ROSEWOOD



WONDER IN A NEW LIGHT

ROSEWOOD VILLA MAGNA

PROGRAMA FESTIVO
FESTIVE PROGRAM
2026

Esta Navidad, Rosewood Villa Magna le invita a sumarse a la lucha contra el cáncer.

Con todas las experiencias descritas en este folleto, está colaborando
en la investigación contra el cáncer infantil.

Gracias por ser parte de nuestras celebraciones navideñas
y por abrazar el verdadero espíritu festivo de dar.

This Christmas, Rosewood Villa Magna invites you to join the fight against cancer.

By enjoying any of the experiences featured in this brochure,
you are contributing to childhood cancer research.

Thank you for being part of our festive celebrations and for embracing
the true spirit of the season: giving.

A beneficio de la
Asociación Española
Contra el Cáncer

ROSEWOOD
VILLA MAGNA

Rosewood Villa Magna da la bienvenida a la época más mágica del año
en un lugar donde el tiempo se detiene, la tradición cobra vida
y cada instante se celebra con alegría y unión.

Rosewood Villa Magna welcomes the most magical time of the year
in a place where time stands still, tradition comes to life, and every moment
is celebrated with joy and togetherness.

Make it a ritual.

PROGRAMA DE EVENTOS

06

Merienda Navideña
Christmas Afternoon Tea



08

Pista de Patinaje Sobre Hielo
Ice Skating Rink

Lounge Alpino
Alpine Lounge



10

El Chalet
The Chalet

Brunchs Festivos
Festive Brunches



11

Cabalgata de Reyes
Three Kings Parade

Regalos Benéficos
de Navidad
Christmas Charity Gifts

Tratamientos Spa
Spa Treatments

14

Menú de Nochebuena Amós
Amós Christmas Eve Menu

15

Menú de Nochebuena Las Brasas
Las Brasas Christmas Eve Menu

17

Brunch de Navidad Las Brasas
Las Brasas Christmas Brunch

21

Menú de Nochevieja Amós
Amós New Year's Eve Menu

22

Gran Cena de Gala de Nochevieja
The Great Grand New Year´s Eve

25

Brunch de Año Nuevo Las Brasas
Las Brasas New Year's Day Brunch

29

Brunch Día de Reyes Las Brasas
Las Brasas Three Kings' Day Brunch



33

Reservas y Política
de Cancelación
Reservations and
Cancellation Policy

SCHEDULE OF EVENTS



MERIENDA NAVIDEÑA
Christmas Afternoon Tea

Del 27 de noviembre al 10 de enero, la pastelería Flor y Nata presenta una propuesta navideña única: una cuidada selección de pasteles artesanales que convierte la merienda en la mejor experiencia de la ciudad. Además, para disfrutar en familia, se celebra la edición especial "Meriendas con Papá Noel" en fechas seleccionadas, una cita mágica pensada especialmente para los más pequeños.

De lunes a domingo
Primer turno: 16:00 a 17:30
Segundo turno: 18:00 a 19:30
Infantil: chocolate con churros, galleta gingerbread, sándwich mixto.

RESERVAS
+34 91 587 12 34
villamagna.festive@rosewoodhotels.com

From 27 November to 10 January, Flor y Nata patisserie presents a unique Christmas offering: a carefully curated selection of handcrafted cakes that turns afternoon tea into the city's most delightful experience. Additionally, to enjoy with the whole family, the special edition "Afternoon Tea with Santa Claus" will be held on selected dates – a magical event designed especially for children.

From Monday to Sunday
First service: 4:00 p.m to 5:30 p.m
Second service: 6:00 p.m to 7:30 p.m
Children's menu: Hot chocolate with churros, gingerbread cookie, and ham & cheese sandwich.

RESERVATIONS
+34 91 587 12 34
villamagna.festive@rosewoodhotels.com

MERIENDA CON PAPÁ NOEL
Santa Claus Afternoon Tea

Sábados:
28 de noviembre
5, 12 y 19 de diciembre
Horario Papá Noel 15:00h a 19:30h

Domingos:
29 de noviembre
6, 13, 20 de diciembre
Horario Papá Noel 14:00h a 19:30h

24 de diciembre:
horario Papá Noel de 11:00h a 13:00h
para recibir las últimas cartas.

Saturdays:
28 November
5, 12 and 19 December
Santa Claus hours: 3:00 p.m. to 7:30 p.m.

Sundays:
29 November
6, 13 and 20 December
Santa Claus hours: 2:00 p.m. to 7:30 p.m.

24 December:
Santa Claus hours: 11:00 a.m. to 1:00 p.m.
for the collection of final letters.



PISTA DE PATINAJE SOBRE HIELO

Ice Skating Rink

Desde el 27 de noviembre al 31 de enero , los jardines de Rosewood Villa Magna se transforman en una pista de hielo. Los visitantes podrán disfrutar de un reconfortante chocolate caliente con churros, cuya compra incluye la entrada a la pista de hielo.

Miércoles y jueves
17:00 – 21:00 (último pase a las 20:00)
Jueves 24 y 31 de diciembre
14:00 - 18:00 (último pase a las 17:00)
Viernes
17:00 – 22:00 (último pase a las 21:00)
Sábados, domingos y festivos
14:00 – 22:00 (último pase a las 21:00)

A partir del 10 de enero, la pista de patinaje sobre hielo abrirá en horario habitual los viernes, sábados y domingos.

Política de cancelación
Reembolso completo hasta
2 horas antes de la reserva.

