

MENÚ

ROOM SERVICE





INTERCONTINENTAL.
MADRID



Abierto de 1:00 pm a 4:00 pm y de 8:00 pm a 11:30 pm

*Open from 1.00 pm until 4.00 pm
and from 8.00 pm until 11.30 pm*

BRUNCH

Todos los domingos
de 1:30 pm a 3:30 pm.

*Every Sunday **BRUNCH**
from 1:30 pm to 3:30 pm.*



Inicie el día con el mejor Café de Colombia
y relájese durante el anochecer
con la auténtica coctelería de nuestros Barman.
Abierto de 8:00 am a 2:00 am.

*Start the day with the best Colombian Coffee,
and keep relax during the evening
with the authentic cocktails from our Barman.
Open from 8.00 am to 2.00 am.*

Despierte sus sentidos en nuestro elegante
Lounge privado situado en la primera planta.
Abierto de 7:00 am a 11:00 pm.

*Wake up your senses in our elegant private
Lounge located on the first floor.
Open from 7.00 am to 11.00 pm.*

 CLUB INTERCONTINENTAL.



INTERCONTINENTAL[®]

MADRID

Estimado Cliente:

Gracias por depositar su confianza en InterContinental Madrid.

Hemos diseñado para usted una exclusiva selección de platos, donde nos proponemos sorprenderle creando todo un mar de sensaciones para el paladar. Entendemos que cuando utiliza el servicio de Room Service, espera un servicio óptimo con una calidad suprema. Por ello, en nuestra carta encontrará diversidad de platos vegetarianos, bajos en calorías, entre otras múltiples opciones.

Algunos de los platos presentados en esta carta, pueden contener sustancias que despierten reacciones alérgicas. Si requiere información sobre la presencia de algún alérgeno alimentario en el menú, pregunte a nuestro personal. En caso de desear alguna sugerencia no especificada en la carta, estaremos encantados de escuchar sus peticiones. En InterContinental nos gusta cumplir todas sus expectativas.

Por favor, cuando haya realizado su elección, presione el botón de Room Service en el teléfono de su habitación para poder atenderle.

Dear Guest,

Thanks for your confidence on InterContinental Madrid Hotel.

We have designed for you an exclusive selection of dishes where we would like to surprise you, developing new flavours for you. We understand that when you order in-room service dining you want optimum service with a supreme quality. For this reason, in our Room Service Carte you will find an assortment of vegetarian food, low-fat dishes, among other options.

Certain items on the menu may contain ingredients which cause an allergic reactions. For information regarding the presence of a food allergen on the menu, ask our staff. If the item you would like does not appear on the menu, please ask and we will be delighted to create something tailored to your preferences. At InterContinental we strive to exceed all your expectations.

Please, when you have made your choice, press the Room Service button on your telephone to place your order.





El Cafe

El Cafe

El Cafe

DESAYUNOS / BREAKFAST

SERVIDO DE 6:00 AM A 11:00 AM / SERVED FROM 6.00 AM TO 11.00 AM

CONTINENTAL

Selección de Bollería y Croissants	Assorted Pastries and Croissants
Mantequilla y Mermelada	Butter and Marmalade
Zumo Natural de Naranja o Pomelo	Fresh Squeezed Orange or Grapefruit Juice
Yogur Natural	Plain Yogurt
Café, Te, Chocolate o Infusiones	Coffee, Tea, Hot Chocolate or Infusions

34 €

INTERCONTINENTAL

Selección de Bollería y Croissants	Assorted Pastries and Croissants
Mantequilla, Confitura y Mermelada	Butter and Marmalade
Zumo Natural de Naranja o Pomelo	Fresh Squeezed Orange or Grapefruit Juice
Yogur Natural	Plain Yogurt
Café, Te, Chocolate o Infusiones	Coffee, Tea, Hot Chocolate or Infusions
Selección de Embutidos	Assorted Sausages
Dos Huevos al gusto (Fritos o Revueltos) con Bacon	Two Eggs (fried or scrambled) with Bacon
Fruta Fresca Cortada	Fresh Sliced Fruit

