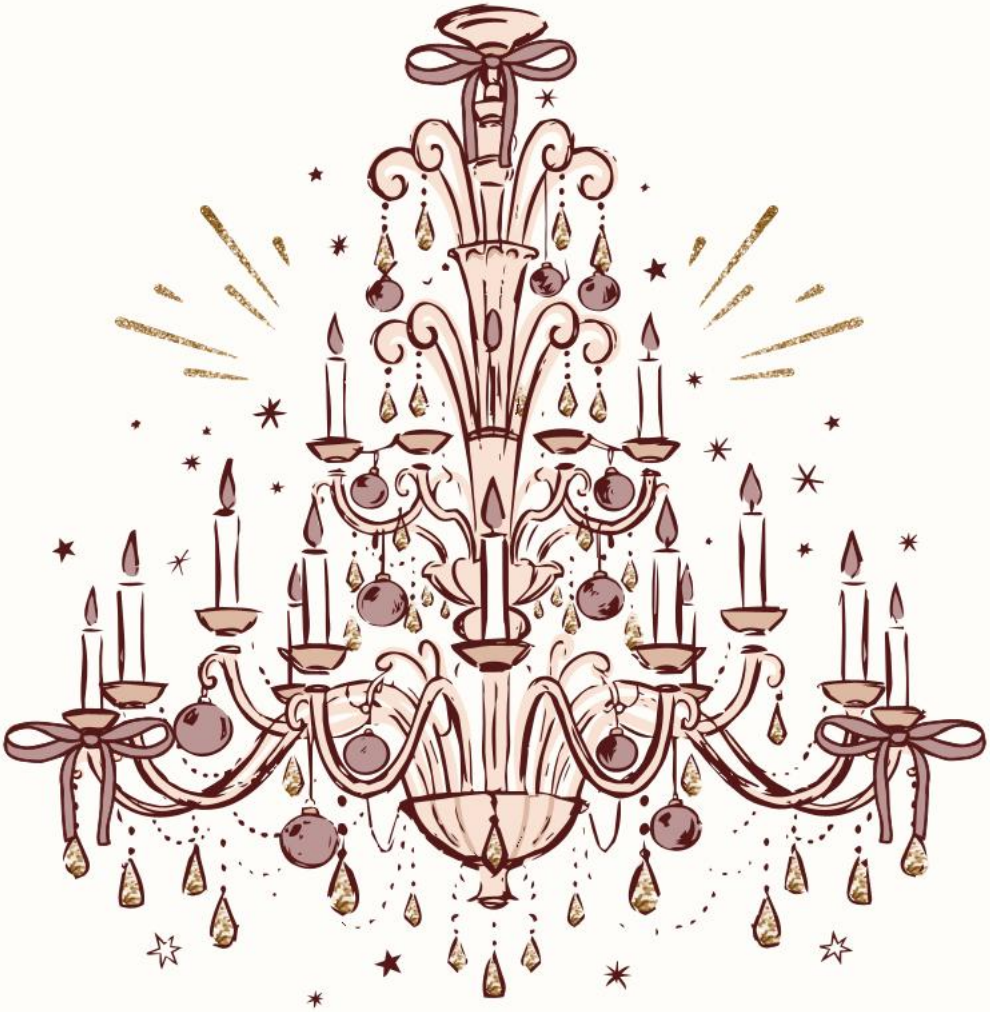
Navidad 2026



INTERCONTINENTAL.
MADRID

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 combinan 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

CENA GALA

Nochebuena

Verde y yodado, quisquillas con gelée de tomate,
hortalizas, codium y extracto de lechuga viva

Cappuccino de parmesano con tupinambo,
polvo de colmenillas y duxelle de boletus

Mero con salsa de naranja amarga,
kumquat y zanahorias

Balotina de pularda con trufa negra, mole
de castañas ebaby corn tostados y foie gras asado

