


HOTEL

MIGUEL ANGEL
★★★★★
BY BLUEBAY



Especial Navidad 2017
Special Christmas 2017



Cenas y Menús de Empresa
Dinner and Business Menus
2017

Desde el 25 de noviembre de 2017 hasta el 4 de enero 2018.
Cabalgata de Reyes, 5 de enero de 2018.

From November 25th, 2017 until January 4th, 2018.
Three King's Parade, January 5th, 2018.

MENÚ DE EMPRESA

CHRISTMAS BUSINESS MENU



MENU ANGEL - SET MENU ANGEL

Copa de Bienvenida - *Welcome Drink*

Aperitivo - *Appetizer*

La ventresca, el tomate, las flores durmientes y alioli de miel.

The ventresca, the tomato, the sleeping flowers and honeyed aioli.

Menú - *Menu*

Royal de patata, salmón ahumado y aceite de trufa.

Royal potato, smoked salmon and truffle oil.

Guisito de carrillada de ternera sobre humus y verduritas templadas.

Stewed beef cheeks over hummus and warm vegetables.

El tiramisú y helado de violetas.

Tiramisu and violet ice cream.

Café y Dulces Navideños.
Coffee and Christmas Sweets.

Bodega - *Wine Cellar*

Agua mineral.

Mineral water.

Vino blanco Fray Germán D.O. (Rueda).

D.O. Rueda White Wine Fray Germán.

o or

Vino tinto Mantibre Crianza D.O.Ca. (Rioja).

D.O.Ca. Rioja Red Wine Mantibre Crianza.

Copa cava Freixenet Vintage Brut Reserva.

A glass of Freixenet Vintage Brut Reserve Cava.

46 €

por persona - *per person*
IVA incluido - *VAT included*



MENÚS DE EMPRESA

CHRISTMAS BUSINESS MENU

MENU ESTRELLA - SET MENU ESTRELLA

Copa de Bienvenida - *Welcome Drink*

Aperitivo - *Appetizer*

Tacos de Picantón, wok de verduras y guacamole.

Poussin "tacos", wok vegetables and guacamole.

Menú - *Menu*

Infusión castellana, huevo a baja temperatura y crujiente de jamón.

Castilian infusion, egg cooked at low temperature and crispy ham.

Rodaballo asado del cantábrico, pak choi, tomate relleno y meuniere de almendra.

Roasted Cantabria turbot, pak choi, stuffed tomato and almond meuniere.

El yogur, helado de melocotón con frutos rojos y pensamientos.

Yogurt, peach ice cream with red fruits and pansies .

Café y Dulces Navideños.
Coffee and Christmas Sweets.

Bodega - *Wine Cellar*

Agua mineral.

Mineral water.

Vino blanco Fray Germán D.O. (Rueda).

D.O. Rueda White Wine Fray Germán.

o or

Vino tinto Mantibre Crianza D.O.Ca. (Rioja).

D.O.Ca. Rioja Red Wine Mantibre Crianza.

Copa cava Freixenet Vintage Brut Reserva.

A glass of Freixenet Vintage Brut Reserve Cava.

52 €

por persona - *per person*
IVA incluido - *VAT included*



MENU GUIRNALDA - SET MENU GUIRNALDA

Copa de Bienvenida - *Welcome Drink*

Aperitivo - *Appetizer*

Gelatina de frutos rojos, foie en textura y pan de especias.

Red fruit jelly, textured foie and spiced bread.

Menú - *Menu*

Infusión de carabineros y vinagreta de centolla.

Red prawn infusion and crab vinaigrette.

Solomillo de ternera, sobre risotto de niscalos y reducción de Málaga virgen.

Beef sirloin, over a saffron milk cap mushroom risotto and Malaga virgin reduction.

Brioche de frambuesa, almíbar de agua de rosas con textura de chocolate blanco.

Raspberry Brioche, rose water syrup with texture of white chocolate.

Café y Dulces Navideños.
Coffee and Christmas Sweets.

Bodega - *Wine Cellar*

Agua mineral.

Mineral water.

Vino blanco Fray Germán D.O. (Rueda).

D.O. Rueda White Wine Fray Germán.

o or

Vino tinto Mantibre Crianza D.O.Ca. (Rioja).

D.O.Ca. Rioja Red Wine Mantibre Crianza.

Copa cava Freixenet Vintage Brut Reserva.