38 €

SALUDABLE

Cereales con Fibra Bajos en Calorías
Pan Integral con Aceite de Oliva
Margarina y Mermelada sin Azúcar
Zumo Natural de Naranja o Pomelo. Zumo de Arándanos
Dos Huevos Cocidos o Escalfados o Tortilla de Claras
Yogur Desnatado
Fruta Fresca Cortada
Café, Te, Chocolate o Infusiones

HEALTHY

Low Calorie Cereal with Fiber
Whole Grain Bread with Olive Oil
Sugarfree Marmalade and Margarine
Fresh Orange or Grapefruit Juice or Cranberry
Two Boiled or Poached Eggs or Egg white Omelette
Lowfat Yogurt
Fresh Sliced Fruit
Coffee, Tea, Hot Chocolate or Infusions

38 €

A LA CARTA / ON DEMAND

SERVIDO DE 6:00 AM A 11:00 AM / SERVED FROM 6.00 AM TO 11.00 AM

Yogur (Natural, Desnatado, con Frutas) 7,5 €	Yogurt (Plain, Low-fat, with Fruit)
Café, Te, Infusiones, Chocolate 7,5 €	Coffee, Tea, Infusions, Chocolate
Zumo de Melocotón, Manzana, Arándanos o Piña 9 €	Peach, Apple, Cranberry or Pineapple Juice
Zumo de Tomate 9 €	Tomato Juice
Zumo de Naranja Natural 9,5 €	Fresh Squeezed Orange Juice
Zumo de Pomelo Natural 9,5 €	Fresh Squeezed Grapefruit Juice
Selección de Bollería (4 piezas) 12 €	Assorted Pastries (4 pieces)
Tostadas (2 piezas) con Mantequilla y Mermelada 8 €	Toast (2 pieces) with Butter and Marmalade
Ensalada de Fruta Fresca 15,5 €	Fresh Fruit Salad
Fruta Fresca Cortada 15,5 €	Fresh Sliced Fruit
Cereales 8,5 €	Cereals
Tortitas con Sirope 10 €	Pancakes with Syrup
Dos Huevos al gusto: 17 €	Two Eggs (any style):
Revueltos	Scrambled
Tortilla Francesa	Omelette
Fritos	Fried
Escalfados	Poached
Con Guarnición: 18 €	With a choice of:
Bacon	Bacon
Jamón York	York Ham
Salchichas	Sausages
Champiñón	Mushrooms
Queso	Cheese
Verduras	Vegetables
Con Guarnición: 22 €	With a choice of:
Salmón	Salmon
Jamón Ibérico	Iberian Ham
Tortilla Española 22 €	Spanish Omelette
Huevos Florentina (espinaca fresca y gratinados) 19 €	Fiorentina Poached Eggs (fresh Spinach au Gratin)
Selección de Embutidos 20 €	Assortment of Cold Meats
Selección de Quesos 20 €	Assorted Cheeses
Salmón Ahumado 25 €	Smoked Salmon
Jamón Ibérico de Bellota 34 €	Superior Quality Iberian Ham

IVA incluido / VAT included



ALMUERZO Y CENA / LUNCH AND DINNER

SERVIDO DE 11:00 AM A 11:30 PM / SERVED FROM 11.00 AM TO 11.30 PM

ENTRADAS PARA PICAR

Alitas de Pollo con Salsa Barbacoa
Tortilla Española

Croquetas Caseras de Jamón Ibérico

Pizarra de Quesos Españoles

Salmón Ahumado Tradicional con Guarnición y Salsa Agria

 Parrillada de Verduras Mediterráneas y Aceite Oliva Virgen D.O.