From 27 November to 31 January, the gardens of Rosewood Villa Magna are transformed into an enchanting ice skating rink. Visitors can enjoy a comforting hot chocolate with churros, the purchase of which includes admission to the ice rink.

Wednesdays and Thursdays
5:00 p.m. – 9:00 p.m. (last entry at 8:00 p.m.)
Thursday, 24 December and 31 December
2:00 p.m. – 6:00 p.m. (last entry at 5:00 p.m.)
Fridays
5:00 p.m. – 10:00 p.m. (last entry at 9:00 p.m.)
Saturdays, Sundays and public holidays
2:00 p.m. – 10:00 p.m. (last entry at 9:00 p.m.)

From 10 January onwards, the ice skating rink will operate during its regular opening hours on Fridays, Saturdays and Sundays.

Cancellation Policy
Full refund up to 2 hours prior to the reservation.

RESERVAR
BOOK NOW

LOUNGE ALPINO

Alpine Lounge

Del 27 de noviembre hasta el 31 de enero , deleite sus sentidos con una deliciosa gastronomía en el epicentro festivo de la Navidad, el Lounge Alpino, con reserva previa de espacio. En este lugar de ensueño, podrá disfrutar de vino caliente y champán, entre una variedad de platos cuidadosamente seleccionados.

Miércoles y jueves
17:00 – 21:00 (última comanda a las 20:00)
Jueves 24 y 31 de diciembre
14:00 - 18:00 (última comanda a las 17:00)
Viernes
17:00 – 22:00 (última comanda a las 21:00)
Sábados, domingos y festivos
14:00 – 22:00 (última comanda a las 21:00)

A partir del 10 de enero, el Lounge Alpino abrirá en horario habitual los viernes, sábados y domingos.

Política de cancelación
Reembolso completo del
consumo mínimo hasta 24h antes.

From 27 November to 31 January, delight your senses with exquisite cuisine at the festive epicenter of Christmas - the Alpine Lounge - available by reservation only. In this dreamlike setting, you can enjoy mulled wine, oysters, and champagne, along with a variety of carefully selected dishes.

Wednesdays and Thursdays
5:00 p.m. – 9:00 p.m. (last entry at 8:00 p.m.)
Thursday, 24 December and 31 December
2:00 p.m. – 6:00 p.m. (last entry at 5:00 p.m.)
Fridays
5:00 p.m. – 10:00 p.m. (last entry at 9:00 p.m.)
Saturdays, Sundays and public holidays
2:00 p.m. – 10:00 p.m. (last entry at 9:00 p.m.)

From 10 January onwards, the Alpine Lounge will operate during its regular opening hours on Fridays, Saturdays and Sundays.

Cancellation Policy
Full refund of the minimum consumption up to 24h prior.

RESERVAR
BOOK NOW



EL CHALET
The Chalet

El chalet donde se sirve la mejor gastronomía alpina. Del 27 de noviembre al 14 de febrero, una acogedora cabaña de madera le ofrece una auténtica experiencia con su gastronomía alpina, que incluye fondue, raclette suiza, Wiener Schnitzel de ternera, sopa de cebolla, Apfelstrudel y mucho más, con la opción de un menú cerrado o a la carta.

The chalet where the best Alpine cuisine is served. From 27 November to 14 February, a cozy wooden cabin offers an authentic Alpine dining experience, featuring fondue, Swiss raclette, veal Wiener schnitzel, onion soup, Apfelstrudel, and much more – available as a set menu or à la carte.

Miércoles turno cena: 19:30 – 23:00

Wednesdays dinner shift: 7:30 p.m. – 11:00 p.m.

Jueves turno comida: 13:30 – 15:30 (un solo turno)
Turno cena: 19:30 – 23:00 (un solo turno)

Thursdays lunch shift: 1:30 p.m. – 3:30 p.m. (single shift)
Dinner shift: 7:30 p.m. – 11:00 p.m. (single shift)

Viernes turno comida: 13:30 – 15:30 (un solo turno)
Primer turno cena: 19:30 / Segundo turno cena: 21:30

Fridays lunch shift: 1:30 p.m. – 3:30 p.m. (single shift)
First dinner shift: 7:30 p.m. / Second dinner shift: 9:30 p.m.

Sábados primer turno comida: 13:00 / Segundo turno comida: 15:00 / Primer turno cena: 19:30 / Segundo turno cena: 21:30

Saturdays first lunch shift: 1:00 p.m. / Second lunch shift: 3:00 p.m. / First dinner shift: 7:30 p.m. / Second dinner shift: 9:30 p.m.

RESERVAR
BOOK NOW

BRUNCHS FESTIVOS
Festive Brunches

Durante estas fechas, nuestro brunch adquiere un espíritu navideño con gastronomía gourmet delicadamente elaborada. Desde el 29 de noviembre, ¡Papá Noel visita Las Brasas de Castellana desde el Polo Norte! Una celebración llena de emoción, música en vivo y exquisita gastronomía.

Throughout the festive season, our signature brunch takes on a distinctly holiday spirit, celebrating the season through delicately crafted gourmet cuisine. From 29 November, Santa Claus makes his way from the North Pole to Las Brasas de Castellana, bringing joy, live music and exceptional dining experiences for the whole family.