Maracuyá y merengue con piel de lima

Café de origen y dulces navideños

Bodega

Vino Blanco Chivite Las Fincas 2025 IGP 3 Riberas
Vino Blanco Antea Marqués de Cáceres 2025 D.O.Ca. Rioja
Vino Tinto Ánima del Priorat 2025 D.O.Q. Priorat
Champagne Abelé 1757 Brut A.O.C. Champagne

Amenización musical en vivo con discoteca
Barra libre hasta las 2:00 h.
Sala de juegos infantiles
Código de vestimenta: etiqueta o traje oscuro

24 DICIEMBRE 2026 (21:00 h)

BRUNCH

Navidad

Buffet frío

Crema fría de remolacha, ensalada de perdiz roja de caza, salpicón de gamba blanca con caviar ahumado, burrata y cherrys con albahaca fresca, embutidos ibéricos de bellota, ensalada de verduras asadas y queso feta, cogollos con salsa César clásica y anchoas 00 del Cantábrico, salmón ahumado y sus guarniciones, ceviche de corvina con leche de tigre tradicional y maíz chulpe, surtido de makis y nigiris variados de atún rojo, salmón y vegetales

Mariscos

Langostinos, bogavantes, nécoras y gambas de Huelva

Mesa de quesos

De oveja: Manchego curado, queso en manteca de Belmonte, Idiazábal, Roncal del Valle de Navarra, torta de la Serena y queso al romero de Ocaña
De vaca: Mahón, San Simón, tetilla y queso de Ulloa (Galicia), Cabrales y Afuega'l Pitu (Asturias)
De cabra: curados en vino tinto (Murcia) y en pimentón
Internacionales: Parmesano, Brie, Camembert, Stilton azul y Gouda holandés

De nuestras marmitas

Bisque de carabineros, sopa de cebolla clásica y parmesano y crema fina de espárragos.

Buffet caliente

Bimi al vapor con cecina de wagyu, chuletitas de cordero lechal a la plancha, solomillo a la broche con su jugo, Villagodio de cebón asado a baja temperatura, merluza de pincho con salsa de ñoras, dorada en salsa de Champagne
Arroz de chipirones con rape y arroz vegetal con angula de monte y coliflor
Huevos Benedict con salsa holandesa tradicional

Buffet dulce

Selección de tartas: frambuesa, limón, manzana, milhojas con frutos rojos, pera, melocotón...
Clásicos de cuchara: arroz con leche y natillas
Repostería francesa
Café de origen acompañado de surtido de dulces tradicionales

Bodega

Vino Blanco Lagar de Brais 2025 D.O. Ribeiro
Vino Tinto Petit Pittacum D.O. Bierzo
Cava Juvé & Camps Essential Xarel·lo D.O. Cava

Amenización musical en vivo
Sala de juegos infantiles

25 DICIEMBRE 2026 (13:30 h)

GRAN GALA

Fin de Año

Sabor y contraste, carabinero con erizos
y crema tibia de coco infusionada con hierbaluisa

Kobe y shiso, carpaccio de Wagyu A5 atemperado, escabeche de shiso
y tamarindo, granos de mostaza encurtidos y jardín de brotes tiernos

Terciopelo y esencia, velouté de bullabesa con bogavante azul
del Cantábrico, velo anisado y caviar

Producto y tradición, merluza de pincho en salsa verde de almejas,
cremoso de guisantes y gamba blanca

Tierra y carácter, filet de boeuf con ragú de setas
a la bordalesa y bollito de queso roquefort

Trópico y seda, láminas de piña texturizada,
cremoso de mascarpone y ron añejo

Café de origen y dulces navideños

Bodega

Vino Blanco Viña Caeira 2024 D.O. Rías Baixas
Vino Blanco La Capilla 2025 D.O. Rueda
Vino Tinto Chivite Colección 125 Gran Vino Reserva 2021 IGP 3 Riberas
Champagne Mumm Brut Cordon Rouge A.O.C. Champagne

