



AVA GARDNER

LA ESTRELLA MÁS BRILLANTE DE LA

Navidad

2022



INTERCONTINENTAL
MADRID

Felices Fiestas

En la Nochebuena de 1.922, en Carolina del Norte, nació una de las diosas de Hollywood, la estrella más brillante de nuestra Navidad: Ava Gardner.

Ava, es la protagonista de nuestros eventos navideños y desde InterContinental nos hacía una gran ilusión rendirle homenaje por ser una de las huéspedes más carismáticas, y haber dejado una huella imborrable en nuestro hotel durante diversas estancias en la Suite Ava 716, que conservamos en la actualidad.

Ava protagonizó escenas repletas de carisma, diversión y pasión. Brindemos, soñemos y celebremos por todo lo alto el centenario del nacimiento de esta diva del séptimo arte, que fue única y auténtica, a través de los platos de gala que han diseñado nuestros Chefs Miguel de la Fuente, Juan Carlos de la Torre y Raúl Gil.

Querida Ava, felicidades y nuestros mejores deseos para todos en esta Navidad.

Paloma Martínez
Directora General

Cena de Gala NOCHEBUENA

24 de diciembre 2022 (21:00h)

Nuestra querida Ava nació el 24 de diciembre de 1922 en Carolina del Norte, pero su hogar en Madrid siempre fue nuestro hotel

LA CASA DE AVA

Los secretos que esconden las paredes del número 49 del Paseo de la Castellana

La puerta giratoria

Una sonrisa, una cálida bienvenida y nuestros mejores deseos

Ensalada de bogavante con aliño fino de su coral, velo de blueberry y alga percebe

Nuestro lobby

El corazón del hotel, siempre frecuentado por Ava

Consomé de faisán en pequeña marmita al fino croft y el estofado de sus muslitos con tuber melanosporum

Suite 716

La más castiza, su refugio en Madrid

Merluza de anzuelo a la madrileña y cigala con “mucho morro” con emulsión de ajos asados de Chinchón y caviar cítrico

Al filo de la madrugada

Sus noches de fiesta infinita

Paletilla de cordero lechal a baja temperatura deshuesada con puré aligot de mantequilla y guiso de boletus edulis

Sus baños en leche a la luz de las velas

...e inolvidables anécdotas que crearon la leyenda

Nieve de Grand Marnier con una gelée de naranja, limón y oro

Vino Blanco Casar de Vide Treixadura D.O. Ribeiro

Vino Tinto Montecastro 2019 D.O. Ribera del Duero

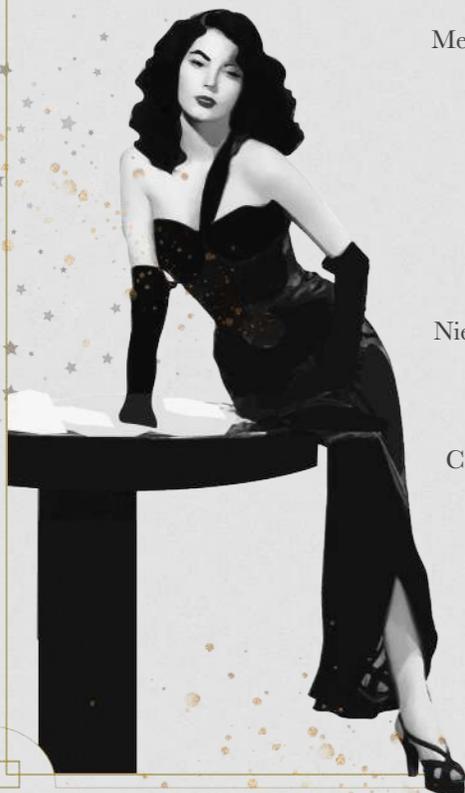
Champagne Mumm Gran Cordon Rosé A.O.C. Champagne

Código de vestimenta: etiqueta o traje oscuro

Amenización musical en vivo con discoteca

Barra libre hasta las 2:00h

Sala de juegos infantiles



Branch Especial NAVIDAD

25 de diciembre 2022 (13:30h)

NEW YORK

La ciudad donde comenzó su carrera como actriz

De cuchara

Sopa de Navidad

Minestrone italiana con azafrán y parmesano

Crema de otoño, boletus y trufa blanca

Del Mar

Mariscos seleccionados, langostinos, gambas blancas, bogavantes,

nécoras y bígaros. Salpicón de crustáceos, moluscos y algas.