De 13:00 a 15:40
Brunch con visita de Papá Noel
Domingos 29 de noviembre
y 6, 13, 20 de diciembre

From 1:00 p.m. to 3:40 p.m.
Santa Claus brunch
Sundays, 29 November
and 6, 13 & 20 December

Brunch de Navidad: 25 de diciembre
Brunch de Año Nuevo: 1 de enero
Brunch de Reyes: 6 de enero

Christmas Day Brunch: 25 December
New Year's Day Brunch: 1 January
Three Kings Brunch: 6 January

RESERVAS
+34 91 587 12 34
villamagna.festive@rosewoodhotels.com

RESERVATIONS
+34 91 587 12 34
villamagna.festive@rosewoodhotels.com

CABALGATA DE REYES
Three Kings Parade

Reserve su habitación con vistas al Paseo de la Castellana la tarde de Reyes para disfrutar con los más pequeños de una merienda navideña con Roscón de Reyes y viva cada detalle de la cabalgata de los Tres Reyes Magos.

Para reservar, escríbanos a
villamagna.reservations@rosewoodhotels.com
o llame al +34 91 587 12 34

Book a room overlooking Paseo de la Castellana for the evening of 5 January to enjoy a festive snack with Roscón de Reyes alongside the little ones, and experience every detail of the magical Three Kings Parade.

To make a reservation, please email us at villamagna.reservations@rosewoodhotels.com or call +34 91 587 12 34

REGALOS BENÉFICOS DE NAVIDAD
Christmas Charity Gifts

Desde nuestro icónico Calendario de Adviento, pasando por experiencias gastronómicas navideñas hasta el clásico Roscón de Reyes, comparta estos momentos festivos con sus seres queridos a través de una cuidada selección de regalos.

From our iconic Advent Calendar and festive culinary experiences to the traditional Roscón de Reyes, share these joyful moments with your loved ones through a carefully curated selection of gifts.

MÁS INFO
MORE INFO

TRATAMIENTOS SPA
Spa Treatments

Despida el año en equilibrio con nuestro Rosewood Signature Massage de 90 minutos, una experiencia personalizada que se adapta intuitivamente a su estado físico y emocional.
Desde la relajación profunda y la liberación de tensiones hasta la claridad mental y el equilibrio interior, cada ritual se adapta a lo que necesitas en ese momento, potenciado por nuestras esencias transformadoras.

Del 1 al 31 de diciembre
90 minutos | 310 € IVA incluido

RESERVAS
+34 91 587 12 34
villamagna.sensespa@rosewoodhotels.com

Choose the Mood you want to end the year with through our 90-minute Rosewood Signature Massage, an intuitive experience tailored to your physical and emotional state.

From deep relaxation and tension release to mental clarity and inner balance, each ritual adapts to what you need in that moment, enhanced by our Mood-shifting essences.

From 1 December to 31 December
90 minutes | €310 VAT included

RESERVATIONS
+34 91 587 12 34
villamagna.sensespa@rosewoodhotels.com

MÁS INFO
MORE INFO

MENÚ DE NOCHEBUENA
CHRISTMAS EVE MENU

24 diciembre 2026
24 December 2026



AMÓS
by Jesús Sánchez

24 DE DICIEMBRE 2026 24 DECEMBER, 2026

Menú de Nochebuena Amós *Amós Christmas Eve Menu*

Roca Marina con Tartar de Gamba Roja y Percebe
Sea Rock with Red Prawn Tartare and Goose Barnacles

Bombón de Foie, Velo de Pedro Ximénez y Trufa Negra
Foie Gras Bonbon, Pedro Ximénez Veil and Black Truffle

Gilda de Atún Rojo, Caviar y Gazpachuelo de Aguacate
Bluefin Tuna Gilda, Caviar and Avocado Gazpachuelo

MENÚ MENU

Ensalada de Bogavante con Tomatitos Encurtidos y Esencia de Salpicón
Lobster Salad with Pickled Cherry Tomatoes and Salpicón Essence

Cuajada de Apionabo, Ñoquis de Calabaza, Crema de Cebollas Asadas y Trufa Negra
Celeriac Curd, Pumpkin Gnocchi, Roasted Onion Cream and Black Truffle

Lomo de Lubina con Emulsión de Mantequilla Pasiega y Caviar
Sea Bass Loin with Pasiega Butter Emulsion and Caviar

Pularda Trufada Rellena con el Jugo de su Asado, Gratín de Patata y Salsifí
Truffle-Stuffed Poularde with its Roasting Jus, Potato Gratin and Salsify

PREPOSTRE PRE-DESSERT

Cóctel de Fruta de la Pasión con Espuma de Albaricoque
Passion Fruit Cocktail with Apricot Foam

POSTRE DESSERT

Tostada de Navidad con Helado de Vainilla de Madagascar
Christmas Toast with Madagascar Vanilla Ice Cream

BODEGA CELLAR

Louis Roederer Starck Brut Nature – A.O.C. Champagne
Mein Castas Brancas – D.O. Ribeiro
Artadi Viñas de Gain – Vinos de España
Dominio de Es Vinyas Viejas – D.O. Ribera del Duero
Oremus Tokaji Aszú 5 Puttonyos – Tokaji PDO

495€ Por Persona 10% IVA Incluido. Per Person 10% VAT included

Reservas / *Reservations* +34 91 587 12 34 villamagna.festive@rosewoodhotels.com

24 DE DICIEMBRE 2026 24 DECEMBER, 2026

Menú de Nochebuena Las Brasas *Las Brasas Christmas Eve Menu*

Mantequilla Ahumada, Crema de Queso de La Serena
Smoked Butter and La Serena Cheese Cream