Pulpo a la Gallega

Jamón Ibérico de Bellota

18 € Chicken Wings with Barbecue Sauce

22 € Spanish Omelette

20 € Homemade Iberian Ham Croquettes

23 € Spanish Cheeses Selection

25 € Traditional Smoked Salmon with Sour Sauce & Garnish

23 € Grilled Mediterranean Vegetables and Olive Oil

29 € Galician Style Octopus

34 € Superior Quality Iberian Ham

HORS D'OEUVRES

SOPAS Y CREAMAS

Sopa de Cebolla Tradicional

Caldo de Buey y Verduras

 Sopa Minestrone y Queso Parmesano

Crema de Temporada

Crema de Tomate Natural y Pesto

17 € Traditional Onion Soup

17 € Beef and Vegetables Broth

17 € Minestrone Soup and Parmesan Cheese

17 € Seasonal Cream

17 € Natural Tomato Cream and Pesto

SOUPS AND CREAMS

ENSALADAS

 Ensalada Verde

Ensalada Mixta con Atún y Huevo

Ensalada Caprese (Tomate y Mozzarella)

 Ensalada Griega (Queso Feta, Aceitunas Negras y Pepino)

Ensalada de Queso de Cabra y Frutos Rojos

Ensalada César con Pollo

18 € Green Salad

20 € Mixed salad with Tuna and Egg

22 € Caprese Salad

22 € Greek Salad

22 € Salad of Goat Cheese with Berries

24 € Chicken Caesar Salad

SALADS

BAGUETTES*, SÁNDWICHES* Y PIZZAS

 Baguette de Calamares a la Andaluza

Sándwich Vegetal

Sándwich Mixto

Club Sándwich InterContinental

Pizza a la Romana (Jamón y Queso)

 Pizza Mediterránea (Tomate, Verduras y Queso de Cabra)

Chapatita de Pepito de Ternera con Rúcula y Tomate Natural

15 € Andalusian Style Squid Baguette

17 € Vegetable Sandwich

20 € Ham and Cheese Sandwich

27 € InterContinental Club Sandwich

23 € Romagna Pizza (Ham and Cheese)


23 € Mediterranean Pizza (Tomato, Vegetables and Goat Cheese)

23 € Pepito Veal with Arugula and Natural Tomato Ciabatta

BAGUETTES*, SANDWICHES* AND PIZZAS

*Todos estos platos son servidos con patatas fritas y bouquet de ensalada.



*All these dishes are served with fries and salad bouquet

 **Platos Vegetarianos / Vegetarian dishes**
IVA incluido / VAT included

ALMUERZO Y CENA / LUNCH AND DINNER

SERVIDO DE 11:00 AM A 11:30 PM / SERVED FROM 11.00 AM TO 11.30 PM

HUEVOS Y PASTAS

-  Huevos Rotos con Jamón Ibérico y Patatas Fritas
Tortilla de Patata
- Raviolis de Queso Ricotta y Espinaca
- Fettuccini con Salsa Carbonara*
- Rigattoni con Salsa Bolognesa*
-  Espaguetis con Salsa de Tomate*

*Las salsas pueden ser cambiadas entre sí.


PESCADOS

- Rapito al Horno con Patatas Panaderas
y Refrito de Ajos y Guindilla
- Salmón Fresco a la Parrilla, Patatas al Vapor y Tirabeques
Merluza (Asada, a la Plancha,
Hervida o a la Romana) con Verduritas

CARNES






- Hamburguesa de Ternera a la Parrilla, Bacon, Queso
y Patatas Fritas
- Pollo de Grano Asado con Setas
- Solomillo de Cebón, Patatas y Verduritas de Temporada
- Chuletas de Cordero a la Parrilla con Verduras
y Patatas Fritas

ARROCES*

-  Arroz con Verduritas Tiernas
- Paella Valenciana o Mixta
- Paella de Marisco

*20 minutos de elaboración

POSTRES

-  Fruta Fresca Cortada 15,5 €
-  Tarta de Queso 15,5 €
-  Tatín de Manzana 15,5 €
-  Pastel de Chocolate Negro, Nueces y Frutos del Bosque 15,5 €
-  Helados y Sorbetes 15,5 €
(Chocolate, Vainilla, Fresa, Limón y Café)

EGGS AND PASTAS

- 22 € Broken Eggs with Iberian Ham and Fries Potatoes
- 22 € Spanish Omelette
- 23 € Ravioli with Ricotta Cheese and Spinach
- 23 € Fettuccini with Carbonara Sauce*
- 23 € Rigattoni with Bolognese Sauce*
- 23 € Spaghetti with Tomato Sauce*

*The sauces may be interchanged.

