



# NEW YEAR OF FLAVORS, NEW YEAR OF JOY

MENÚ NAVIDAD 2025  
CHRISTMAS MENU 2025

## URBAN

5\*GL HOTEL  
*Madrid*

# ¡BIENVENIDO! CONDICIONES PARA MENÚ DE GRUPOS

## WELCOME! GROUPS MENU CONDITIONS

### ESP Hotel Urban 5\* GL Madrid

Situado en pleno corazón del triángulo museístico de Madrid y a escasos metros de los principales atractivos turísticos de la ciudad, el Urban es un hotel étnico, mágico y único. Con un marcado estilo art decó, se encuentra ubicado en un edificio de arquitectura vanguardista y combina modernidad y glamour con una extensa colección de arte de Papúa Nueva Guinea de gran valor artístico e histórico. Ideal para los amantes del lujo que huyen de la convencionalidad. Celebra la Navidad con nosotros en un ambiente exclusivo en el centro de Madrid, y disfrutando de los exclusivos menús diseñados por los chefs de CEBO, Javier Sanz y Juan Sahuquillo, ganadores de una Estrella Michelin.

#### La Noche

La duración del cóctel de los menús es de 30 minutos aproximadamente. La impresión de menús y decoración están incluidos.

- 5 plazas de parking disponibles.
- Barra libre (2 horas): 30€ por persona, IVA incluido.
- Discoteca (2 horas): 1.100€ IVA incluido. La discoteca es un servicio conjunto a la barra libre.

Organiza tu cena de empresa con nosotros y te regalamos una noche en cualquiera de nuestros hoteles de lujo en Barcelona y Madrid; para grupos superiores a 50 pax [reserva según disponibilidad del hotel y a consumir durante el 2025].

### ENG Hotel Urban 5\* GL Madrid

Located in the middle of the museum triangle of Madrid and only a few steps away from de main tourist attractions of the city, Urban is an ethnic, magic and unique hotel. With a strong art decó style, it is placed in a building of vanguard architecture and combines modernity and glamour with a large art collection from Papua New Guinea with great artistic and historical value. Ideal for luxury lovers who want to escape conventionality. Celebrate Christmas with us in an exclusive ambience in Madrid's city centre, and enjoying the exclusive menus designed by CEBO chefs, Javier Sanz and Juan Sahuquillo, winners of a Michelin Star.

#### The Night

The cocktail included in the menu is approximately 30 minutes long. Menu prints and decoration are included.

- 5 parking places available.
- Open bar (2 hours): 30€ per person, vat included.
- Disco (2 hours): 1.100€ VAT included. The disco is a service offered together with the open bar.

Plan your company dinner with us and we will gift you with a night in any of our luxury hotels in Barcelona or Madrid; for groups of more than 50 people [reservation is subject to the availability of the hotel and is to be used up before 2025].

# MENÚ RUDOLF



89€

**Croqueta de jamón joselito con leche de oveja**  
*Joselito ham croquette with sheep's milk*

**Buñuelo de queso idiazabal**  
*Idiazabal cheese fritter*

**Alcachofas guisadas, salsa verde y navaja de buceo**  
*Stewed artichokes, green sauce, and dive razor clam*

**Bacalao desalado, almeja blanca y beurre blanche de cava**  
*Desalted cod, white clams, and beurre blanche with cava*

**Presa de bellota joselito, salsa perigord y chirivia al rescoldo**  
*Joselito acorn-fed ham, perigord sauce, and parsnip al rescoldo*

**Tarta quesos manchegos, helado de mantequilla tostada y toffee de naranjas**  
*Manchego cheese cake, toasted butter ice cream, and orange toffee*

**Dulces navideños**  
*Christmas sweets*

**La armonía chardonnay, D.O costers del segre**  
**Pomal 500, D.O.Ca rioja**  
**Ars collecta blanc de noirs, D.O cava**

# MENÚ CASCANUECES



105€

**Croqueta de jamón Joselito con leche de oveja**  
*Joselito ham croquette with sheep's milk*

**Buñuelo de queso idiazabal**  
*Idiazabal cheese fritter*

**Escabeche de perdiz y sus verduras**  
*Marinated partridge and vegetables*

**Carabinero asado, sabayon de manteca de orza y buñuelo de sus interiores**  
*Roasted carabinero shrimp, sabayon with orza butter, and fried doughnuts made from their insides*

**Parpatana de atún, pimiento cristal asado y su jugo reducido**  
*Tuna fin, roasted crystal pepper and its reduced juice*

**Pularda guisada, trufa negra y cebollitas rustidas**  
*Stewed pullet, black truffle, and roasted onions*

**Coulant de turrón de jijona, helado de almendra de leche y galleta de jengibre**  
*Jijona nougat coulant, almond milk ice cream, and ginger biscuit*