Paté Maison y pistachos
Maison Pâté and Pistachios

Tartar de Wagyu A5 y Atún Rojo de Almadraba con Caviar Oscietra
A5 Wagyu and Almadraba Bluefin Tuna Tartare with Oscietra Caviar

Vieira Curada con Escabeche de Mejillones y Algas, Yemas de Erizo
Cured Scallop with Mussel and Seaweed Escabeche, Sea Urchin Roe

Cigala Gallega a la brasa con Beurre Blanc de Huevas de Trucha Ahumada
Chargrilled Galician Langoustine with Smoked Trout Roe Beurre Blanc

Lomo de Lubina con Falso Ravioli de Bogavante y Crema Ligera de Espárrago Blanco
Sea Bass Loin with Lobster Faux Ravioli and Light White Asparagus Cream

Lomo Bajo de Black Angus con Puré de Chirivía y Pimiento Asado
Black Angus Striploin with Parsnip Purée and Roasted Bell Pepper

Granizado Cointreau y Sorbete de 3 Cítricos
Cointreau Granita & Three-Citrus Sorbet

Roll de Nuez de Pecán, Cremoso de Frambuesa y Mousse de Chocolate con Helado de Especuloos
Pecan Roll, Raspberry Crémeux and Chocolate Mousse with Speculoos Ice Cream

BODEGA CELLAR

Louis Roederer Collection – A.O.C. Champagne
Mauro Godello – V.T. Castilla y León
Macán Clásico – D.O.Ca. Rioja
Oremus Tokaji Aszú 5 Puttonyos – Tokaji PDO
Billecart-Salmon Rosé – A.O.C. Champagne

450€ Por Persona 10% IVA Incluido. Per Person 10% VAT included

Reservas / *Reservations* +34 91 587 12 34 villamagna.festive@rosewoodhotels.com

BRUNCH DE NAVIDAD *CHRISTMAS BRUNCH*

25 diciembre 2026
25 December 2026

25 DE DICIEMBRE 2026 25 DECEMBER, 2026

Brunch de Navidad Las Brasas *Las Brasas Christmas Brunch*

ESTACIÓN DE MARISCOS SHELLFISH STATION

Ostras Speciale, Cigala, Langostinos, Bogavante Americano,
Gamba Blanca de Huelva, Carabinero

Oysters Speciale, Norway Lobster, Shrimp, American Lobster,
White Prawns from Huelva, Cardinal Prawn

ESTACIÓN DE TARTAR Y CEVICHE TARTAR AND CEVICHE STATION

Tartar de Vaca Vasca
Basque Beef Tartare

Tartar de Atún Rojo de Almadraba
Almadraba Tuna Tartare

Ceviche Clásico de Hamachi y Pulpo
Classic Hamachi and Octopus Ceviche

ESTACIÓN DE JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA Y EMBUTIDO IBÉRICO
ACORN-FED IBERIAN HAM AND IBERIAN CURED MEATS STATION

Pan de Cristal y Tomate
Spanish Style Ciabatta Bread and Tomato

ESTACIÓN DE QUESOS NACIONALES SELECTION OF SPANISH CHESEES

ESTACIÓN DE PATÉS Y TERRINAS PÂTÉS AND TERRINES STATION

Foie Gras Mi-Cuit, Paté Maison de Cerdo Ibérico, Pastel de Cabracho, Paté de campaña
Foie Gras Mi-Cuit, Iberian Pork Paté Maison, Red Scorpionfish Paté, Country pâté

ESTACIÓN DE ENSALADAS SALAD STATION

Ensalada de Burrata con Calabaza Asada, Cecina de Buey, Pistachos
Burrata Salad, Roasted Pumpkin, Air-Dried Cured Ox Beef and Pistachios

Ensalada de Quinoa con Manzana Verde, Queso Feta y Dátiles
Quinoa Salad with Green Apple, Feta Cheese and Dates

Ensalada Waldorf de Salmón Ahumado
Wáldorf Salad with Smoked Salmon

RESERVAR
BOOK NOW

25 DE DICIEMBRE 2026 25 DECEMBER, 2026

Brunch de Navidad Las Brasas *Las Brasas Christmas Brunch*

SERVICIO EN CARRO TABLE SERVICE

Arroz de Sepia y Almejas
Cuttlefish Rice and Clams

ESTACIÓN DE ASADOS ROAST STATION

Lubina a la Sal con Patata Vapor
Salt-Crusted Sea Bass with Steamed Baby Potatoes

Cochinillo al Horno con Puré de Carne de Membrillo
Roast Suckling Pig with Quince Puree

Pavo Relleno de Foie Gras, Uvas pasas y Frutos Secos
Turkey Stuffed with Foie Gras, Raisins and Nuts

A LA CARTA À LA CARTE

Selección de Platos Calientes ***Selection of Hot Dishes***

Huevos Benedictinos (Lacón o Jamón Ibérico)
Eggs Benedict with Cured Shoulder Ham or Iberian Ham

Huevos Royal (Salmón Ahumado)
Eggs Benedict Royale with Smoked Salmon

Huevos Florentina (Espinacas)
Florentine Eggs with Spinach

Bisque de Cangrejo y Cigala
Crayfish and Crab Bisque

Canelón de Pato con Bechamel de Trufa
Duck Cannelloni with Truffle Béchamel

Selección de Panes y Bollería de Nuestro Obrador
Selection of Breads and Pastries from Our Bakery

Mantequilla Artesanal Ecológica, Selección de AOVE
Organic Artisan Butter, EVOO Selection