FISH

- 33 € Baked Monkfish with Potatoes,
Fried Garlic and Chili
- 27 € Fresh Grilled Salmon, Steamed Potatoes and Snow Peas
- 34 € Hake (Roasted, Grilled, Boiled
or Romagna Style) with Vegetables

MEAT

- 30 € Grilled Beef Burger with Bacon, Cheese and French Fries
- 28 € Roasted Grain-Fed Chicken with Mushrooms
- 35 € Beef Tenderloin, Potatoes and Seasonal Vegetables
- 31 € Grilled Lamb Chops with Vegetables and Fried Potatoes

RICE*

- 24 € Rice with Tender Vegetables
- 29 € Valencian or Mixed Paella
- 33 € Seafood Paella

*20 minutes processing time

DESSERTS

- Fresh Sliced Fruit
- Cheesecake
- Apple Tatin
- Black Chocolate Cake with Nuts and Berries
- Ice Creams and Sorbets
(Chocolate, Vanilla, Strawberry, Lemon or Coffee)

 *Platos Vegetarianos / Vegetarian dishes*
IVA incluido / VAT included

COCINAS DEL MUNDO / INTERNATIONAL CUISINE

SERVIDO DE 11:00 AM A 11:30 PM / SERVED FROM 11.00 AM TO 11.30 PM

INDIA

Pollo al Curry de Madrás
con Basmati de Azafrán

28 €

INDIA

Madras Curry Chicken
with Basmati Saffron

TAILANDIA

Colas de Langostinos en
Salsa Thai de Leche de Coco,
Cilantro, Pimiento y Curry
Verde con Arroz Jazmín

27 €

THAILAND

Thai Shrimp Tails in Coconut
Milk Sauce, Coriander,
Peppers and Green Curry
with Jasmine Rice



Wok de Verduras Thai

22 €

Thai Vegetables Wok

PAÍSES ÁRABES



Costillar de Cordero Asado,
Berenjena a la Parrilla y Crema de
Pimientos con Nueces (Muhammara)

30 €

ARAB COUNTRIES

Roasted Lamb Ribs, Grilled
Eggplant, and Pepper Cream with
Walnuts (Muhammara)



Ensalada de Hummus Libanés

24 €

Lebanese Hummus Salad



Pan de Pita (4 piezas)

8 €

Pita Bread (4 pieces)

LATINOAMÉRICA

Solomillo de Res a la Parrilla
con Salsa Chimi-Churri
y Parrillada de Verduritas

35 €

LATIN AMERICA

Grilled Beef Tenderloin Steak
with Chimi-Churri Sauce and
Grilled Vegetables

Ensalada de Aguacate, Tomate,
Camarones y Pico de Gallo

22 €

Salad with Avocado, Tomato,
Shrimp and Pico de Gallo Sauce

Quesadilla de Pollo a la Parrilla y
Pimientos Tres Colores

20 €

Chicken Quesadilla and Grilled
Tricolor Peppers



Platos Vegetarianos / Vegetarian dishes
IVA incluido / VAT included

MENÚ DE NOCHE / NIGHT MENU

SERVIDO DE 11:00 PM A 06:00 AM

El menú de noche tiene un cargo adicional de 5€

/ SERVED FROM 11.00 PM TO 06.00 AM

The night time menu will have an extra service charge of 5€

ENTRANTES



- Quesos Variados
- Alitas de Pollo con Salsa Barbacoa
- Jamón Ibérico de Bellota

- 23 € Assorted Cheeses
- 18 € Chicken Wings with Barbecue Sauce
- 34 € Superior Quality Iberian Ham

