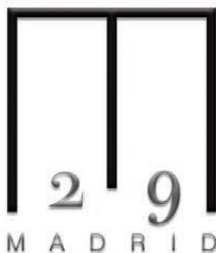




RESTAURANTE



*Navidad 2017*

**Christmas 2017**

**MENÚS DE GRUPOS**



# GRUPOS M29

## MENÚ BLANCO (Cenas)

Desde 24 de noviembre 2017 hasta el 4 de enero 2018

### **WHITE CHRISTMAS MENU (Dinner service)**

*From November 24<sup>th</sup>, 2017 until January 4<sup>th</sup> 2018*

#### **Aperitivo**

Ravioli de ricotta y espinacas, culis de tomate y espuma Idiazabal.

#### **Appetizer**

*Ricotta and spinach ravioli, tomato coulis and foam of Idiazabal cheese.*

#### **Menú**

Sopita de setas de invierno, codorniz asada y reducción marsala.

#### **Set Menu**

*Winter mushroom soup, roasted quail and marsala reduction.*

Del mar... bacalao asado, sobre milhojas de verduras  
e infusión de ajitos y cítricos.

*From the sea... grilled cod, over vegetable strings  
with citrus and pepper infusion.*

Locura de chocolate amargo, fresas rotas  
y pincelada de amaretto y jengibre.

*Bitter chocolate madness, mashed strawberry with touches  
of amaretto and ginger.*

Café e infusiones con Dulces Navideños.

*Coffee and Infusions with Christmas Sweets.*

#### **Bodega Wine Cellar**

Agua Mineral.

*Mineral Water.*

Fray Germán D.O. (Rueda).

*White Wine - Fray Germán D.O. (Rueda).*

o or

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

*Red Wine - Mantibre Crianza D.O.Ca. (Rioja).*

Copa cava Freixenet Vintage Brut Reserva.

*A glass of Freixenet Vintage Brut Reserve Cava.*

**47€**

**IVA incluido**  
*VAT INCLUDED*

# GRUPOS M29

## MENÚ NEGRO (Cenas)

Desde 24 de noviembre 2017 hasta el 4 de enero 2018

**BLACK CHRISTMAS MENU (Dinner service)**

*From November 24<sup>th</sup>, 2017 until January 4<sup>th</sup> 2018*

### Aperitivo

Ceviche de salmón salvaje y tartar de mango  
con vinagreta de lima y pomelo.

#### *Appetizer*

*Wild salmon ceviche and mango tartar with lime and grapefruit vinaigrette.*

### Menú

Canelón de meloso de buey, esencia de fabada y aceite piparras.

#### *Set Menu*

*Honeyed beef cannelloni, essence of "fabada" and "piparra" chilli oil.*

Lubina al horno sobre tartar de hortalizas  
y jugo de coral de bogavante.

*Baked sea bass over vegetable tartar and lobster coral juice.*

Milhojas de Chocolate, frambuesa y mascarpone  
con sopita de naranjas.

*Millefeuille of chocolate, raspberry and mascarpone with orange soup.*

Café e infusiones con Dulces Navideños.

*Coffee and Infusions with Christmas Sweets.*

### Bodega *Wine Cellar*

Agua Mineral.

*Mineral Water.*

Fray Germán D.O. (Rueda).

*White Wine - Fray Germán D.O. (Rueda).*

o or

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

*Red Wine - Mantibre Crianza D.O.Ca. (Rioja).*

Copa cava Freixenet Vintage Brut Reserva.

*A glass of Freixenet Vintage Brut Reserve Cava.*



**52€**

IVA ncluido  
VAT INCLUDED



### **CONDICIONES DE RESERVA**

Para reservas de grupos corporativos máximo de 14 personas será necesario realizar una reserva previa.

Para grupos de más de 14 personas por favor contactar con el departamento de eventos al teléfono: +34 91 452 05 06.

### **CANCELACIONES**

Para hacer efectivas las reservas será necesario abonar el 50% del importe de la reserva.

En caso de anular la reserva antes de 48 horas, se procederá a la devolución del 25% del importe abonado.

No se procederá a la devolución 48 horas previas a la fecha de la reserva.

### **OBSERVACIONES**

Tenemos a disposición de nuestros clientes la lista de ingredientes alérgenos, consulte a nuestro personal.

#### ***RESERVATION CONDITIONS***

*For groups up to a maximum of 14 people, an advanced booking must be made.*

*For groups larger than 14 people please contact directly the events department: +34 91 452 05 06.*

#### ***CANCELLATIONS***

*To confirm the reservation, 50% of the cost must be paid up-front.*

*If the reservation is cancelled more than 48 hours before the booking, then 25% of the amount paid will be refunded.*

*No refund shall be offered if the reservation is cancelled less than 48 hours before the booking.*

#### ***ADDITIONAL INFORMATION***

*A comprehensive list of allergy causing foods featured in the set menus is available upon request.*



**LISTA de INGREDIENTES ALÉRGENOS**

List of allergen ingredients is available  
[restaurantem29.com/alergenos](http://restaurantem29.com/alergenos)



**Reservas: + 34 91 452 05 21 / 37**  
**[www.restaurantem29.com](http://www.restaurantem29.com)**  
**[m29.miguelangel@grupobluebay.com](mailto:m29.miguelangel@grupobluebay.com)**



Suscríbete a nuestro boletín y recibe nuestras últimas noticias y promociones especiales en tu correo electrónico.

*Subscribe to our newsletter y receive our last news and special promotions in your e-mail.*

En cumplimiento de lo previsto en la Ley Orgánica 15/1.999 de 13 de Diciembre de protección de Datos de Carácter Personal, le informo que los datos personales que pudiera contener este formulario, van a ser incorporados para su tratamiento a un fichero, titularidad del Hotel Miguel Ángel, S.A. de acuerdo a lo dispuesto en la citada Ley Orgánica, y conforme al procedimiento reglamentariamente establecido, puede ejercitarse los derechos de acceso, oposición y cancelación de datos en la C/ Miguel Ángel 29-31, 28010 Madrid.

According to that established in the Personal Data Protection Act (LOPD) 15/1999 of 13th December, please be advised that your personal details are included in the files held by Hotel Miguel Ángel, S.A. in order to be able to suitably deal with your requests for information and to prepare any estimates you may request. C/ Miguel Ángel, 29, 31, 28010, Madrid