RESERVAR
BOOK NOW

25 DE DICIEMBRE 2026 25 DECEMBER, 2026

Brunch de Navidad Las Brasas *Las Brasas Christmas Brunch*

SELECCIÓN DE POSTRES DESSERT SELECTION

Postres Vitrina *Vitrine Desserts*

Tronco Navideño / *Christmas Log*

Chocolate Texturas / *Chocolate Textures*

Tartaleta Lima Limón y Merengue / *Lemon Lime & Meringue Tartlet*

Choux Praliné y Ganache Montada Avellana / *Praline Choux and Hazelnut Mounted Ganache*

Pavlova de Frambuesas / *Raspberry Pavlova*

Tartaleta de Cacao, Mousse de Arándanos y Gel de Mango
Cacao Tartlet with Blueberry Mousse and Mango Gel

MESA DULCES SWEETS TABLE

Bizcocho Gingerbread / *Gingerbread Cake*

Roscón de Reyes Relleno (Natural, Trufa, Nata y Crema Tostada)
Three Kings' Cake with Filling (Natural, Truffle, Whipped Cream or Toasted Cream)

Fruta Fresca de Temporada / *Seasonal Fresh Fruit*

Brioche Hojaldrado con Crema de Almendra y Cacao
Brioche Puff Pastry with Almond and Cocoa Cream

Dulces Navideños / *Christmas Sweets*

Trenza de Cabello de Ángel y Pasas con Glaseado de Naranja
Braided Pastry with Quince Jam and Raisins & Orange Glaze

Árbol de Petit Choux / *Petit Choux Tree*

Tartas Variadas / *Assorted Cakes*

BODEGA CELLAR

Tío Pepe – D.O. Jerez- Xérèz- Sherry- Sherry
Vermut La Copa
La Caprichosa – D.O. Rueda
A Ras de Suelo Coupage – D.O. Méntrida
Louis Roederer Collection – A.O.C. Champagne

280€ Por Persona 10% IVA Incluido. Per Person 10% VAT included

RESERVAR
BOOK NOW

MENÚ DE NOCHEVIEJA
NEW YEAR'S EVE MENU

31 diciembre 2026
31 December 2026

AMÓS
by Jesús Sánchez

31 DE DICIEMBRE 2026 31 DECEMBER, 2026

Menú de Nochevieja Amós *Amós New Year's Eve Menu*

Cóctel de Negroni con Aceituna Esférica
Negroni Cocktail with Spherified Olive

Ostra con Escabeche de Zanahoria y Caviar
Oyster with Carrot Escabeche and Caviar

Tortilla de Amós con Trufa
Amós Omelette with Truffle

Tartaleta de Bogavante Azul con Savayon
Blue Lobster Tartlet with Sabayon

MENÚ MENU

Royal de Setas de Invierno con Caldo Navideño de Cocido y Trufa
Winter Mushroom Royale with Christmas Stew Consommé and Black Truffle

Tronco de Cigala con Centollo, Verduras y Aire de Estragón
Langoustine Medallion with Spider Crab, Vegetables and Tarragon Foam

Lomo de Merluza con su Pil-Pil al Cava y Salsa Verde de Algas
Hake Loin with Cava Pil-Pil and Seaweed Green Sauce

Rabo con Papel de Patata, Crema de Castañas y su Jugo Trufado
Oxtail with Potato Crisp, Chestnut Cream and Truffled Jus

PREPOSTRE PRE-DESSERT

Helado de yogurt de la Tierruca con Escabeche de Frutos Rojos
Tierruca Yogurt Ice Cream with Red Berry Escabeche

POSTRE DESSERT

Cremoso de Sobao Pasiego, Gel de Café y Nueces Garrapiñadas
Pasiego Sponge Cake Crémeux, Coffee Gel and Caramelized Nuts

Uvas de la Suerte
Lucky Grapes

BODEGA CELLAR

Philipponnat Réserve Perpétuelle Brut – A.O.C. Champagne
Marañones Blanco – D.O. Vinos de Madrid
Sierra Cantabria – D.O.Ca Rioja
Viña Tondonia 2010 – D.O.Ca Rioja
Krug – A.O.C. Champagne

695€ Por Persona 10% IVA Incluido. Per Person 10% VAT included

Reservas / *Reservations* +34 91 587 12 34 villamagna.festive@rosewoodhotels.com

ROSEWOOD
VILLA MAGNA

31 DE DICIEMBRE 2026 31 DECEMBER, 2026

Gran Cena de Gala de Nochevieja *The Great Grand New Year´s Eve*

CÓCTEL BIENVENIDA WELCOME COCKTAIL

Jamón Ibérico Único 100% Bellota
100% Acorn-Fed Ibérico Ham

Ostra La Lune Nº 3
La Lune Oyster No. 3

Tartaleta de Cangrejo Real con Caviar de Aceite de Oliva Picante
King Crab Tartlet with Spicy Olive Oil Caviar

Bombón de Foie con Pedro Ximénez y Perlas de Manzana
Foie Gras Bonbon with Pedro Ximénez and Apple Pearls

Croqueta de Espinacas y Puerro con Tartar de Cigala
Spinach and Leek Croquette with Langoustine Tartare

Milhojas de Faisán, Bechamel de Trufa
Pheasant Mille-Feuille with Truffle Béchamel

MENÚ MENU

Áspic de Mariscos, Caviar Oscietra y Ajoblanco
Shellfish Aspic with Oscietra Caviar and Ajoblanco