SOPAS Y CREMAS



- Sopa Minestrone y Queso Parmesano
- Crema de Tomate Natural y Pesto
- Caldo de Buey y Verduras

- 17 € Minestrone Soup and Parmesan Cheese
- 17 € Natural Tomato Cream and Pesto
- 17 € Beef and Vegetables Broth

ENSALADAS

- Ensalada Verde
- Ensalada Mixta con Atún y Huevo
- Ensalada César con Pollo

- 18 € Green Salad
- 20 € Mixed Salad with Tuna and Egg
- 24 € Chicken Caesar Salad

SÁNDWICHES Y PIZZAS



- Club Sándwich InterContinental
- Sándwich Vegetal
- Sándwich Mixto con Chips de Patata
- Pizza a la Romana (Jamón y Queso)
- Chapatita de Pepito de Ternera con Rúcula y Tomate Natural

- 27 € InterContinental Club Sandwich
- 17 € Vegetable Sandwich
- 20 € Ham and Cheese Sandwich with Chips
- 23 € Romagna Pizza (Ham and Cheese)
- 23 € Veal with Arugula and Natural Tomato Ciabatta

HUEVOS Y PASTAS

- Tortilla Española
- Espaguetis con Salsa de Tomate, Boloñesa o Carbonara

- 22 € Spanish Omelette
- 23 € Spaguetis with Carbonara, Bolognese or Tomato Sauce

PESCADOS

- Merluza a la Plancha con Verduritas a la Parrilla

- 34 € Grilled Hake with Grill Vegetables

CARNES

- Hamburguesa de Ternera a la Parrilla, Bacon, Queso y Patatas Fritas
- Solomillo de Cebón, Patatas y Verduritas de Temporada

- 30 € Grilled Beef Burger with Bacon, Cheese and Chips
- 35 € Beef Tenderloin, Potatoes and Seasonal Vegetables

POSTRES



- Selección de Helados y Sorbetes (Chocolate, Vainilla, Fresa, Limón o Café)

- 15,5 € Ice Creams and Sorbets (Chocolate, Vanilla, Strawberry, Lemon or Coffee)

- Pastel de Chocolate Negro, Nueces y Frutos del Bosque

- 15,5 € Black Chocolate Cake with Nuts and Berries

- Fruta Fresca Cortada

- 15,5 € Fresh Sliced Fruit



*Platos Vegetarianos / Vegetarian dishes
IVA incluido / VAT included*



MUMM



CHAMPAGNE

G.H. MUMM

MAISON FONDÉE EN 1827

BRUT
Cordon Rouge

750ml PRODUCT OF FRANCE - PRODUCT OF FRANCE
MAISON FONDÉE EN 1827 - MAISON FONDÉE EN 1827

BEBIDAS / DRINKS

VINOS BLANCOS / WHITE WINES

POR COPAS **BY THE GLASS**

Viña Sol (D.O. Penedés) **9 €**

Viña Sol (Penedés appellation)

Viña Cantosán (D. O. Rueda) **9 €**

Viña Cantosán (Rueda appellation)

Atrium Chardonay (D.O. Penedés) **12 €**

Atrium Chardonay (Penedés appellation)

MEDIAS BOTELLAS **HALF BOTTLES**

Viña Sol (D. O. Penedés) **16 €**

Viña Sol (Penedés appellation)

Marqués de Riscal (D. O Rueda) **20 €**

Marqués de Riscal (Rueda appellation)

Martín Codax (D..O. Rías Baixas) **21 €**

Martín Codax (Rias Baixas appellation)

BOTELLAS POR DENOMINACIÓN DE ORIGEN **BOTTLES BY APPELLATION**

Viña Cantosán (D. O. Rueda) **22 €**

Viña Cantosán (Rueda appellation)

Viña Sol (D. O. Penedés) **24 €**

Viña Sol (Penedés appellation)

Atrium Chardonay (D.O. Penedés) **24 €**

Atrium Chardonay (Penedés appellation)

