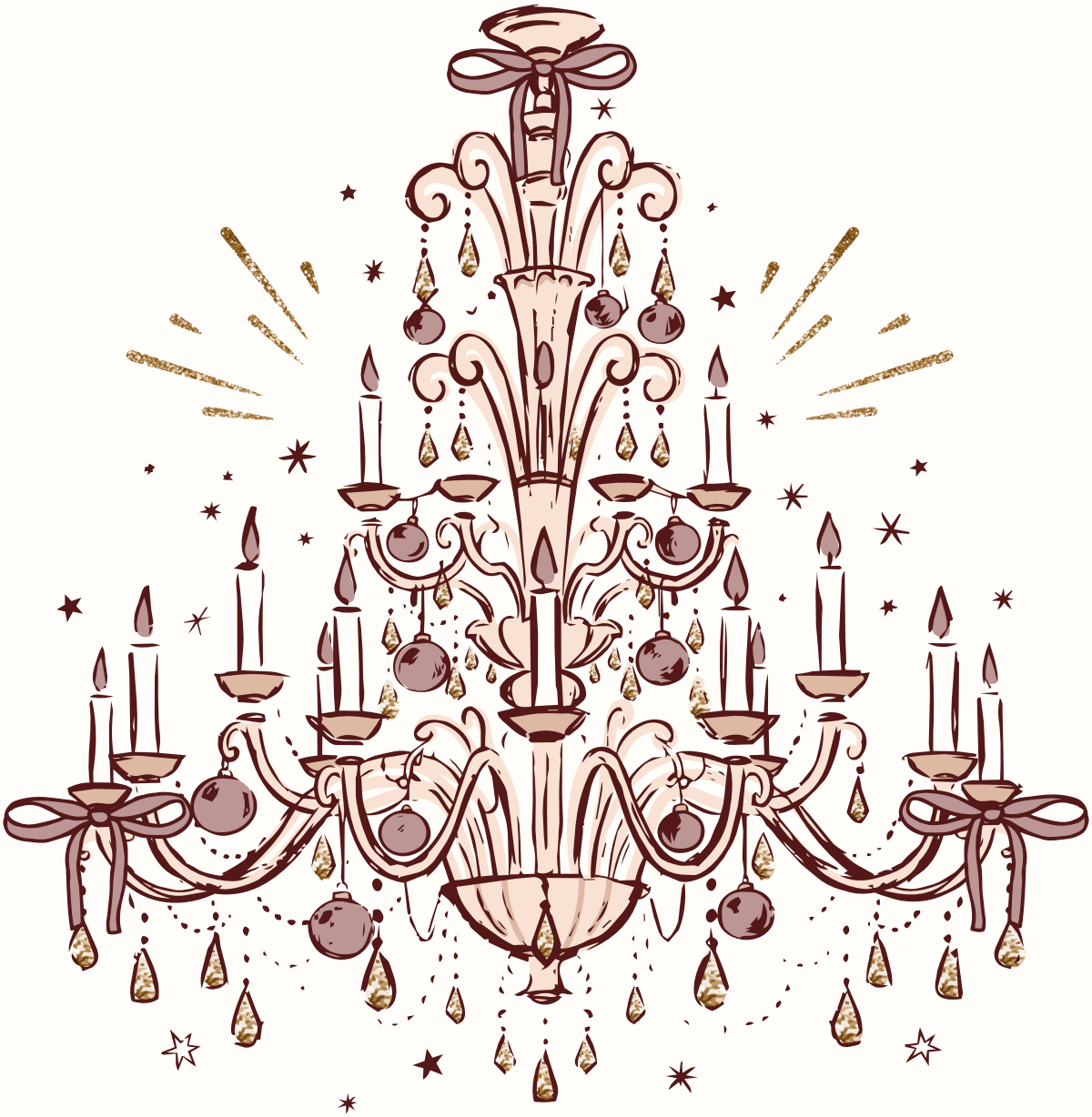
Feliz Navidad



InterContinental
MADRID

Navidad

Menús 2026

En InterContinental Madrid, la Navidad se vive como una celebración de los encuentros, las tradiciones y el placer de compartir. Este año, además, conmemoramos el 80 aniversario de InterContinental Hotels & Resorts, ocho décadas creando experiencias memorables y acogiendo a viajeros de todo el mundo.