Bogavante Azul Gallego sobre Gelée de Zanahoria Escabechada, Esferas de Kalamata y Vegetales Encurtidos
Galician Blue Lobster on Pickled Carrot Gelée, Kalamata Olive Spheres and Pickled Vegetables

Angulas al Pil- Pil de Ajo y Guindilla
Baby Eels in Garlic and Chilli Pil-Pil

Rodaballo con Emulsión de Albariño y Caldereta de Percebes
Turbot with Albariño Emulsion and Goose Barnacle Stew

Solomillo Wellington con Trufa Melanosporum
Beef Wellington with Black Melanosporum Truffle

Granizado de Cava Rosado y Sorbete de Grosella Negra
Rosé Cava Granita and Blackcurrant Sorbet

Bavaroise de Fruta de la Pasión, Cremoso de Jengibre, Bizcocho Crujiente
de Yuzu y Sorbete de Yuzu
Passion Fruit Bavaroise, Ginger Crémeux, Crispy Yuzu Sponge Cake & Yuzu Sorbet

Uvas de la Suerte
Lucky Grapes

ROSEWOOD
VILLA MAGNA

31 DE DICIEMBRE 2026 31 DECEMBER, 2026

Gran Cena de Gala de Nochevieja *The Great Grand New Year´s Eve*

BODEGA CELLAR

Louis Roederer Rosé Vintage – A.O.C. Champagne
Godeval Cepas Viejas – D.O. Valdeorras
Valbuena 5º Año – D.O. Ribera del Duero
Oremus Tokaji Aszú 5 Puttonyos – Tokaji PDO
Louis Roederer Blanc de Blancs Vintage – A.O.C. Champagne

RECENA AFTER DINNER

Caldo de Cocido *Cocido Broth*

Croquetas de Gamba al Ajillo *Garlic Shrimp Croquettes*

Pepito de Ternera y Queso Arzúa Ulloa *Beef Pepito Sandwich with Arzúa-Ulloa Cheese*

Minihamburguesas de Buey, Queso Cheddar y Cebolla Caramelizada
Mini Beef Burgers with Cheddar Cheese and Caramelized Onion

Churros con Chocolate *Churros with Chocolate*

Mini Brownies de Macadamia *Mini Macadamia Brownies*

BARRA LIBRE OPEN BAR

Dé la bienvenida al 2027 bajo una nueva luz. Una Nochevieja inspirada en las grandes celebraciones de los años veinte, con una cena excepcional y entretenimiento en vivo. A medianoche, brinde por el nuevo año y prolongue la celebración con barra libre y música en directo.

Welcome 2027 in a new light. A New Year's Eve inspired by the grand celebrations of the Roaring Twenties, featuring an exceptional dinner and live entertainment. At midnight, raise a glass to the New Year and continue the celebration with an open bar and live music.

Cóctel 20:00h *Reception 8:00 pm* | Cena 20:45h *Dinner 8:45 pm*
Música en vivo *Live music* | Barra libre hasta las 04:00 *Open Bar until 4:00am*

1.350€ Por Persona 10% IVA Incluido. Per Person 10% VAT included

Dress Code: Gala

Reservas / *Reservations* +34 91 587 12 34 villamanga.events@rosewodhotels.com

BRUNCH DE AÑO NUEVO
NEW YEAR'S DAY BRUNCH

1 enero 2027
1 January 2027

1 DE ENERO 2027 1 JANUARY, 2027

Brunch de Año Nuevo Las Brasas *Las Brasas New Year's Day Brunch*

ESTACIÓN DE MARISCOS SHELLFISH STATION

Ostras Speciale, Cigala, Langostinos, Bogavante Americano,
Gamba Blanca de Huelva, Carabinero

Oysters Speciale, Norway Lobster, Shrimp, American Lobster, White Prawns from Huelva, Cardinal Prawn

ESTACIÓN DE TARTAR Y CEVICHE TARTAR AND CEVICHE STATION

Tartar de Vaca Vasca
Basque Beef Tartare

Tartar de Atún Petaca Chico
Petaca Chico Bluefin Tuna Tartare

Ceviche Clásico Corvina y Vieiras
Classic Sea bass and Scallops Ceviche

ESTACIÓN DE JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA Y EMBUTIDO IBÉRICO
ACORN-FED IBERIAN HAM AND IBERIAN CURED MEATS STATION

Pan de Cristal y Tomate
Spanish Style Ciabatta Bread and Tomato

ESTACIÓN DE QUESOS NACIONALES SELECTION OF SPANISH CHESEES

ESTACIÓN DE PATÉS Y TERRINAS PÂTÉS AND TERRINES STATION

Foie Gras Mi-Cuit, Paté Maison de Cerdo Ibérico, Pastel de Cabracho, Paté de campaña
Foie Gras Mi-Cuit, Iberian Pork Paté Maison, Red Scorpionfish Paté, Country pâté

ESTACIÓN DE ENSALADAS SALAD STATION

Ensalada de Remolacha Asada, Naranja y Yogurt Especiado
Roasted Beet, Orange, and Spiced Yogurt Salad

Ensalada César, Pollo, Queso Parmesano, Beicon
Caesar Salad, Chicken, Parmesan Cheese, Bacon

Tabulé Cítrico, Dátiles y Bacalao Ahumado
Citrus Tabbouleh, Dates and Smoked Codfish