**Dulces navideños**  
*Christmas sweets*

**Can Matons pansa blanca, D.O Alella**  
**Legaris Crianza, D.O Ribera del Duero**  
**Ars Collecta Blanc de Noirs, D.O Cava**

# CÓCTEL NAVIDAD



120€

Croqueta de jamon Joselito con leche de oveja  
*Joselito ham croquette with sheep's milk*

Buñuelo de queso idiazabal  
*Idiazabal cheese buñuelo*

Escabeche de perdiz y sus verduras  
*Marinated partridge and vegetables*

Ferrero de foie y avellana  
*Ferrero with foie gras and hazelnuts*

Cogollo cesar con queso manchego  
*Cesar head of cabbage with manchego cheese*

Ceviche de gamba blanca de huelva  
*Huelva white shrimp ceviche*

Esturion ahumado picado a cuchillo  
*Smoked sturgeon, chopped with a knife*

Tartaleta de skrei gratinado  
*Skrei gratin tartlet*

Langostino rebozado y kimchee casero  
*Breaded shrimp and homemade kimchee*

Lobster roll de bogavante  
*Lobster roll*

Pita de cordero y salsa de yogour  
*Lamb skewers and yogurt sauce*

Brioche de presa de bellota y gribiche  
*Acorn-fed pork brioche with gribiche sauce*

Paris brest de cacao de origen  
*Paris brest with original cocoa*

Bizcocho borracho en ron Arehucas  
*Arehucas rum-soaked sponge cake*

Cremoso de jijona con galleta de jengibre  
*Jijona cream with ginger biscuit*

Pomal blanco Reserva, D.O.Ca Rioja  
Legaris Crianza, D.O Ribera del Duero  
Ars Collecta Blanc de Noirs, D.O Cava

# MENÚ NOCHEBUENA



295€

Copa de bienvenida taittinger  
*Taittinger welcome drink*

Homenaje al jamon Joselito  
*Tribute to Joselito ham*

Ostra amelie – caviar oscietra  
*Amelie oyster – oscietra caviar*

Berberecho gallego – jugo de ibericos  
*Galician cockles – iberian juice*

Carabinero del mediterraneo – manteca de orza  
*Mediterranean carabinero – orza butter*

Lubina salvaje rellena – limon en salmuera  
*Stuffed wild sea bass – lemon in brine*

Picaña madurada seleccion carnicas lyo – café de paris  
*Lyo selection matured picaña – café de paris*

Cacao de origen – avellana  
*Origin cocoa – hazelnut*

Dulces navideños  
*Christmas sweets*

Pomal blanco reserva, D.O.Ca rioja  
Vicalanda viñas viejas, D.O.Ca rioja  
Taittinger, A.O.C champagne

# MENÚ NOCHEVIEJA



495€

Copa de bienvenida taittinger  
*Taittinger welcome drink*

Homenaje al jamon Joselito  
*Tribute to Joselito ham*

Ostra amelie – caviar oscietra  
*Amelie oyster – oscietra caviar*

Navaja de buceo – caviar oscietra  
*Dive razor clam – oscietra caviar*

Angula del miño – pieles de bacalao  
*Angula del miño – cod skins*

Carbinero del mediterraneo – manteca de orza  
*Mediterranean carabinero – orza butter*

Mero negro – guisante lagrima  
*Black grouper – tear-shaped peas*

Capon de vilalba – trufa negra  
*Capon de vilalba – black truffle*

Bizcocho borracho – ron zacapa  
*Drunk cake – zacapa rum*

Dulces navideños  
*Christmas sweets*

Can Matons Sant Fost, D.O Alella  
Scala Dei Cartoixa D.O.Ca Priorat  
Taittinger, A.O.C Champagne

# MENÚ INFANTIL



95€

Croqueta de jamón joselito  
*Acorn-feed pork – cañitas' croquette*

Cerdito de presa  
*Pork tartar*

Buñuelo de queso idiazabal  
*Idiazabal cheese fritter*

Canelon de pollo de grano con bechamel gratinada  
*Grain chicken canelloni with gratinated bechamel*

Escalopines de solomillo de ternera con patatitas y romero  
*Veal tenderloin escalopes with small potatoes and rosemary*

Coulant de turrón de jijona con helado de vainilla  
*Jijona nougat coulant with vanilla ice cream*

Refrescos, zumos y aguas minerales  
*Soft drinks, juices, and mineral water*

HOTEL URBAN 5\* GL MADRID  
CRA DE S. JERÓNIMO, 34,  
CENTRO, 28014 MADRID

DERBYHOTELS.COM  
URBAN@DERBYHOTELS.COM  
0034 917 877 770  
@DERBY\_HOTELS

# URBAN

5\*GL HOTEL

*Madrid*

DERBY HOTELS  
COLLECTION