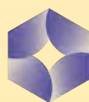




MENÚ
CORPORATIVOS
NAVIDAD 2023

CORPORATE
MENUS
CHRISTMAS 2023



**HYATT
REGENCY™**

HESPERIA MADRID

MENÚS CORPORATIVOS
NAVIDAD 2023



CORPORATE MENUS
CHRISTMAS 2023

MENÚ CAMPANAS Y SABOR A PASCUA BELLS AND EASTER FLAVOUR MENU

COPA DE BIENVENIDA (30 MIN)
WELCOME DRINK (30 MIN)

Crema de puerro asado con gamba marinada y albahaca
Roasted leek cream with marinated shrimp and basil

PRINCIPAL MAIN COURSE

Pescado de temporada con espinacas, vinagreta
de frutos secos y jugo de ternera
Seasonal fish with spinach, nut vinaigrette, and veal sauce

O OR

Jarrete de ternera lechal con parmentier de trufa
Veal shank with truffle parmentier

POSTRE *DESSERT*

Tarta de queso caramelizada con sorbete de frutos rojos
Caramelised cheesecake with red berry sorbet

Dulces navideños y café
Christmas sweets and coffee

75€

Precio por persona - Mínimo 15 personas
Price per person - Min. 15 pax

Es necesario dejar cerrada la elección del plato principal al menos 7 días antes del evento.
En caso de querer elegir al momento el plato principal, tiene un incremento del 20%. Aplica al total de comensales,
hasta un máximo de 30 personas. IVA Incluido

*The main course must be finalised at least seven days prior to the event.
In case you want to choose the main course at the moment, there is an increase in the price of 20%.
Applies to the total number of diners, up to a maximum of 30 diners. VAT Included*

MENÚS CORPORATIVOS
NAVIDAD 2023



CORPORATE MENUS
CHRISTMAS 2023

MENÚ BAJO EL MUÉRDAGO *UNDER THE MISTLETOE MENU*

COPA DE BIENVENIDA (40 MIN)

WELCOME DRINK (40 MIN)

Cecina y foie con Pedro Ximénez

Dried beef and foie with Pedro Ximénez reduction

Roll de verdura, shiitake y fideo de arroz

Vegetable, shiitake mushroom and rice noodle roll

Croquetas de jamón

Ham croquettes

Trigueros con panceta ibérica

Wild asparagus with Iberian bacon

PLATOS PARA COMPARTIR (cada 4 personas)

DISHES TO SHARE (every four people)

Trio de tomates, crema de aguacate y ventresca

Tomato salad with avocado cream and tuna belly

Tartar de salmón miso con manzana verde

Miso salmon tartare with green apple

Brioche de cochinita pibil y encurtidos

Pulled pork brioche with pickles

PRINCIPAL MAIN COURSE

Merluza "a la meunière" con bimi y alcaparras
Hake "meuniere style" with bimi and capers

O OR

Jarrete de ternera con puré de patata
Veal shank with potato purée

POSTRE DESSERT

Panacota, mermelada de cítricos, canela y arroz inflado
Panna cotta, citrus marmalade, cinnamon, and puffed rice

Dulces navideños y café
Christmas sweets and coffee

90€

Precio por persona - Mínimo 15 personas
Price per person - Min. 15 pax

Es necesario dejar cerrada la elección del plato principal al menos 7 días antes del evento.
En caso de querer elegir al momento el plato principal, tiene un incremento del 20%. Aplica
total de comensales, hasta un máximo de 30 personas. IVA Incluido.