RESERVAR
BOOK NOW

1 DE ENERO 2027 1 JANUARY, 2027

Brunch de Año Nuevo Las Brasas *Las Brasas New Year's Day Brunch*

SERVICIO EN CARRO TABLE SERVICE

Arroz Seco de Cigalas
Norway Lobster Rice

ESTACIÓN DE ASADOS ROAST STATION

Rodaballo al Horno con Crema de Puerros
Baked Turbot with Leek Sauce

Paletilla de Cordero Lechal
Roasted Suckling Lamb Shoulder

Solomillo Wellington de Vaca Gallega, Puré de Apionabo
Galician Beef Tenderloin Wellington, Celeriac Purée

A LA CARTA À LA CARTE

Selección de Platos Calientes ***Selection of Hot Dishes***

Huevos Benedictinos (Lacón o Jamón Ibérico)
Eggs Benedict with Cured Shoulder Ham or Iberian Ham

Huevos Royal (Salmón Ahumado)
Eggs Benedict Royale with Smoked Salmon

Huevos Florentina (Espinacas)
Florentine Eggs with Spinach

Crema de Apio Bola, Foie Gras, Trufa Melanosporum
Celery cream, Foie Gras, Melanosporum Truffle

Orecchiette con Gambas y Almejas
Shrimps and Clams Orecchiette

Selección de Panes y Bollería de Nuestro Obrador
Selection of Breads and Pastries from Our Bakery

Mantequilla Artesanal Ecológica, Selección de AOVE
Organic Artisan Butter, EVOO Selection

RESERVAR
BOOK NOW

1 DE ENERO 2027 1 JANUARY, 2027

Brunch de Año Nuevo Las Brasas *Las Brasas New Year's Day Brunch*

SELECCIÓN DE POSTRES DESSERT SELECTION

Postres Vitrina *Vitrine Desserts*

Tronco Navideño / *Christmas Log*

Carrot Cake Cremoso de Yuzu / *Carrot Cake with Yuzu Crémeux*

Tartaleta Lima Limón y Merengue / *Lemon Lime & Meringue Tartlet*

Brownie de Boniato Vegano, Cremoso de Chocolate y Gel de Frambuesa
Végan Sweet Potato Brownie with Chocolate Crémeux and Raspberry Gel

Pavlova de Fresas y Mousse de Arándanos / *Strawberry Pavlova with Blueberry Mousse*

Tartaleta Cremoso de Spéculoos y Chantilly de Vainilla Bourbon
Spéculoos Crémeux Tartlet with Bourbon Vanilla Chantilly

MESA DULCES SWEETS TABLE

Bizcocho Gingerbread / *Gingerbread Cake*

Roscón de Reyes Relleno (Natural, Trufa, Nata y Crema Tostada)
Three Kings' Cake with Filling (Natural, Truffle, Whipped Cream or Toasted Cream)

Fruta Fresca de Temporada / *Seasonal Fresh Fruit*

Brioche Hojaldrado con Crema de Almendra y Cacao
Brioche Puff Pastry with Almond and Cocoa Cream

Dulces Navideños / *Christmas Sweets*

Trenza de Cabello de Ángel y Pasas y Glaseado de Naranja
Braided Pastry with Quince Jam and Raisins & Orange Glaze

Árbol de Petit Choux / *Petit Choux Tree*

Tartas Variadas / *Assorted Cakes*

BODEGA CELLAR

Tío Pepe – D.O. Jerez- Xérèz- Sherry
Vermut La Copa
Menade – D.O. Rueda
La Maldición – D.O. Vinos de Madrid
Hebrart 1er Cru Brut Rosé | A.O.C. Champagne

280€ Por Persona 10% IVA Incluido. Per Person 10% VAT included

RESERVAR
BOOK NOW

BRUNCH
DIA DE REYES
THREE KINGS' DAY BRUNCH

6 enero 2027
6 January 2027

6 DE ENERO 2027 6 JANUARY, 2027

Brunch día de Reyes Las Brasas *Las Brasas Three Kings´ Day Brunch*

ESTACIÓN DE MARISCOS SHELLFISH STATION

Ostras Speciale, Cigala, Langostinos, Bogavante Americano,
Gamba Blanca de Huelva, Carabinero

Oysters Speciale, Norway Lobster, Shrimp, American Lobster,
White Prawns from Huelva, Cardinal Prawn

ESTACIÓN DE TARTAR Y CEVICHE TARTAR AND CEVICHE STATION

Tartar de Vaca Vasca
Basque Beef Tartare

Tartar de Salmón
Salmon Tartare

Ceviche Clásico de Pez Espada
Classic Swordfish Ceviche

ESTACIÓN DE JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA Y EMBUTIDO IBÉRICO
ACORN-FED IBERIAN HAM AND IBERIAN CURED MEATS STATION

Pan de Cristal y Tomate
Spanish Style Ciabatta Bread and Tomato

ESTACIÓN DE QUESOS NACIONALES SELECTION OF SPANISH CHESEES

ESTACIÓN DE PATÉS Y TERRINAS PÂTÉS AND TERRINES STATION

Foie Gras Mi-Cuit, Paté Maison de Cerdo Ibérico, Pastel de Cabracho, Paté de Campaña
Foie Gras Mi-Cuit, Iberian Pork Paté Maison, Red Scorpionfish Paté, Country pâté

ESTACIÓN DE ENSALADAS SALAD STATION

Ensalada de Burrata, Tomate, Berenjena Ahumada, Pesto de Pistacho, Dátiles
Burrata Salad, Tomato, Smoked Aubergine, Pistachio Pesto, Dates

Ensalada César, Cecina de Buey, Queso Galmesano, Naranja
Caesar Salad, Air-dried Ox beef, Galmesano Cheese, Orange

