo de salmón a la parrilla con verduras salteadas al wok	27,00€
Grilled salmon loin with vegetables sautéed in a wok	
Lubina con salsa molinera y patatitas de campo cocidas 	34,00€
Sea bass with <i>molinera</i> sauce (butter sauce with parsley and lemon) and cooked field potatoes	

## POSTRES DESSERTS

---

Tarta de queso con salsa de frutos rojos <b>V</b> Cheesecake with red berries coulis	12,00€
Bomba de chocolate <b>V</b> Chocolate bomb	12,00€
Tarta de manzana y helado de vainilla <b>V</b> Apple pie and vanilla ice cream	12,00€
Plato de fruta preparada <b>V</b>  Prepared fruit plate	12,00€
Helados (Yogur con grosellas, chocolate y vainilla) <b>V</b> Ice creams (Yoghurt with currants, chocolate and vanilla)	12,00€
Sorbetes (Limón y jengibre, frambuesa y mango) <b>V</b> Sorbets (Lemon and ginger, raspberry and mango)	12,00€

## CARTA DE VINOS

### WINES MENU

#### VINOS BLANCOS WHITE WINES

COPA      BOTELLA  
GLASS     BOTTLE

#### D.O. NAVARRA

Gran Feudo Chardonnay (Chardonnay) Chivite 30,00€

#### D.O. Penedés

Jean Léon Petit Chardonnay (Chardonnay ) Jean Leon 34,00€

Atrium (Chardonay) Miguel Torres 9,50€ 32,00€

Sommos (Cardonnay, Gewürztraminer, Pinot Noir) 31,00€

#### D.O. RIAS BAIXAS

Vionta (Albariño) Freixenet 10,00€ 35,00€

#### D.O. RUEDA

Viña Cantosán (Verdejo) Yllera 8,00€ 28,00€

Limousin Fermentado en Barrica (Verdejo) Marqués de Riscal 43,00€

José Pariente (Verdejo) 35,00€

La Cuadrada (Verdejo) Valdehermoso 32,00€

#### D.O. MADRID

Tagonius (Malvar) 30,00€

#### D.O. RIBEIRO

Casar de Vide 32,00€

(Treixadura, Godello, Albariño y Torrontés) Mataromera

#### D.O. SOMONTANO

Sommos de Glárima (Gewruztraminer y Chardonay) 8,00€ 24,00€

Pirineos Selección (Gewruztraminer) 34,00€

<b>VINOS ROSADOS</b>	<b>COPA</b>	<b>BOTELLA</b>
<b>ROSE WINES</b>	<b>GLASS</b>	<b>BOTTLE</b>

**D.O. NAVARRRA**

<b>Sobre Lías (Garnacha, Tempranillo y Merlot) Gran Feudo</b>	<b>8,00€</b>	<b>24,00€</b>
---	--------------	---------------

<b>VINOS ESPUMOSOS</b>	<b>COPA</b>	<b>BOTELLA</b>
<b>SPARKLING WINES</b>	<b>GLASS</b>	<b>BOTTLE</b>

**D. O. CAVA**

<b>Gran Claustro (Macabeo, Xarel·lo y Parellada)</b>		<b>39,00€</b>
Castillo de Perelada		
<b>1551 (Chardonnay y Macabeo) Codorníu</b>		<b>30,00€</b>
<b>Freixenet Brut Nature (Macabeo, Parellada y Xarel·lo)</b>		<b>32,00€</b>
<b>Brut Barroco (Macabeo, Parellada y Xarel·lo) Freixenet</b>	<b>10,50€</b>	<b>32,00€</b>
<b>Juvé &amp; Camps Millesime (Macabeo, Parellada y Xarel·lo)</b>		<b>50,00€</b>

**CHAMPAGNE AOC**

<b>Ruinart Blanc de Blancs (Chardonnay)</b>		<b>150,00€</b>
<b>Moët &amp; Chandon Brut Imperial</b>		<b>90,00€</b>
(Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay)		
<b>Moët &amp; Chandon Brut Rose</b>		<b>108,00€</b>
(Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay)		
<b>Mumm Cordon Rouge</b>		<b>77,00€</b>
(Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meuniere)		
<b>Mumm Rosé (Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meuniere )</b>		<b>8600€</b>
<b>Taittinger Brut Reserva</b>	<b>19,50€</b>	<b>103,00€</b>
(Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meuniere)		
<b>Veuve de Clicquot (Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay)</b>		<b>105,00€</b>
<b>Dom Perignon Vintage (Pinot Noir, Chardonnay)</b>		<b>320,00€</b>
<b>Louis Roederer Cristal (Chardonnay, Pinot Noir)</b>		<b>450,00€</b>



**VINOS TINTOS**  
**RED WINES**

**COPA**    **BOTELLA**  
**GLASS**   **BOTTLE**

**D.O.C. RIOJA**

<b>Luís Cañas Reserva 2015 (Tempranillo, Graciano)</b>		<b>42,00€</b>
<b>Marqués de Vargas Reserva 2015</b> (Tempranillo, Mazuelo, Graciano)		<b>44,00€</b>
<b>Muga Reserva 2018 (Tempranillo, Graciano, Mazuelo)</b>		<b>46,00€</b>
<b>Viña Salceda Crianza 2019 (Tempranillo)</b>	<b>8,50€</b>	<b>30,00€</b>
<b>Viña Ardanza Reserva 2015 (Tempranillo) Rioja Alta</b>		<b>62,00€</b>
<b>200 Monjes Reserva 2012</b> (Tempranillo, Graciano, Mazuelo) Vinícola Real		<b>83,00€</b>
<b>Ysios Crianza 2015 (Tempranillo)</b>		<b>47,00€</b>
<b>Marqués de Riscal Reserva 2019</b> (Tempranillo, Graciano, Mazuelo)		<b>40,00€</b>
<b>Barón de Chirel Reserva 2014</b> (Tempranillo) Marqués de Riscal		<b>122,00€</b>

**D.O. SOMONTANO**

<b>Gran Vos Reserva 2015 (Merlot, Cabernet) Viñas del Vero</b>		<b>43,00€</b>
--	--	---------------

**D.O. VINOS DE MADRID**

<b>Tagonius Crianza 2013</b> (Merlot, Cabernet, Syrah y Tempranillo)		<b>36,00€</b>
<b>El Regajal 2019</b> (Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot y Syrah)		<b>40,00€</b>
<b>Inicio 2011 (Garnacha) Las Moradas de San Martín</b>		<b>39,00€</b>
<b>Tejoneras 2014</b> (Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah, Garnacha) Nueva Valverde	<b>8,50€</b>	<b>35,00€</b>

**VINOS TINTOS**  
**RED WINES**

**COPA**    **BOTELLA**  
**GLASS**    **BOTTLE**

**VT CASTILLA Y LEÓN**

<b>Mauro Vendimia Seleccionada 2020</b> (Tempranillo, Garnacha, Syrah)	123,00€
<b>Yllera Crianza 2013 (Tempranillo)</b>	32,00€

**D.O. DOMINIO DE VALDEPUSA**

<b>Marqués de Griñón 2016 (Petit Verdot)</b>	52,00€
--	--------

**VT VINOS DE LA TIERRA DE EXTREMADURA**

<b>Habla del Silencio 2020</b> (Syrah, Cabernet Sauvignon, Tempranillo)	35,00€
--	--------