



CROWNE PLAZA®

— BY IHG —

Madrid Retiro

Menú Navideño

Precios por persona (IVA incluido)

Mínimo **10** personas

RESERVAS

914 009 900

mice@cpmadridcentreretiro.com



CROWNE PLAZA®

— BY IHG —

Madrid Retiro

Christmas Menu

Prices per person (VAT included)
Minimum **10** people

RESERVATIONS

914 009 900

mice@cpmadridcentreretiro.com

CROWNE PLAZA®

— BY IHG —

Madrid Retiro

Menú Navideño

ENTRANTE

Ensalada templada con queso de cabra y compota de fresas al cava
o
Caldo de Navidad

PRINCIPAL

Carrillera de vacuno estofada al Oporto con castañas
o
Merluza a la bilbaína

POSTRE

Crujiente de cacahuete y caramelo
o
Lingote de chocolate blanco y cítricos

BODEGA

Vino tinto Marqués de Riscal Arienzo D.O. Rioja
Vino blanco Marqués de Riscal Verdejo D.O. Rueda

52€

Copa de cava y dulces navideños

CROWNE PLAZA®
— BY IHG —
Madrid Retiro

Christmas Menu

STARTER

Warm salad with goat cheese and strawberry compote with cava
or
Christmas broth

MAIN COURSE

Braised beef cheek in Port wine with chestnuts
or
Hake Basque-style

DESSERT

Peanut and caramel crunch
or
White chocolate and citrus bar

WINE SELECTION

Marqués de Riscal Arienzo red wine — D.O. Rioja
Marqués de Riscal Verdejo white wine — D.O. Rueda

52€

Glass of cava and Christmas
sweets

CROWNE PLAZA®
— BY IHG —
Madrid Retiro

Menú Gourmet Navideño

APERITIVO

Brioche de jamón ibérico con mayonesa de salmorejo
Conos de brandada de bacalao, mango y huevas

ENTRANTE

Ensalada de codorniz en escabeche con frutos rojos
o
Caldo de Navidad

PRINCIPAL

Solomillo ibérico, patata asada,
salsa confitada de manzanas rojas con canela
o
Merluza a la bilbaína

POSTRE

Crujiente de cacahuete y caramelo
o
Lingote de chocolate blanco y cítricos

BODEGA

Vino tinto Marqués de Riscal Arienzo D.O. Rioja
Vino blanco Marqués de Riscal Verdejo D.O. Rueda

61€

Copa de cava y dulces navideños

CROWNE PLAZA®
— BY IHG —
Madrid Retiro

Gourmet Christmas Menu

APPETIZER

Iberian ham brioche with salmorejo mayonnaise
Cod brandade cones with mango and roe

STARTER

Escabeche-marinated quail salad with red berries
or
Christmas broth

MAIN COURSE

Iberian pork tenderloin, roasted potato,
confit sauce of red apples with cinnamon
or
Hake Basque-style

DESSERT

Peanut and caramel crunch
or
White chocolate and citrus bar

WINE SELECTION

Marqués de Riscal Arienzo red wine — D.O. Rioja
Marqués de Riscal Verdejo white wine — D.O. Rueda

61€

Glass of cava and Christmas
sweets

CROWNE PLAZA®
— BY IHG —
Madrid Retiro

Menú Premium Navideño

APERITIVO

Crujiente de cochinillo lechal con agridulce de cereza
Brioche de jamón ibérico con mayonesa de salmorejo
Corvina acevichada con manzana verde y encurtidos

ENTRANTE

Ensalada de bogavante con vinagreta de naranja y granada
o
Crema de puerros confitados y cigalas

PRINCIPAL

Solomillo ibérico, patata asada,
salsa confitada de manzanas rojas con canela
o
Rodaballo asado con patatas a lo pobre con emulsión de eneldo

POSTRE

Crujiente de cacahuete y caramelo
o
Lingote de chocolate blanco y cítricos

BODEGA

Vino tinto Marqués de Riscal Arienzo D.O. Rioja
Vino blanco Marqués de Riscal Verdejo D.O. Rueda

67€

Copa de cava y dulces navideños

CROWNE PLAZA®
— BY IHG —
Madrid Retiro

Premium Christmas Menu

APPETIZERS

Crispy suckling pig with cherry sweet-and-sour sauce
Iberian ham brioche with salmorejo mayonnaise
Ceviche-style meagre fish with green apple and pickles

STARTER

Lobster salad with orange and pomegranate vinaigrette
or
Cream of confit leeks and Norway lobster

MAIN CURSE

Iberian pork tenderloin, roasted potato,
confit sauce of red apples with cinnamon
or
Roasted turbot with poor-style potatoes and dill emulsion

DESSERT

Peanut and caramel crunch
or
White chocolate and citrus bar

WINE SELECTION

Marqués de Riscal Arienzo red wine — D.O. Rioja
Marqués de Riscal Verdejo white wine — D.O. Rueda