Salmón ahumado y guarnición. Carpaccio de salmón, flores

y matices de tierra. Verduras mediterráneas asadas y bacalao

ahumado. Cóctel de Navidad con gamba blanca

de Huelva y piña en vinagreta de Jerez

De la Huerta

Espárragos de Navarra y mahonesa de txangurro donostiarra

Panaché de verduritas de invierno a la mantequilla

Parrillada de hortalizas y foie gras asado

Carnes

Lomo asado de cordero lechal

Solomillo de Guadarrama y patatas al estragón

Roast beef de ocho costillas asado a baja temperatura

Cochinillo asado InterContinental

Ensaladas

Ensalada de tomates de invierno y ventresca

Caprese de tomate y albahaca con pesto genovés

Pasta fresca y queso feta

Arroz jazmín con curry y pollo de caserío

Nikkei

Sushi, makis, futomakis, uramakis, niguiris y sashimis

Tartar, tiradito con aguacate y ceviche

Paellas

Tradicional valenciana, arroz con verduritas tiernas

y de Marisco

Embutidos y Quesos

Corte de jamón ibérico de bellota D.O. en directo

Selección de ibéricos de bellota

Quesos de oveja, cabra, vaca e internacionales

Pescados

Besugo a la espalda y refrito tradicional

Lubina confitada y verduritas a la mantequilla

Lomo de merluza de anzuelo y purrusalda ahumada

Postres

Tartas de frambuesa, limón, San Marcos, milhojas con frutos rojos, de pera y melocotón

Arroz con leche, natillas, pastelería francesa y fuente de chocolate

Café y dulces navideños

Vino Blanco Sommos colección Gewürztraminer D.O. Somontano

Vino Tinto Viña Pedrosa Crianza 2019 D.O. Ribera del Duero

Cava Panot Gaudí Brut Nature D.O. Cava

Amenización musical en vivo

Sala de juegos infantiles

Gran Cena de Gala FIN DE AÑO

31 de diciembre 2022 (21:00h)

LA VIDA EN MADRID DE LA DIVA

“Hubo un tiempo, alrededor de los años 60, del siglo pasado, en que las noches de Madrid olían a Ava Gardner”
Manuel Vicent

El vermouth en la Gran Vía ¡Comienza la fiesta!

Ostra francesa al natural con “Ava” Dry Martini y gamba roja del Mediterráneo con caviar de beluga

Su tablao flamenco en la plaza Santa Ana

Cigala tronco con velo de jamón ibérico de bellota, polvorón de aceite de oliva virgen extra y clorofila de perejil

Jockey y sus patatas San Clemencio

Raviolis de foie gras con el tuétano del cocido y trufa negra regados con una parmentier de ratté decantada

Un paseo por la Calle Cuchilleros

Lomo de lubina salvaje pochada en un caldo corto de galeras con almejas en salsa de vino blanco y espárrago de mar

Champagne francés

Sorbete de Champagne francés con flores

La tauromaquia, su pasión española

Solomillo de novillo, ligeramente ahumado, patatas bravas en gratén con chiles y jugo de madroños

Las navidades en Madrid con su hermana

Coco y chocolate

Vino Blanco Azpilicueta Colección Privada D.O.C. Rioja
Vino Tinto Valtravieso Vendimia Seleccionada D.O. Ribera del Duero
Champagne Veuve Clicquot Brut A.O.C. Champagne