Amenización musical en vivo durante la cena y discoteca
Sala de juegos infantiles
Código de vestimenta: etiqueta o traje oscuro

Gran Cotillón InterContinental

Barra Libre y Discoteca de 00:30 h hasta las 5:00 h

"Buffet de San Silvestre" a las 2:30 h repleto de deliciosas sugerencias
dulces y saladas para continuar la noche con energía

31 DICIEMBRE 2026 (21:00 h)

BRUNCH

Año Nuevo

Buffet frío

Salpicón de bogavante y papaya, salmón ahumado artesano acompañado de guarniciones, jamón ibérico de bellota del Valle de los Pedroches, tiradito de vieiras con ensalada de algas hijiki, gildas de anchoa 00, ensaladilla clásica y atún rojo, endivias rellenas de queso azul y nueces, surtido de quesos nacionales e internacionales, nigiri de salmón con kewpie y tobiko wasabi y nigiri de atún rojo y ali oli nori
Huevos Benedict con holandesa tradicional y aroma de trufa negra

Mariscos

Ostras Gouthier al natural, bogavantes cocidos, gamba blanca de Huelva y nécoras

Caldos y sopas

Sopa de cocido madrileño tradicional y velouté templada de calabacín y jengibre

Pescados

Pargo rojo salvaje con salsa de limón, rapitos a la parrilla con salsa bilbaína

Carnes

Turnedó de solomillo de vaca madurada y jugo de endrinas, muslo de pato con frutos secos y salsa de mora,
Roast beef de ocho costillas al horno con hierbas aromáticas, y cochinillo asado al estilo segoviano

De la huerta

Arroz con alcachofas y pato, paella valenciana clásica y verduras a la parrilla con dados de tofu y aceite de chía

Buffet dulce

Tronco de Navidad, tarta ópera, milhojas, San Marcos, selección de mini mousses y repostería francesa
Café de origen acompañado de surtido de dulces tradicionales

Bodega

Vino Blanco Lagar de Brais 2025 D.O. Ribeiro
Vino Tinto Petit Pittacum D.O. Bierzo
Cava Juvé & Camps Essential Xarel·lo D.O. Cava

Amenización musical en vivo
Sala de juegos infantiles

1 ENERO 2027 (13:30 h)

MERIENDA TARDE

Reyes

Buffet familiar

Fingers de pollo crujientes y salsa BBQ
Burger de wagyu en pan brioche y queso cheddar
Hot dog con salsas y cebolla crujiente
Sándwiches de crema de cacao

Buffet adultos

Croquetas melosas de jamón ibérico de bellota
Dados de foie con chocolate amargo
Club sándwich de pastrami, tartufo y hojas de rúcula
Roll california de atún y kewpie con tobiko wasabi
Gildas clásicas con anchoas del Cantábrico

Dulces artesanías de nuestro obrador
Bollería de mantequilla recién horneada
Plum cake marmolado y frutos rojos
Cookies sin gluten de avellanas y chips de chocolate negro
Tarta milhoja InterContinental con frutos rojos
Lemon pie
Roscón de Reyes tradicional de nata y de trufa

Bodega

Café, té y refrescos
Chocolate caliente
Cava Juvé & Camps Essential Xarel·lo D.O. Cava

5 ENERO 2027 (DE 17:00 A 19:00 h)

BRUNCH

Reyes

Buffet frío

Anguila ahumada con gordal y uvas, trigueros al vapor con dip de chipotle, salpicón de marisco con cebolleta china y siete especias japonesas, piquillos rellenos con changurro, mejillones con un aliño frio de chiles rojos, fresas con queso y pistacho verde, guacamole clásico con totopos, steak tartar tradicional con regañas y surtido de sushi
Surtido de mariscos: bogavante, langostinos, patas cocidas, bígaros y cañaíllas

