



FOUR SEASONS

HOTEL
MADRID

CÓCTEL *PLATA*

Yema de huevo, patata, trufa, caviar
Air baguette de jamón Ibérico
Tartar de gamba roja, caviar cítrico
Esfera de caldo navideño, migas, amontillado
Anguila ahumada, rábano picante, remolacha
Croqueta de cecina de wagyu, nube de parmesano
Tartar de vaca, patata ahumada, trufa
Bocadito de bogavante, bearnesa, encurtidos

Mini nube de vainilla
Mini pistacho y frutos rojos

85€

Duración 1 hora y media

Añada el paquete de bebidas para su
almuerzo o cena navideña.

Carta de alérgenos disponible.
Precios por persona y sin IVA.

ESTACIONES

Añada alguna de las siguientes estaciones
durante el cóctel

CORTADOR DE JAMÓN IBÉRICO

Jamón Ibérico D.O. Guijuelo 100% bellota

Servido con picos, regañás

***UN JAMÓN PARA 80 PERSONAS**

€ 1350,00
por jamón

ESTACIÓN DE OSTRAS

Ostra nº4

15,00 €
por persona

CÓCTEL *ORO*

Yema de huevo, patata, trufa, caviar
Air baguette de jamón Ibérico
Tartar de gamba roja, caviar cítrico
Esfera de caldo navideño, migas, amontillado
Anguila ahumada, rábano picante, remolacha
Croqueta de cecina de wagyu, nube de parmesano
Tartar de vaca, patata ahumada, trufa
Bocadito de bogavante, bearnesa, encurtidos
Quisquillas marinadas en soja blanca, cítricos
Oreo de trufa
Dumpling de cocido
Platillo de erizo, codium, espuma de parmesano

Mini praliné, chocolate
Mini nube de vainilla
Mini pistacho y frutos rojos
Choux de fruta de la pasión, chocolate

115€

Duración 2 horas

Añada el paquete de bebidas para su
almuerzo o cena navideña.

Carta de alérgenos disponible.
Precios por persona y sin IVA.

CÓCTEL *BRONCE*

(Cóctel pre- almuerzo o pre- cena)

Yema de huevo, patata, trufa, caviar
Air baguette de jamón Ibérico
Tartar de gamba roja, caviar cítrico
Esfera de caldo navideño, migas, amontillado

35 €

PAQUETE DE BEBIDAS NACIONAL

Mestres Coquet, Cava
Bodegas Zifar – Senda Los Olivos Verdejo, Rueda
Bodegas Zifar – Senda Los Olivos Tinto Crianza, Ribera Del Duero
Cerveza
Refrescos
Agua mineral

20€

Duración 45 minutos

Carta de alérgenos disponible.
Precios por persona y sin IVA.

MENÚ

EMPLATADO

ENTRANTES FRÍOS

Ensalada de alcachofas, panceta Ibérica, salicornia y parmesano	32,00 €
Canelón de cangrejo real, crema de mantequilla noisette	32,00 €
Ventresca de atún rojo, escabeche, verduritas, caviar	38,00 €

ENTANTES CALIENTES

Huevo a baja temperatura, panceta Ibérica, espuma de patata, migas de pan	32,00 €
Vieras gallegas, meloso de Ibérico e hinojo	36,00 €
Canelón de pularda, Idiazábal, trufa melanosporum	34,00 €
Bogavante en su guiso, calabaza y cardo	38,00 €

PESCADO

Rape, carabineros, patata ratté	48,00 €
Rodaballo asado, zanahoria, verdura de temporada, pilpil	39,00 €
Merluza pintxo con almejas, cardo, almendras	38,00 €
Lubina, crema de nécoras, coliflor ahumada, vainilla, caviar	46,00 €

CARNES

Pularda rellena, tomate seco, provolone, lombarda	38,00 €
Rubia gallega, bordalesa de frambuesa, trufa melanosporum	45,00 €
Solomillo madurado, guiso de colmenillas, patata violeta	42,00 €
Cochinillo, milhojas de manzana y trufa, turrón	40,00 €

POSTRES

Copo de nieve, tiramisú, helado de chocolate	15,00 €
Chocolate, albaricoque, praliné, helado de vainilla	15,00 €
Cheesecake, frambuesa	15,00 €

Por favor, seleccione un mismo entrante, plato principal,
y postre para todos los comensales.
El menú incluye selección de pan, té, café y petits fours navideños.
Añada el paquete de bebidas para su almuerzo o cena navideña.

Carta de alérgenos disponible.
Precios por persona y sin IVA.

PAQUETE DE *BEBIDAS*

PAQUETE DE BEBIDAS NACIONAL

Mestres Coquet, Cava
Bodegas Zifar – Senda Los Olivos Verdejo, Rueda
Bodegas Zifar – Senda Los Olivos Tinto Crianza, Ribera Del Duero
Cerveza
Refrescos
Agua mineral
30.00€

PAQUETE NACIONAL PRÉMIUM

Terres Brut Nature, Recaredo
La Bastid, Olivier Riviere, Rioja
Caballero Zifar Reserva, Bodegas Zifar, Ribera del Duero
Cerveza
Refrescos
Agua mineral
55.00€

PAQUETE INTERNACIONAL

Louis Roederer Collection 244, Champagne
Maison Régnard, Saint Pierre, Chablis, Francia
Château Bellevue Figeac, Saint-Émilion Grand Cru, Francia
Cerveza
Refrescos
Agua mineral
65.00€

PAQUETE DE *BARRA LIBRE*

VELÁZQUEZ

Gin: Tanqueray, Martin Miller's, Nordés

Vodka: Titos, Ketel one

Ron: Havana Club 3, Dos Maderas Pedro Ximénez

Whisky: Johnnie Walker Black

Bourbon: Bulleit

Tequila: Don Julio Blanco

Aperitivos: Martini Riserva Speciale Rubino,

Martini Riserva Speciale Ambrato

Refrescos y tónicas: Coca Cola, Sprite, Fanta, London Essence Tonic

*Suplemento Red Bull 10 euros

Servicio de 2 horas 40.00€

Hora adicional 15.00€

GOYA

Gin: Tanqueray 10, Sipsmith, Gin Mare

Vodka: Ciroc, Grey Goose

Ron: Havana 7, Zacapa 23

Whisky: Johnnie Walker Golden

Bourbon: Maker's Mark

Tequila: Patron Silver

Aperitivos: Martini Riserva Speciale Rubino,

Martini Riserva Speciale Ambrato

Refrescos y tónicas: Coca Cola, Sprite, Fanta, London Essence Tonic

*Suplemento Red Bull 10 euros

Servicio de 2 horas 65.00€

Hora adicional 23.00€



FOUR SEASONS
HOTEL
MADRID

Four Seasons Hotel Madrid
Calle Sevilla 3, 28014 Madrid
events.madrid@fourseasons.com
+34 91 088 33 33