A glass of Freixenet Vintage Brut Reserve Cava.

57 €

por persona - *per person*

IVA incluido - *VAT included*



MENÚ DE EMPRESA

CHRISTMAS BUSINESS MENU

COCKTAIL

Rollito de salmón y espárragos envuelto en costra de amapola.

Roll of salmon and asparagus wrapped in a poppy seed crust.

Tostita de cangrejo y puré de manzana.

Crab toasts with apple puree.

Cantuccini con jamón ibérico.

Cantuccini with Iberian ham.

Verduras en tempura y espuma de roquefort.

Vegetables tempura and Roquefort foam.

Micuit de foie sobre pan de frutas escarchadas.

Foie mi-cuit over frosted fruit bread.

Mini empanadilla de atún y pisto.

Mini tuna and ratatouille pasties.

Samosas vegetales y salsa yogur.

Vegetable samosas and yogurt sauce.

Queso brie en panko y miel de azahar.

Brie cheese in panko and orange blossom honey.

Chupito de crema de calabaza y jengibre.

Cream of pumpkin and ginger shot.

Infusión de sopa castellana.

Infusion of Castilian soup.

Cazón en adobo tempura.

Marinated dogfish in tempura.

Croquetitas caseras de crustáceos.

Homemade shellfish croquettes.

Brochetas de pez espada, piña y chutney de naranja.

Swordfish brochettes, pineapple and orange chutney.

Taquitos de bacalao con ratatouille.

Cod chunks with Ratatouille.

Langostinos envueltos en hilo de patata.

King prawns wrapped in potato threads.

----->



COCKTAIL

Rollitos primavera con salsa de soja.

Spring rolls with soy sauce.

Mini Hamburguesas con queso cheddar.

Mini hamburgers with cheddar cheese.

Champiñones rellenos de rabo de buey.

Oxtail stuffed mushrooms.

Brochetas de pollo al curry.

Chicken curry brochettes.

Piononos.

Piononos.

Mini éclairs de chocolate.

Mini chocolate éclairs.

Dulces Navideños.

Christmas Sweets.

Bodega - Wine Cellar

Agua mineral, refrescos, zumos.

Mineral water, soft drinks, juices.

Cervezas con y sin alcohol.

Alcohol and non-alcoholic beer.

Vino blanco Fray Germán D.O. (Rueda).

D.O. Rueda White Wine Fray Germán.

Vino tinto Mantibre Crianza D.O. Ca. (Rioja).

D.O. Ca. Rioja Red Wine Mantibre Crianza.

Cava Freixenet Vintage Brut Reserva.

Freixenet Vintage Brut Reserve Cava.

Duración estimada del servicio: 2 horas. Mínimo 30 personas.

Estimated service time: 2 hours. Minimum 30 people.

50 €

por persona - *per person*
IVA incluido - *VAT included*



MENÚ DE EMPRESA

CHRISTMAS BUSINESS MENU



BARRA LIBRE - OPEN BAR

MIGUEL ANGEL (Standard)

REFRESCOS - SOFT DRINKS & SODAS

Naranja, Limón, Coca Cola Normal, Zero y Light, Seven Up, Tónica, Ginger Ale y Soda.
Orange, Lemon, Coke, Zero and Light Coke, Seven Up, Tonic, Ginger Ale and Soda.

VINOS - WINES

Blanco Fray Germán D.O. (Rueda). *White Fray Germán D.O. (Rueda).*
Tinto Mantibre Crianza D.O.C. (Rioja). *Red Mantibre Crianza D.O.C. (Rioja).*

CERVEZA - BEER

Con y Sin Alcohol. *Alcohol and Non-Alcoholic Beers.*

CAVA - CAVA

Cava Freixenet Vintage Brut Reserva. *Cava Freixenet Vintage Brut Reserva.*

LICORES CON Y SIN ALCOHOL - ALCOHOL AND NON-ALCOHOLIC LIQUORS.

Baileys.

VERMUT - VERMUT

Blanco | Rojo. *White | Red*

GINEBRAS - GIN

Larios | Gordon's | Beefeater | Bombay. *Larios | Gordon's | Beefeater | Bombay.*

VODKA - VODKA

Eristoff | Smirnoff.

RONES - RUM

Bacardí Blanco | Pampero Añejo Normal | Flor de Caña | Cacique.