Valdamor (Albariño) **26 €**

Valdamor (Albariño appellation)

Marqués de Riscal Sauvignon (D. O Rueda) **27 €**

Marqués de Riscal (Rueda appellation)

BEBIDAS / DRINKS

VINOS TINTOS / RED WINES

POR COPAS **BY THE GLASS**

Viña Salceda Crianza (D.O. Rioja) **10 €**
Viña Salceda (Rioja appellation)

Viña Pedrosa Crianza (D.O. Ribera del Duero) **12 €**
Viña Pedrosa Crianza (Ribera del Duero appellation)

Atrium Merlot (D.O. Penedés) **12 €**
Atrium Merlot (Penedés appellation)

MEDIAS BOTELLAS **HALF BOTTLES**

Viña Salceda Crianza (D.O. Rioja) **20 €**
Viña Salceda Crianza (Rioja appellation)

Arzuaga (D.O. Ribera del Duero) **24 €**
Arzuaga (Ribera del Duero appellation)

BOTELLAS POR DENOMINACIÓN DE ORIGEN **BOTTLES BY APPELLATION**

Viña Salceda Crianza (D.O. Rioja) **26 €**
Viña Salceda (Rioja appellation)

Atrium Merlot (D.O. Penedés) **26 €**
Atrium Merlot (Penedés appellation)

Viña Pedrosa Crianza (D.O. Ribera del Duero) **28 €**
Viña Pedrosa Crianza (Ribera del Duero appellation)

Chivite 125 aniversario (D.O. Navarra) **32 €**
Chivite 125 aniversario (Navarra appellation)

Tagonius (D.O. Madrid) **32 €**
Tagonius (Madrid appellation)

BEBIDAS / DRINKS

CAVA

- Parés Baltá Brut Nature (Xarello, Macabeo y Parellada) 26 €
Codorniu 1551 (Chardonay y Macabeo) 28 €
Gran Claustro (Macabeo, Xarello y Parellada) 35 €
Brut Barroco (Macabeo, Parellada y Xarello) 40 €
Juve & Camps Millesime (Macabeo, Parellada y Xarello) 53 €

CHAMPAGNE

- Mumm Cordon Rouge 1/2 Botella (Half Bottle) 45 € / Botella (Bottle) 85 €
Moët Chandon Brut Imperial 85 €
Taittinger Brut Reserva 85 €
Dom Pérignon Vintage 220 €
Louis Roederer Cristal 260 €

CERVEZAS NACIONALES / SPANISH BEERS

- Mahou 10 €
San Miguel 10 €
Aguila Amstel 10 €
Mahou Sin alcohol (Alcohol free) 10 €

CERVEZAS DE IMPORTACIÓN / IMPORTED BEERS

- Heineken (Holanda) (Netherlands) 11 €
Coronita (México) 11 €
Budweiser (USA) 11 €
Guinness (Irlanda) (Ireland) 12 €

AGUA MINERAL / MINERAL WATER

- Cabreiroá (1/2 l.) 6 € / (1 l.) 9 €
Solán de Cabras (1/2 l.) 7 € / (1 l.) 10 €
Vichy Catalán (1/2 l.) 8 € / (1 l.) 11 €
Perrier 8,5 €
San Pellegrino 10 €

ZUMOS Y REFRESCOS / JUICES AND SOFT DRINKS

- Coca Cola, Naranja, Limón 9 €
Coca Cola, Orange, Lemon
Zumos de Frutas (Manzana, Melocotón, Piña) 9 €
Fruit Juices (Apple, Peach, Pineapple)
Zumo Natural (Naranja, Pomelo, Limón) 9,5 €
Freshly-Squeezed Juice (Orange, Grapefruit, Lemon)

IVA incluido / VAT included



INTERCONTINENTAL.
MADRID

Hotel InterContinental Madrid - Paseo de la Castellana, 49 · 28046 Madrid
Tel.: +34 91 700 73 00 - icmadrid@ihg.com - www.intercontinental.com/madrid