67€

Glass of cava and Christmas
sweets

CROWNE PLAZA®

— BY IHG —

Madrid Retiro

Christmas Cocktail

PESCADOS / MARISCOS

Conos de brandada de bacalao, mango y huevas

Brioche de salmón ahumado, queso crema,
cebolla caramelizada y nueces

Corvina acevichada con manzana verde y encurtidos

Carpaccio de bacalao con alcaparrones
y vinagreta de naranja

Tataki de atún rojo, guacamole y tomates Cherry

Salpicón de bogavante

Brioche de txangurro a la donostiarra

Zamburiñas con vinagreta

Langostino crujiente con salsa de maracuyá

Mini búrguer de merluza

Brocheta de pulpo a la gallega

Cazuelita de sepia encebollada y finas hierbas

CARNES Y VARIADOS

Mini focaccia de pavo con salsa maracuyá

Brioche de jamón ibérico con mayonesa de salmorejo

Ferrero de foie y almendras

Cracker con steak tartar

Croquetas de jamón ibérico

Crispy de pollo con salsa de mango

Brocheta de albóndigas en salsa

Brocheta de pollo en pepitoria

Brocheta de solomillo de ternera con salsa de oporto

Hamburguesa de vacuno con queso

Crujiente de cochinillo lechal con agridulce

CROWNE PLAZA®

— BY IHG —

Madrid Retiro

Christmas Cocktail

FISH / SEAFOOD

Cod brandade cones with mango and roe

Smoked salmon brioche with cream cheese,
caramelized onion and walnuts

Ceviche-style meagre fish with green apple and pickles

Cod carpaccio with caperberries
and orange vinaigrette

Red tuna tataki with guacamole and cherry tomatoes

Lobster salpicón

Donostia-style spider crab brioche

Scallops with vinaigrette

Crispy prawn with passion fruit sauce

Mini hake burger

Galician-style octopus skewer

Small casserole of sautéed cuttlefish with onions and fine herbs

MEAT & ASSORTED

Mini turkey focaccia with passion fruit sauce

Iberian ham brioche with salmorejo mayonnaise

Foie gras and almond Ferrero

Cracker with steak tartare

Iberian ham croquettes

Crispy chicken with mango sauce

Meatball skewer with sauce

Chicken skewer in pepitoria sauce

Beef tenderloin skewer with Port wine sauce

Beef burger with cheese

Crispy suckling pig with sweet-and-sour sauce

CROWNE PLAZA®

— BY IHG —

Madrid Retiro

Christmas Cocktail

VEGETALES

Salmorejo cordobés con huevo de codorniz y jamón ibérico

Gazpacho de melón al cava con jamón ibérico

Ensalada de quinoa con verduritas

Tosta de verduras asadas con stracciatella y tomates secos

Brochetas de Cherry, perlas de mozzarella y albahaca

Croqueta de boletus

Milhojas de patata brava

Dim-Sum de verduras

ESTACIONES (a elegir una)

Mezze: hummus, zaatar tzatziki, mutabal, pan nan, crudités

Quesos nacionales (3 variados)

Tabla ibéricos

Arroz de secreto y ajetes

Arroz del "Senyoret"

Arroz de verduras

EXTRAS

Rincón del vermut 10€ pp

Rincón Tex mex 12€ pp

Show cooking sushi station 14€ pp

Cocedor de pulpo gallego 18€ pp

CORTADOR DE JAMÓN

9 aperitivos + 1 estación

56€

12 aperitivos + 1 estación

62€

Jamón cebo

1 jamón 840€

2 jamones 1350€

Jamón de bellota

1 jamón 1090€

2 jamones 1850€

Selección de postres
y Fruta preparada

Bebidas: Agua,
refrescos, cervezas
y vino.

CROWNE PLAZA®

— BY IHG —

Madrid Retiro

Cocktail Navideño

VEGETABLES

Cordoban salmorejo with quail egg and Iberian ham

Melon gazpacho with cava and Iberian ham

Quinoa salad with vegetables

Roasted vegetable toast with stracciatella and sun-dried tomatoes

Cherry tomato, mozzarella pearl and basil skewers

Boletus mushroom croquette

Patatas bravas mille-feuille

Vegetable dim sum

STATIONS (choose one)

Mezze: hummus, zaatar, tzatziki, mutabal, naan bread, crudités

National cheeses (3 varieties)

Iberian cured meat platter

Rice with pork secreto and young garlic

“Senyoret” rice

Vegetable rice

EXTRAS

Vermouth Corner — €10 pp

Tex-Mex Corner — €12 pp

Sushi Show Cooking Station — €14 pp

Galician Octopus Cooking Station — €18 pp

HAM CARVING

9 appetizers + 1 station

56€

12 appetizers + 1 station

62€

Cebo ham

1 ham — €840

2 hams — €1,350

Acorn-fed Iberian ham

1 ham — €1,090

2 hams — €1,850

Selection of
desserts
and prepared fruit

Beverages: Water,
soft drinks, beers
and wine.