WHISKIES - WHISKY

J&B 5 Años | Ballantines | Cutty Shark 5 Años |
White Label 5 Años | William Lawson.

20 €

por persona - *per person*
IVA incluido - *VAT included*

Mínimo 2 horas de duración. Hora extra por persona 9€ iva incluido.
Minimum 2 hours duration, additional hour charged at 9€ VAT included per person.



BARRA LIBRE - OPEN BAR

ROYAL (Premium)

REFRESCOS - *SOFT DRINKS & SODAS*

Naranja, Limón, Coca Cola Normal, Zero y Light, Seven Up, Tónica, Ginger Ale y Soda.
Orange, Lemon, Coke, Zero and Light Coke, Seven Up, Tonic, Ginger Ale and Soda.

VINOS - *WINES*

Blanco Fray Germán D.O. (Rueda). *White Fray Germán D.O. (Rueda).*
Tinto Mantibre Crianza D.O.C. (Rioja). *Red Mantibre Crianza D.O.C. (Rioja).*

CERVEZA - *BEER*

Con y Sin Alcohol. *Alcohol and Non-Alcoholic Beers.*

CAVA - *CAVA*

Cava Freixenet Vintage Brut Reserva. *Cava Freixenet Vintage Brut Reserva.*

LICORES CON Y SIN ALCOHOL - *ALCOHOL AND NON-ALCOHOLIC LIQUORS.*

Baileys.

VERMUT - *VERMUT*

Blanco | Rojo. *White | Red*

GINEBRAS - *GIN*

Bulldog | Bombay Sapphire | Seagram's | Raffles.
Bulldog | Bombay Sapphire | Seagram's | Raffles.

VODKA - *VODKA*

Eristoff | Smirnoff.

RONES - *RUM*

Brugal Extra Viejo | Barceló Gran Añejo |
Habana Club 7 Años | Matusalén 10 Años.

WHISKIES - *WHISKY*

Escocés Johnnie Walker Black Label | Escocés

Chivas Regal 12 Años | Bourbon Jack Daniel's Nº 7 | Escocés de Malta Cardhu 12 Años.

27 €

por persona - *per person*
IVA incluido - *VAT included*

Mínimo 2 horas de duración. Hora extra por persona 12€ IVA incluido.
Minimum 2 hours duration, additional hour charged at 12€ VAT included per person.



PROMOCIÓN ESPECIAL DE NAVIDAD CHRISTMAS SPECIAL OFFER

Reserva tu evento corporativo antes del 11 de diciembre de 2017.

Booking your corporate Christmas Event before next 11th december, 2017.

Al reservar su evento corporativo de Navidad en Hotel Miguel Angel by Bluebay antes del próximo 11 de diciembre de 2017, disfrutará de las siguientes atenciones para sortear entre los asistentes a la cena.

When booking your corporate Christmas Event at Hotel Miguel Angel by Bluebay, before next 11th december, 2017 your Company will receive the following prizes which can then be raffled for guests at the event.



Condiciones:

Promoción válida solo con la contratación de un Menú o Cocktail de Navidad.

Eventos con un mínimo de 30 invitados.

Reservas realizadas antes del 11 de diciembre de 2017, inclusive.

Requirements:

Valid only when booking a Cocktail or Christmas Menu.

Events with a minimum of 30 delegates.

Reservations confirmed before 11th december, 2017 inclusive.

** Habitación Standard Doble, con desayuno Buffet y Wi-fi incluidos. Reservas bajo disponibilidad.*

*** Tratamiento de 60 minutos a elegir. A concretar cuando realice su reserva.*

** Double Standard Room, Buffet Breakfast in ARCO Restaurant and Wi - Fi included. Reservations upon availability.*

***60 minutes treatment of your choice, to be confirm on booking time.*






HOTEL
MIGUEL ÁNGEL

BY BLUEBAY

www.hotelmiguelangel.com

Tenemos a disposición la
LISTA de INGREDIENTES ALÉRGICOS
List of allergen ingredients is available
hotelmiguelangel.com/alergenos



Hotel Miguel Ángel by BlueBay***** Calle Miguel Ángel, 29 28010 Madrid - Spain
Reservas: (+34) 91 452 05 06 / 07 | eventos.miguelangel@grupobluebay.com
Fax: (+34) 91 442 53 20 | www.hotelmiguelangel.com