



*Otoño 2016*

# Alta Gastronomía

# Restaurante El Jardín

El **Chef Miguel de la Fuente**, Jefe de Cocina de nuestro restaurante, les sorprenderá con una estupenda carta en la que prima la tradición y el respeto por la materia prima. Saboree sus creaciones en las que la técnica y el arte están al servicio del sabor y el producto.

**Menú Ejecutivo** de lunes a viernes con sugerencias especiales de almuerzo a 38€ por persona.

Todos los días de 13.00 a 16.00 y de 20.00 a 23.00 hrs.



# Master Class de Repostería para Niños

## En el Brunch de los domingos

Los niños entre 5 y 12 años serán los nuevos reposteros de nuestro Brunch para sorprender a sus padres. Con gorro y delantal en mano elaborarán junto a nuestro Maestro Repostero: delicadas pastas de té, irresistibles trufas de chocolate o milhojas de frutos rojos, entre otros.

De 14.30 a 15.30. La reserva de plaza es imprescindible.

Los demás comensales disfrutarán con nuestro espectacular buffet con mariscos, sushi preparado en vivo, ibéricos, ensaladas, tabla de quesos, exquisitos pescados, sabrosas carnes y deliciosa repostería artesanal.

Todo los domingos de 13.30 a 16.00hrs.

Precio por persona: 69€ (Bebidas seleccionadas incluidas)

Niños de 0 a 3 años gratis y de 4 a 12 años: 34,50€



# Platos Tradicionales

En el restaurante El Jardín podrá deleitarse a partir de octubre con la mejor gastronomía y platos típicos de otoño con el mejor sabor de la tradición.

## **Lunes**

Lentejas Estofadas

## **Martes**

Cocido Madrileño

## **Miércoles**

Marmitako de Pescadores

## **Jueves**

Cocido Madrileño

## **Viernes**

Fabada Asturiana

De lunes a viernes en horario de almuerzo.



# Festival Gastronómico de Centroamérica

**Del 9 al 16 de octubre**

En colaboración con las Embajadas de Costa Rica, Guatemala, Honduras, Nicaragua, Panamá y El Salvador, le brindamos la oportunidad de conocer la exquisita combinación de sabores de la cocina Centroamericana.

Los prestigiosos Chefs Manuel Ernesto Arenas de InterContinental Costa Rica y Juan Carlos Bonilla Hernández de InterContinental Tegucigalpa elaborarán los platos más representativos de estas gastronomías en los siguientes eventos:

Los días 10, 11, 13 y 14 se servirá en el Restaurante El Jardín un menú degustación de 38€ por persona con una copa de vino o de cerveza.

Los días 9, 12 y 16 el **Brunch de los domingos** presentará una estación especial de gastronomía centroamericana:

Brunch día 9: Nicaragua, Panamá y El Salvador.

Brunch día 12: Platos de varios países.

Brunch día 16: Costa Rica, Guatemala y Honduras.

Colabora:

**IBERIA** 



# Acción de Gracias

**Jueves 24 de noviembre**

Celebre con nosotros este día tan especial para la sociedad americana con una cena estilo buffet repleta de recetas tradicionales como el pavo relleno horneado con salsa de arándanos o la tarta de nueces de pecán, entre otras, en el Restaurante El Jardín.

Precio por persona 60€ (Bebidas seleccionadas incluidas).

A partir de las 21:00.



# Una Navidad de Cuento

Organice sus eventos estas fiestas con la versatilidad de espacios y la calidad gastronómica de InterContinental Madrid.

Solicite información sobre nuestras Galas familiares, eventos corporativos y cenas de Navidad.

Obtenga condiciones especiales con la reserva anticipada.

Contacto:

[banquetes.icmadrid@ihg.com](mailto:banquetes.icmadrid@ihg.com)

Tel. 917 007 335/00





INTERCONTINENTAL®  
MADRID

Información y Reservas:  
917 007 370



*intercontinental.madrid*



*InterConMadrid*



*InterContinental Madrid*

Hotel InterContinental Madrid  
Paseo de la Castellana, 49 · 28046 Madrid - España  
Tel. +34 91 700 73 00 · Fax: +34 91 319 58 53

[www.madrid.intercontinental.com](http://www.madrid.intercontinental.com)  
[www.eljardinintercontinental.com](http://www.eljardinintercontinental.com)