Inspirado por este legado, nuestro equipo de cocina, liderado por el Chef Miguel de la Fuente, ha diseñado una selección de menús que combina tradición, calidad y excelencia gastronómica para convertir cada celebración en un recuerdo inolvidable.

Todo el equipo de InterContinental Madrid estará encantado de recibirle y cuidar cada detalle para que disfrute de una Navidad muy especial. Le deseamos una Feliz Navidad y un próspero Año Nuevo.

Giuseppe Vincelli
Director General

Cóctel

(PRECIO POR PERSONA +10% IVA ADICIONAL)

Snacks de Bienvenida

Tabla de pastoreo, embutidos y quesos nacionales
Cucurucho de anacardos con curry verde V
Chips vegetales V
Sticks de pan con tomate V

Aperitivos Fríos

Gilda con gordal, piparra y arenque ahumado
Nigiris de salmón con costra de trufa negra gratinada
Idiazabal con camisa de miel y mora V
Lobster roll y mantequilla gochujang
Cherry con sandía y albahaca fresca V

Aperitivos Calientes

Bola de ají de gallina frita y lima limón
Caramelo crujiente de faisán y gel de mostaza y eneldo
Gyoza de vegetales al vapor y gel de soja V
Gua bao de cochinita pibil y guacamole
Mini burguer de wagyu y salsa secreta

Dulces

Brownie de AOVE y piel de pomelo V
Tartaletas dulces artesanas V
Éclairs de crema y chocolate V
Turrones, Yemas y Mazapán V

Bodega

Vino Blanco Casa de Luz, D.O. Rueda
Vino Tinto Valdubón Joven, D.O. Ribera del Duero
1887 Brut Nature, D.O. Cava
Aguas, refrescos y cerveza

69€ +10% IVA adicional

Para cualquier información sobre ingredientes y alérgenos, por favor consulte con nuestro equipo.
V: Vegetariano

Aperitivos

Para complementar su cóctel

(PRECIO POR PERSONA +10% IVA ADICIONAL)

Aperitivos Fríos

Rulo de rillete de pato y kumquat 3,5€
Chupachups capresse 3,5€ V
Gofre con queso trufado y cecina de wagyu 5€
Blini de caviar beluga y crema agria 68€

Aperitivos Calientes

Croqueta de jamón ibérico de bellota 3€
Tacita de crema de nécoras 3€
Escalope de foie asado y compota de manzana 6€
Samosa vegetal y chutney de tomate 5€ V

Aperitivos Dulces

Queso, maracuyá y crumble de nueces 2,5€ V
Tarta de queso y mermelada de arándanos 2,5€ V
Parfait de almendra y crema inglesa de anís 2,5€ V
Chocolate Guanaja con su galleta y lima 3€ V

Para cualquier información sobre ingredientes y alérgenos,
por favor consulte con nuestro equipo.
V: Vegetariano

Estaciones

Para complementar su cóctel

(PRECIO POR PERSONA +10% IVA ADICIONAL)

Estación de Ostras Gouthier

Al natural y limón 15€
Granizado de jengibre 16,50€
Salsa ponzu 16,50€
Gazpachuelo de piparras 16,50€

Estación de Vieiras

Vieiras del pacifico con mahonesa thai sopleteada 14€

Estación Crudo Bar

Ceviche de corvina con leche de tigre tradicional y maíz chulpi 15€
Ceviche mixto de pulpo y camarón 16€
Steak tartar de ternera de Madrid y regañás 15,5€
Tartar de atún rojo con algas y tobiko 14€

Estación de Sushi

Makis, Rolls y nigiris con sushiman emplatando en vivo 15,50€

En Rueda de Parmesano

Falso risotto de puntalette elaborado al momento
en una rueda de parmesano 12,50€ V

Cortador de Jamón

Jamón del Valle de los Pedroches y
maestro cortador durante el cóctel 990€

En Paella

Arroz de verduras tiernas de temporada 11€ V
Arroz a banda con cigalitas, gamba blanca y ali oli cítrico 27€
Arroz con pato confitado y alcachofas 19€