*The main course must be finalised at least seven days prior to the event.
In case you want to choose the main course at the moment, there is an increase in the price of 20%.
Applies to the total number of diners, up to a maximum of 30 diners. VAT Included.*



MENÚS CORPORATIVOS
NAVIDAD 2023



CORPORATE MENUS
CHRISTMAS 2023

MENÚ VILLANCICOS Y LUCES DE NAVIDAD *CAROLS AND CHRISTMAS LIGHTS MENU*

COPA DE BIENVENIDA (40 MIN)
WELCOME DRINK (40 MIN)

Cecina y foie con Pedro Ximénez
Dried beef and foie with Pedro Ximénez reduction

Roll de verdura, shiitake y fideo de arroz
Vegetable, shiitake mushroom and rice noodle roll

Croquetas de jamón
Ham croquettes

Trigueros con panceta ibérica
Wild asparagus with Iberian bacon

ENTRANTE STARTER

Carpaccio de tomate rosa, burrata, piñones y pistou de rúcula
Brandywine tomato carpaccio, burrata, pine nuts and arugula pistou

PESCADO FISH

Corvina asada con lombarda, tomate asado y su jugo
Roasted sea bass with red cabbage, roasted tomato and sauce

CARNE MEAT

**Lomo bajo 45 días curación de ternera, bimi y cebollita francesa glaseada
con salsa de Palo Cortado**
*Veal tenderloin (45 days cured), bimi, glazed French onion
and Palo Cortado sauce*

POSTRE *DESSERT*

Chocolate en texturas y cítricos
Chocolate textures with citrus

Dulces navideños y café
Christmas sweets and coffee

120€

Precio por persona - Mínimo 15 personas
Price per person - Min. 15 pax

IVA Incluido *VAT Included*



MENÚS CORPORATIVOS
NAVIDAD 2023



CORPORATE MENUS
CHRISTMAS 2023

CÓCTEL ESTRELLAS Y TURRONES

Duración del servicio: 90 minutos.

Brindis con cava. Mínimo 25 pax.

STARS AND NOUGAT COCKTAIL

Duration of service: 90 minutes.

Toast with cava. Min 25 pax.

FRÍOS COLD

Cecina foie con reducción de Pedro Ximénez
Dried beef and foie with Pedro Ximénez reduction

Ceviche de pescado con guacamole y totopo de maíz
Fish ceviche with guacamole and corn tortilla chips

Roll de verduras y salsa agri-picante
Vegetable rolls with sour-spicy sauce

Crema de atún y sésamo negro
Tuna and black sesame cream

Patatas bravas con mahonesa
Spicy "Bravas" potatoes with mayonnaise

Regañá con tartar de salmón, miso y manzana
Salmon, miso and apple tartare

Moutabal con anguila ahumada en pan de pita
Moutabal with smoked eel on pita bread

CALIENTES HOT

Croquetas de jamón
Ham croquettes

Palomitas de coliflor con salsa romesco
Cauliflower popcorn with romesco sauce

Mini burger de ternera, queso cheddar, salsa barbacoa y cebolla crujiente
Mini veal burger, cheddar cheese, barbecue sauce and crispy onions

Mini pizza de jamón y queso
Mini ham and cheese pizza

Falafel con yogur de menta
Falafel with mint yogurt

Brocheta de pollo satay con cilantro
Chicken satay brochette with cilantro

Tempura de cangrejo de concha blanda con salsa cítrica
Soft shell crab tempura with citrus sauce

POSTRES *DESSERT*

Brocheta de fruta
Fruit brochette

Dulces navideños y chocolates
Christmas sweets and chocolates

Tartaleta de cremoso de canela y crumble
Creamy cinnamon crumble tartlet

Ganache de chocolate amargo
Bitter chocolate ganache

Bocado de lima y chocolate
Lime and chocolate bite

90€

Precio por persona
Price per person

IVA Incluido *VAT Included*

MENÚS CORPORATIVOS
NAVIDAD 2023



CORPORATE MENUS
CHRISTMAS 2023

CÓCTEL BRINDIS DE NAVIDAD

Duración del servicio: 90 minutos.

Brindis con cava. Mínimo 25 pax.

CHRISTMAS TOAST COCKTAIL

Duration of service: 90 minutes.

Toast with cava. Min. 25 pax.