Código de vestimenta: etiqueta o traje oscuro

*Amenización musical en vivo durante la cena y discoteca
Sala de juegos infantiles*

Gran Cotillón InterContinental

*Barra libre y discoteca de 00:30h hasta las 5:00h
“Buffet de San Silvestre” a las 2:30h repleto de deliciosas sugerencias
dulces y saladas para continuar la noche con energía*

Branch Especial AÑO NUEVO

1 de enero 2023 (13:30h)

MADRID

La ciudad donde vivió con más pasión

De cuchara

Crema de carabineros y brandy viejo
Consomé clarificado de buey
Crema tibia de puerros con leche de coco

Del Mar

Mariscos a la plancha y cocidos con salsas de acompañamiento
Ostras de Arcade
Salmón ahumado, lima y yogurt griego
Cangrejo real y aguacate
Cóctel de langostinos rayados y AOVE de cardamomo

De la Huerta

Verduras tiernas a la parrilla
Verduras al wok

Carnes

Solomillo de buey y verduras al wok
Tajine de cordero lechal y cuscús dulce de uvas
Villagodio con salsa de frutas del bosque
Cochinillo asado con patatas al tomillo

Postres

Tartas de frambuesa, limón, pera y melocotón, tronco de Navidad, tarta de queso
Mousse de chocolates, pastelería francesa y fuente de chocolate
Café y dulces navideños

Vino Blanco Sommos colección Gewürztraminer D.O. Somontano
Vino Tinto Viña Pedrosa Crianza 2019 D.O. Ribera del Duero
Cava Panot Gaudí Brut Nature D.O. Cava

*Amenización musical en vivo
Sala de juegos infantiles*

Ensaladas

Ensalada de bogavante, mango y huevas de salmón, txangurro en ensalada y vinagreta de su coral. Endivias, roquefort y nueces.
Chipirones de potera confitados con cebolla roja y caviar cítrico. Carpaccio frío de cebón y edamame con soja

Nikkei

Sushi, makis, futomakis, uramakis, niguiris y sashimis
Tartar, tiradito con aguacate y ceviche

Paellas

Fideuá de mariscos, arroz del “Senyoret” y valenciana

Embutidos y Quesos

Corte de jamón ibérico de bellota D.O. en directo
Selección de ibéricos de bellota
Quesos de oveja, cabra, vaca e internacionales

Pescados

Lubina salvaje y fideuá de mejillones de roca
Almejas en salsa verde
Zarzuela de langosta, rape asado y verduritas al dente
Lomitos de merluza del Cantábrico y salsa de erizos



Cena de Gala NOCHE DE REYES

5 de enero 2023 (21:00h)

EL UNIVERSO DE AVA

Un menú inspirado en la gastronomía clásica de los años 60 y el universo de Ava Gardner: sus grandes amistades, Frank Sinatra, Ernest Hemingway, Orson Welles, Lola Flores...

Aperitivo en mesa

Canapés variados con gelée de consomé clarificado
Salmón fumé con alcaparra y eneldo
Jamón ibérico de bellota y mantequilla
Huevo con caviar

Principales

Bisque de carabineros en taza, al aroma del brandy viejo
Popietas de lenguado con velouté de cava y perlas de la huerta
Capón relleno con frutos secos, ciruelas
y foie gras con salsa perigourdine

Postre

Pastel Ópera
Dulces navideños

Vino Blanco Vionta Godello D.O. Monterrei
Vino Tinto Ysios 2015 D.O.C. Rioja
Champagne Abelé 1757 Brut A.O.C. Champagne

Código de vestimenta: etiqueta o traje oscuro

Gran Sorteo Noche de Reyes

*Amenización musical en vivo durante la cena
Discoteca y barra libre hasta las 2:00h*



Branch Especial REYES

6 de enero 2023 (13:30h)