Para cualquier información sobre ingredientes y alérgenos,
por favor consulte con nuestro equipo.
V: Vegetariano

Menú 1

Misma opción para todos los comensales

Entrante

Crema tibia de calabacín y jengibre con
tartar de carabinero y bolas de tempura

Principal

Solomillo de ternera madurada a la parrilla,
patatas revolconas y jugo de tempranillo

Postre

Esférico de frambuesa, crocanti de trigo y chocolate liquido V
Café y dulces navideños: Turrones, yemas y mazapán V

Bodega

Vino Blanco Casa de Luz, D.O. Rueda
Vino Tinto Valdubón Joven, D.O. Ribera del Duero
1887 Brut Nature, D.O. Cava
Aguas, refrescos y cerveza

69€ +10% IVA adicional

Para cualquier información sobre ingredientes y alérgenos,
por favor consulte con nuestro equipo.
V: Vegetariano

Menú 2

Misma opción para todos los comensales

Entrante

Setas guisadas a fuego lento con parmentier,
huevo poché y velo ibérico de bellota

Principal

Merluza del mar Cantábrico albardada, piquillos
confitados y vinagreta de piel de limón

Postre

Escultura de dos chocolates, arena de miel y cítricos V
Café y dulces navideños: Turrones, yemas y mazapán V

Bodega

Vino Blanco Casa de Luz, D.O. Rueda
Vino Tinto Valdubón Joven, D.O. Ribera del Duero
1887 Brut Nature, D.O. Cava
Aguas, refrescos y cerveza

73€ +10% IVA adicional

Para cualquier información sobre ingredientes y alérgenos,
por favor consulte con nuestro equipo.
V: Vegetariano

Menú 3

Misma opción para todos los comensales

Entrante

Ensalada de bogavante, bouquet de hojas
tiernas y vinagreta de su coral

Pescado

Lubina al horno y salsa Champagne

Carne

Paletilla de cordero lechal glaseada con gnocchi fritos

Postre

Lemon pie y canela helada V
Café y dulces navideños: Turrones, yemas y mazapán V

Bodega

Vino Blanco Casa de Luz, D.O. Rueda
Vino Tinto Valdubón Joven, D.O. Ribera del Duero
1887 Brut Nature, D.O. Cava
Aguas, refrescos y cerveza

77€ +10% IVA adicional

Para cualquier información sobre ingredientes y alérgenos,
por favor consulte con nuestro equipo.
V: Vegetariano

Opciones

Para complementar su menú

(PRECIO POR PERSONA +10% IVA ADICIONAL)

Copa de Bienvenida

Solo con menús y duración de 30 minutos

Vino Blanco Casa de Luz, D.O. Rueda
Vino Tinto Valdubón Joven, D.O. Ribera del Duero
1887 Brut Nature, D.O. Cava
Aguas, refrescos y cerveza

14€ +10% IVA adicional

Aperitivo de Bienvenida

Solo con menús y duración de 30 minutos

Idiazabal con camisa de miel y mora V
Lobster roll y mantequilla gochujang
Croqueta de jamón ibérico de bellota
Vino Blanco Casa de Luz, D.O. Rueda
Vino Tinto Valdubón Joven, D.O. Ribera del Duero
1887 Brut Nature, D.O. Cava
Aguas, refrescos y cerveza

18€ +10% IVA adicional

Platos para Compartir como Aperitivo en Mesa

(1 plato para cada 4 comensales)

Jamón ibérico de bellota cortado a cuchillo (100 gr) 48€
Quesos nacionales (Mahón, Idiazabal, Manchego y Pimentón) 31€
Terrina de foie gras casera, confituras y pan carasatu 40€
Anchoa 00 del Cantábrico y pan rústico (4 unidades) 26€
Salmón ahumado artesano tradicional,
salsa tártara y encurtidos (100 gr) 29€

Personaliza tu postre

Logo de la empresa impreso en papel comestible para el postre 3€

Para cualquier información sobre ingredientes y alérgenos,
por favor consulte con nuestro equipo.
V: Vegetariano