FRÍOS STARTERS

Cecina foie con reducción de Pedro Ximénez
Dried beef and foie with Pedro Ximénez reduction

Tartar de lomo bajo, lemongrass, pera y polvo de ajo
Veal tenderloin tartare, lemongrass, pear and garlic powder

Maki de atún con wasabi, soja y jengibre
Tuna maki with wasabi, soy and ginger

Patatas bravas con mahonesa
Spicy "Bravas" potatoes with mayonnaise

Causa limeña ají amarillo y salmón
Causa limeña with yellow aji chilli and salmon

Gilda de boquerón
Chilli pepper, olive and anchovy

Focaccia de burrata y pesto de guisantes
Burrata focaccia with pea pesto

Roll vietnamita de verduras y salsa de chile
Vietnamese roll with vegetables and chilli sauce

CALIENTES HOT

Crujiente de cangrejo con salsa cítrica
Crunchy crab with citrus sauce

Croquetas de jamón
Ham croquettes

Langostino salteado con kimchi y cebolleta fina
Sautéed shrimp with kimchi and spring onions

Tempura de berenjena con miel y trufa
Aubergine tempura with honey and truffle sauce

Chipirón con panceta ibérica y salsa romesco
Baby squid with Iberian bacon and romesco sauce

Mini burger de ternera, queso cheddar, salsa barbacoa y cebolla crujiente
Mini veal burger, cheddar cheese, barbecue sauce and crispy onions

Blinis de tortilla de patata y alioli
Potato omelette blinis with aioli

Secreto ibérico con salsa teriyaki
Iberian secret with teriyaki sauce

Brocheta de pollo con salsa pepitoria
Skewered chicken with pepitoria sauce

POSTRES *DESSERT*

Brocheta de fruta
Seasonal fruit salad

Dulces navideños y chocolates
Christmas sweets and chocolates

Financier de pistacho
Pistachio financier

Tarta de queso caramelizada
Caramelised cheesecake

Tartaleta de panacota y compota de frutos rojos
Panna cotta and red fruit compote tartlet

Exótico de chocolate
Chocolate cake

125€

Precio por persona
Price per person

IVA Incluido *VAT Included*

MENÚS CORPORATIVOS
NAVIDAD 2023



CORPORATE MENUS
CHRISTMAS 2023

BODEGA WINE CELLAR

INCLUIDA *INCLUDED*

Vino blanco *White wine:*
Viña Ederra Verdejo (D.O. Rueda)

Vino tinto *Red wine:*
Viña Paceta Crianza (D.O. Ca La Rioja)

Cava:
Codorníu Extra Brut (D.O. Cava)

OTRAS OPCIONES *OTHER OPTIONS*

Cambie su bodega por las siguientes opciones
Change your wine cellar with this options

OPCIÓN 1 *OPTION 1*

Vino blanco *White wine:*
La Charla Verdejo (D.O. Rueda)

Vino tinto *Red wine:*
22 Pies (D.O. Ca La Rioja)

Cava:
Codorníu Extra Brut (D.O. Cava)

6€

Suplemento por persona
Supplement per person

OPCIÓN 2 *OPTION 2*

Vino blanco *White wine:*
La Duda Godello (D.O. Monterrei)

Vino tinto *Red wine:*
Legaris Crianza (D.O. Ribera del Duero)

Cava:
Ars Collecta Blanc de Blancs (D.O. Cava)

10€

Suplemento por persona
Supplement per person

OPCIÓN PREMIUM *OPTION PREMIUM*

Vino blanco *White wine:*
Jean Leon 3055 Chardonnay (D.O. Penedés)

Vino tinto *Red wine:*
Marqués de Riscal XR (D.O. Ca La Rioja)

Champagne:
Laurent-Perrier Brut Nature (A.O.C. Champagne)

20€

Suplemento por persona
Supplement per person

CHAMPAGNE

Laurent-Perrier Brut Nature

15€

Suplemento por persona
Supplement per person



HYATT
REGENCY™

HESPERIA MADRID

events.hesperiamadrid.regency@hyatt.com

Tel. +34 91 210 88 24