Huevos Benedict con salsa holandesa clásica

De las marmitas

Crema solferino, fabada asturiana y su compango y consomé tradicional clarificado

Del mar

Mero frito en aceite de oliva virgen extra, lubina con costra de azafrán y pisto de la huerta

Del monte

Paletilla de lechal cocinada a baja temperatura, filet mignon de solomillo con salsa de hierbas,
Cochinillo al horno con corteza crujiente estilo segoviano

De nuestras paellas

Arroz con gamba blanca y crucíferas, arroz con boletus y alcachofas

Buffet dulce

Roscón de Reyes artesanal con fruta escarchada, tronco de Navidad, fresas maceradas en vino de Oporto
Mousses variados: turrón, chocolate y limón
Tartas de pera y melocotón
Repostería de inspiración internacional
Café de origen acompañado de surtido de dulces tradicionales

Bodega

Vino Blanco Lagar de Brais 2025 D.O. Ribeiro
Vino Tinto Petit Pittacum D.O. Bierzo
Cava Juvé & Camps Essential Xarel·lo D.O. Cava

6 ENERO 2027 (13:30 h)

Eventos navideños

Galas de Navidad

	ADULTOS	NIÑOS
Gala de Nochebuena (24 diciembre)	295 €	125 €
Brunch de Navidad (25 diciembre)	195 €	95 €
Gala de Nochevieja y Cotillón (31 diciembre)	695 €	195 €
Cotillón de Nochevieja (31 diciembre)	210 €	
Brunch de Año Nuevo (1 enero)	210 €	95 €
Merienda de Reyes (5 enero)	70 €	50 €
Brunch de Reyes (6 enero)	165 €	75 €

Precios por persona (10% IVA incluido)

Galas de Navidad incluyendo estancia

Para su mayor comodidad el hotel le brinda la oportunidad de celebrar su evento de Navidad y alojarse en el hotel.

	HABITACIÓN CLASSIC	HABITACIÓN PREMIUM
Gala de Nochebuena con noche el 24 de diciembre y desayuno buffet	470 €	535 €
Gala de Nochevieja con noche el 31 de diciembre y desayuno buffet	945 €	1010 €
Brunch de Navidad (25 diciembre) con noche el 24 o 25 de diciembre	344 €	409 €
Brunch de Año Nuevo (1 enero) con noche el 31 de diciembre	454 €	519 €
Brunch de Reyes (6 enero) con noche el 5 de enero	320 €	385 €

*Precios por persona en régimen de doble ocupación (10% IVA incluido)
Sujetos a disponibilidad de alojamiento por parte del hotel.

Consulte también nuestras tarifas de estancias en suite, con noches adicionales y condiciones especiales para familias.
Consulte información para vivir una tarde de Reyes única o comprar nuestros roscones artesanos.

La habitación de categoría Premium Club incluye acceso al exclusivo Club Lounge InterContinental, con servicios de recepción privada, late check-out, desayuno buffet y una gran variedad de aperitivos y bebidas de 7:00 a 23:00 h.

Eventos navideños

✧ ✧ ✧

Condiciones de reserva

Todas las reservas realizadas antes del 1 de diciembre obtendrán un 10% de descuento.
Todas las reservas deberán ser pagadas en un plazo de 7 días desde la confirmación de las mismas.

Cancelaciones

El importe será devuelto en su totalidad con notificación de una semana antes del evento.
Se devolverá el 50% del importe en cancelaciones con más de 72 horas antes del evento.
No se devolverá el importe en cancelaciones con menos de 72 horas antes del evento.

Descuentos especiales

Niños hasta 2 años gratis, de 3 a 12 años tarifa de niños y a partir de 13 años tarifa de adultos.

Información y reservas

Tel. + 34 91 700 73 71/00
banquetes.icmadrid@ihg.com

✧ ✧ ✧

INTERCONTINENTAL®
HOTELS & RESORTS

&C aniversario



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