Vinos

Vinos Blancos

Valdubón Jóven
Rueda (Verdejo)
3,50€

Castillo de Monjardín
Navarra (Chardonnay)
4,00€

Loma del Picón
Bierzo (Godello)
6,00€

Miranda
Penedès (Chardonnay)
7,00€

Vionta
Rias Baixas (Albariño)
7,50€

Muga
Rioja (Viura, Garnacha Blanca)
8,50€

Vinos Tintos

Finca Nueva
Rioja (Tempranillo)
4,00€

Petit Pittacum Roble
Bierzo (Mencia)
4,50€

Orube Crianza
Rioja (Tempranillo)
5,00€

Espinela Crianza
Ribera del Duero (Tempranillo)
6,50€

Casa Vella
Penedès (Cabernet Sauvignon)
8,00€

Cepa 21
Ribera del Duero (Tempranillo)
12,00€

Vinos Espumosos

Juvé & Camps EP Reserva
Cava (Macabeo Perellada Xarel-Lo)
6,00€

Juvé & Camps Gran Reserva Familia
Cava (Macabeo Perellada Xarel-Lo)
9,00€

Abelé 1757 Brut
Champagne (Chardonnay Pinot Noir Meunier)
17,00€

Taittinger Brut Reserva
Champagne (Chardonnay Pinot Noir Meunier)
24,00€

SUPLEMENTO POR PERSONA +10% IVA adicional

Servicios Adicionales

Para su celebración

✧ ✧ ✧

Barra Libre

Prolongue la celebración con un servicio de barra libre cuidadosamente seleccionado para ofrecer una experiencia a la altura de su evento.

Barra Libre InterContinental

18€ por persona / hora
Mínimo de contratación: 2 horas

Barra Libre Premium InterContinental

20€ por persona / hora
Mínimo de contratación: 2 horas

Condiciones

La barra libre se contratará para el número total de asistentes confirmados al almuerzo o cena.
Las horas adicionales se facturarán sobre el número total de comensales confirmados.

+10% IVA adicional

✧ ✧ ✧

Música y animación

Discoteca Estándar

Dos horas: 975€ | Hora adicional: 140€

+21% IVA adicional

✧ ✧ ✧

Servicios Audiovisuales

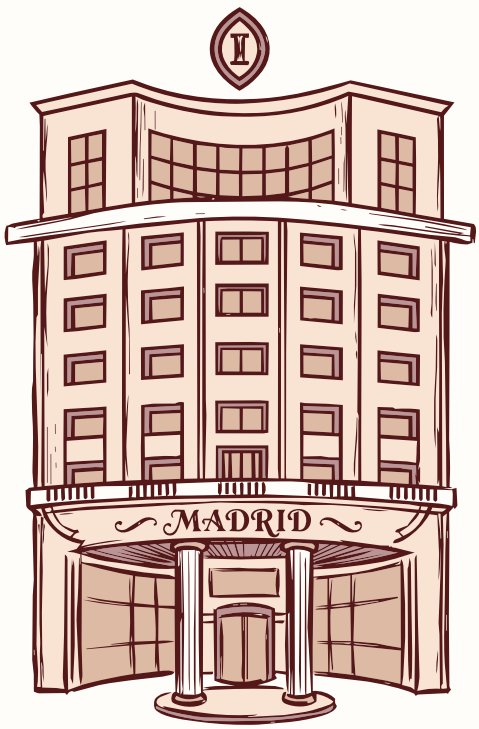
Tarifas orientativas sujetas a revisión en función del salón reservado y de las necesidades específicas de cada celebración.

Sistema de megafonía: desde 155€
Micrófono inalámbrico, de mano o solapa: desde 46€
Técnico audiovisual (4 horas): desde 165€ | Hora adicional: desde 42€

+21% IVA adicional

✧ ✧ ✧

aniversario



Paseo de la Castellana, 49. 28046 Madrid
www.madrid.intercontinental.com
InterContinentalMadrid
@intercontinental_madrid
InterContinental Madrid

INTERCONTINENTAL®
HOTELS & RESORTS