Ensalada Waldorf de Salmón Ahumado
Waldorf Salad with Smoked Salmon

RESERVAR
BOOK NOW

6 DE ENERO 2027 6 JANUARY, 2027

Brunch día de Reyes Las Brasas *Las Brasas Three Kings´ Day Brunch*

SERVICIO EN CARRO TABLE SERVICE

Arroz Seco a Banda
"A Banda" Rice

Lubina a la Sal
Salt-Crusted Seabass

ESTACIÓN DE ASADOS ROAST STATION

Codillo Asado con Puré de Calabaza Especiado
Roasted Pork Knuckle with Spiced Pumpkin Puree

Chuleta de Vaca
Beef T-Bone

A LA CARTA À LA CARTE

Selección de Huevos Poché ***Poached Eggs Selection***

Huevos Benedictinos (Lacón o Jamón Ibérico)
Eggs Benedict with Cured Shoulder Ham or Iberian Ham

Huevos Royal (Salmón Ahumado)
Eggs Benedict Royale with Smoked Salmon

Huevos Florentina (Espinacas)
Florentine Eggs with Spinach

Selección de Platos Calientes ***Selection of Hot Dishes***

Caldo de Cocido con Fideos
"Cocido" Broth with Pasta

Patatas a la Importancia con Cigalitas
Potatoes with Crayfish Sauce

Selección de Panes y Bollería de Nuestro Obrador
Selection of Breads and Pastries from Our Bakery

Mantequilla Artesanal Ecológica, Selección de AOVE
Organic Artisan Butter, EVOO Selection

RESERVAR
BOOK NOW

6 DE ENERO 2027 6 JANUARY, 2027

Brunch día de Reyes Las Brasas *Las Brasas Three Kings´ Day Brunch*

SELECCIÓN DE POSTRES DESSERT SELECTION

Postres Vitrina *Vitrine Desserts*

Carrot Cake Cremoso de Yuzu */ Carrot Cake with Yuzu Crémeux*

Tartaleta Lima Limón y Merengue */ Lemon Lime & Meringue Tartlet*

Choux de Tiramisú */ Tiramisú Choux*

Pavlova de Frutos Rojos */ Red Berries Pavlova*

Tartaleta de Pistacho y Frambuesas */ Spéculoos Tartlet with Pistachio & Raspberry*

Bizcocho Suave de Chocolate y Chantilly de Vainilla Bourbon
Soft Chocolate Sponge Cake with Bourbon Vanilla Chantilly

MESA DULCES SWEETS TABLE

Bizcocho Gingerbread */ Gingerbread Cake*

Roscón de Reyes Relleno (Natural, Trufa, Nata y Crema Tostada)
Three Kings' Cake with Filling (Natural, Truffle, Whipped Cream or Toasted Cream)

Fruta Fresca de Temporada */ Seasonal Fresh Fruit*

Brioche Hojaldrado con Crema de Almendra y Cacao
Brioche Puff Pastry with Almond and Cocoa Cream

Dulces Navideños */ Christmas Sweets*

Trenza de Cabello de Ángel y Pasas y Glaseado de Naranja
Braided Pastry with Quince Jam and Raisins & Orange Glaze

Árbol de Petit Choux */ Petit Choux Tree*

Tartas Variadas */ Assorted Cakes*

BODEGA CELLAR

Tío Pepe – D.O. Jerez- Xérèz- Sherry
Vermut La Copa
Valdelainos – D.O. Rueda
Lleiroso – D.O. Ribera del Duero
Bollinger Special Cuvée – A.O.C. Champagne

RESERVAR
BOOK NOW

280€ Por Persona 10% IVA Incluido. Per Person 10% VAT included

RESERVAS Y POLÍTICA DE CANCELACIÓN
RESERVATIONS AND CANCELLATION POLICY

RESERVAS Y POLÍTICA DE CANCELACIÓN

Para reservar, por favor comuníquese con nosotros llamando al:
+34 91 587 12 34 o mediante correo electrónico a: villamanga.festive@rosewodhotels.com

Las reservas no serán efectivas hasta el abono total de las mismas.

En caso de cancelación de la Cena de Nochebuena o del Brunch de Navidad, hasta el 11 de diciembre de 2026 se devolverá el 100% del importe de la reserva. A partir del 12 de diciembre no se devolverá importe alguno.

En caso de cancelación de la Cena de Nochevieja o del Brunch de Año Nuevo y Brunch de Reyes hasta el 17 de diciembre de 2026 se devolverá el 100% del importe de la reserva. A partir del 18 de diciembre 2026 no se devolverá importe alguno.

Niños de hasta 12 años tendrán un 50% descuento en el precio de los menús de Almuerzo, Cena y Brunch.

Todos los precios son por persona e incluyen el 10% de IVA.

Reservations and Cancellation Policy

For reservations, please contact us by calling
+34 91 587 12 34 or via email: villamanga.festive@rosewodhotels.com

Reservations will not be effective until they are fully paid.

Any cancellation for Christmas Eve Dinner or Christmas Day Brunch, prior to 11 December, 2026, 100% of the reservation amount will be refunded. As of 12 December, no amount will be refunded.

Any cancellation for New Year's Eve Dinner or New Year's Day Brunch or Three King's Brunch prior to 17 December, 2026, 100% of the reservation amount will be refunded. As of 18 December, 2026, no amount will be refunded.

Children up to 12 years old will have a 50% discount on Lunch, Dinner and Brunch Menu prices.

All prices are per person and include 10% VAT.





ROSEWOOD