LONDRES

La ciudad donde la diva pasó sus últimos años

De cuchara

Crema de mariscos al brandy viejo
Crema tibia de calabaza y naranja
Lentejas guisadas a fuego lento

Del Mar

Mariscos seleccionados, gambas, nécoras, langostinos, patas
de marisco y bígamos. Salpicón de pulpo y algas
Cangrejo real y piquillos dulces
Mejillones con vinagreta y kimchi coreano
Cóctel de langostinos y piña baby
Gambones frescos a la plancha con escamas de sal

De la Huerta

Espárragos blancos y verdes

Carnes

Carré de cordero alcarreño asado
Tourné de ciervo con salsa de frutos rojos
Cochinillo InterContinental al horno
Pato asado a la naranja con verduras tiernas
Lomo de buey a la sal

Postres

Tartas de frambuesa, limón, pera y melocotón, tronco de Navidad, fresón marinado al Oporto
Mousse de turrón, pastelería francesa y fuente de chocolate
Café y dulces navideños

Vino Blanco Sommos colección Gewürztraminer D.O. Somontano
Vino Tinto Viña Pedrosa Crianza 2019 D.O. Ribera del Duero
Cava Panot Gaudí Brut Nature D.O. Cava

*Amenización musical en vivo
Sala de juegos infantiles*

Ensaladas

Ensaladilla de Madrid y gamba blanca de Huelva
Carpaccio de buey, tofú y caviar cítrico
Pollo con bambú y setas en ensalada

Nikkei

Sushi, makis, futomakis, uramakis, niguiris y sashimis
Tartar, tiradito con aguacate y ceviche

Paellas

Verduras de invierno, arroz con bogavante
y arroz negro de sepietas

Embutidos y Quesos

Corte de jamón ibérico de bellota D.O. en directo
Selección de ibéricos de bellota
Quesos de oveja, cabra, vaca e internacionales

Pescados

Merluza de pincho asada
Rodaballo confitado y cachelos a la gallega
Bacalao ajoarriero
Dorada a la parrilla con vinagreta tibia de boletus

Eventos Navideños

Galas de Navidad	Adultos	Niños
Gala de Nochebuena (24 diciembre)	280 €	115 €
Brunch de Navidad (25 diciembre)	190 €	90 €
Gala de Fin de Año y Cotillón (31 diciembre)	615 €	185 €
Cotillón de Fin de Año (31 diciembre)	195 €	
Brunch de Año Nuevo (1 enero)	190 €	90 €
Cena de Gala de Reyes (5 enero)	185 €	90 €
Brunch de Reyes (6 enero)	150 €	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 Club
Gala de Nochebuena con noche el 24 de diciembre y desayuno buffet	390 €	445 €
Brunch de Navidad con noche el 24 de diciembre	280 €	335 €
Gala de Fin de Año con noche el 31 de diciembre y desayuno buffet	765 €	820 €
Brunch de Año Nuevo con noche el 31 de diciembre	345 €	400 €
Gala de Reyes (5 enero) con noche el 5 de enero y desayuno buffet	330 €	385 €
Brunch de Reyes (6 enero) con noche el 5 o el 6 de enero	270 €	325 €

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.

♦ 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 7:00h a 23:00h.

Condiciones de Reserva

Todas las reservas realizadas antes del 12 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.

Más información y reservas

Tel. + 34 91 700 73 71

banquetes.icmadrid@ihg.com





INTERCONTINENTAL
M A D R I D

Hotel InterContinental Madrid
Paseo de la Castellana, 49. 28046 Madrid
www.madrid.intercontinental.com

Más información y reservas
Tel. + 34 91 700 73 71
banquetes.icmadrid@ihg.com



[intercontinental.madrid](https://www.facebook.com/intercontinental.madrid)



[InterConMadrid](https://twitter.com/InterConMadrid)



[@intercontinental_madrid](https://www.instagram.com/intercontinental_madrid)