



CENAS Y MENÚS DE EMPRESA
CHRISTMAS BUSINESS MENUS


HOTEL

MIGUEL ANGEL

★★★★★
BY BLUEBAY





*Deseamos que la magia de la Navidad os ilumine
y consiga hacer realidad todos vuestros sueños.
¡Felices Fiestas!*

*We hope the magic of Christmas enlightes your life and
may all your dreams come true.
Happy Holidays!*

Desde el 23 de noviembre de 2019 hasta el 6 de enero de 2020.
Cabalgata de Reyes, 5 de enero de 2020.

*From November 23rd, 2019 until January 6th, 2020.
Three King 's Parade, January 5th 2020.*





Menús de Empresa

CHRISTMAS BUSINESS MENUS

MENÚ BELLS - MENU BELLS

Copa de Bienvenida - Welcome Drink

Aperitivo - Appetizer

Huevo a baja temperatura sobre wok de setitas y espuma de patatas nuevas.

Low temperature egg on mushroom wok and young potato foam.

Menú - Menu

Crema de calabaza y jengibre con pechuguita de pintada aliñada con aceite de anacardos.

Pumpkin and ginger cream with Guineafowl breast dressed with cashew oil.

Solomillo de añejo sobre espinacas y jugo de pimienta Sichuan.

Steak sirloin mutton over spinach sichuan pepper juice.

o / or

Taco de bacalao asado sobre humus y ligera salsa blanca tradicional.

Roasted cod taco on hummus and light traditional white sauce.

Tiramisú con helado de leche merengada.

Tiramisu with cinnamon milk ice cream.

Dulces navideños.

Christmas sweets.

Café e infusiones.

Coffee and infusions.

Bodega - Wine Cellar

Agua mineral - Mineral water.

Vino blanco Valdubón Verdejo (D.O. Rueda).

White Wine Valdubón Verdejo D.O. (Rueda).

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

Red Wine Monólogo Crianza D.O.Ca. (Rioja).

Copa de cava Freixenet Vintage Brut Reserva (D.O. Cava).

Freixenet Vintage Brut Reserve glass of Cava.

Suplemento de una copa después de la cena 12 €.

Supplement for one drink after dinner 12 €.

Suplemento de dos copas después de la cena 19 €.

Supplement for two drink after dinner 19 €.

45€

por persona - per person

IVA incluido - VAT included

*Las elecciones de los platos deberán realizarse con 7 días de antelación.

** Choice of dishes must be made 7 days in advance.*

Feliz Navidad
MERRY
CHRISTMAS



Menús de Empresa

CHRISTMAS BUSINESS MENUS

MENÚ CANDLE - MENU CANDLE

Copa de Bienvenida - Welcome Drink

Aperitivo - Appetizer

Tartar dos salmões acompanhado de folhas de mostaza y aceite de eneldo.

Mix salmon tartar served with mustard leaves and dill oil.

Menú - Menu

Bullabesa al toque mediterráneo e hinojo.

Bouillabaisse in a Mediterranean touch with fresh fennel.

Muslo de pintada relleno de foie sobre milhojas de patatas nuevas con jugo de cerezas.

Guineafowl thigh stuffed with foie over mille-feuilles of young potatoes and cherry juice.

o / or

Merluza a la bilbaína sobre trigo meloso de setas silvestres bañada en salsa marinera.

Hake loin "bilbaína" on mellow wheat with mushroom covered in marine sauce.

Carrot cake con helado de chocolate blanco.

Carrot cake with white chocolate ice cream.

Dulces navideños.

Christmas sweets.

Café e infusiones.

Coffee and infusions.

Bodega - Wine Cellar

Agua mineral - Mineral water.

Vino blanco Valdubón Verdejo (D.O. Rueda).

White Wine Valdubón Verdejo D.O. (Rueda).

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

Red Wine Monólogo Crianza D.O.Ca. (Rioja).

Copa de cava Freixenet Vintage Brut Reserva (D.O. Cava).

Freixenet Vintage Brut Reserve glass of Cava.

Suplemento de una copa después de la cena 12 €.

Supplement for one drink after dinner 12 €.

Suplemento de dos copas después de la cena 19 €.

Supplement for two drink after dinner 19 €.

50€

por persona - per person

IVA incluido - VAT included

**Las elecciones de los platos deberán realizarse con 7 días de antelación.*

** Choice of dishes must be made 7 days in advance.*

Feliz Navidad
MERRY
CHRISTMAS



Menús de Empresa

CHRISTMAS BUSINESS MENUS

COCKTAIL LUZ - COCKTAIL LUZ

Mini blinis de salmón marinado con crema ácida.

Mini blinis of marinated salmon and acid cream.

Mousse de foie y esferificación de frutos rojos.

Foie mousse and red fruit spherification.

Pan brioche de pintxo donostiarra y gulas.

Brioche bread by pintxo donostiarra and gulas (elvers).

Quesos del país servidos con frutos secos y picos.

Country cheese served with nuts and breadsticks.

Tostita de jamón ibérico y aceite arbequina.

Toast with iberian ham and arbequina oil.

Pulpo con patatas revolconas.

Octopus with scrambled potatoes.

Tartaletas de setas y jamón.

Tartlets of mushrooms and ham.

Mini vout au vent de cangrejo gratinado.

Mini vout au vent of crab gratin.

Taquito de bacalao ajoarriero y aceite piquillo.

Chunks of ajoarriero cod and piquillo oil.

Croquetitas caseras de marisco.

Homemade seafood croquettes.

Colas langostino envueltos en hilo de patata.

Prawn tails wrapped in potato thread.

Chipironcitos encebollados y salsa tinta.

Baby squids with onions and red sauce.

Mini pan de pita relleno de cordero y queso de cabra.

Mini lamb and goat cheese pita bread.

Brochetas yakitori.

Yakitori brochettes.

----->

Continúa en la siguiente página

Next page

Feliz Navidad
MERRY
CHRISTMAS



Menús de Empresa

CHRISTMAS BUSINESS MENUS

COCKTAIL LUZ - COCKTAIL LUZ

Golosinas y más - Sweets and more

Mini brownie con pistachos.

Mini brownie and pistachio.

Lemon cake.

Lemon cake.

Dulces navideños.

Christmas sweets.

Bodega - Wine Cellar

Agua mineral, refrescos, zumos.

Mineral water, soft drinks and juices.

Cervezas con y sin alcohol.

Alcoholic and non-alcoholic beers.

Vino blanco Valdubón Verdejo D.O. (Rueda).

White Wine Valdubón Verdejo D.O. (Rueda).

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

Red Wine Monólogo Crianza D.O. Ca. (Rioja).

Cava Freixenet ICE.

Cava Freixenet ICE.

45€

por persona - per person

IVA incluido - VAT included

Duración estimada del servicio: 2 horas. Mínimo 30 personas.
Estimated service time: 2 hours. Minimum 30 persons.

Feliz Navidad
MERRY
CHRISTMAS

Menús de Empresa

CHRISTMAS BUSINESS MENUS

COCKTAIL VIDA - VIDA COCKTAIL

Taquito de salmón ahumado, mango y crujiente de pan.

Chunks of smoked salmon, mango and bread crunch.

Mousse de foie y esferificación de frutos rojos.

Foie mousse and red fruit spherification.

Pan brioche con pimiento piquillo y ventresca.

Brioche bread with piquillo pepper and white tuna belly.

Cantuccini con jamón ibérico.

Cantuccini with iberian ham.

Steak tartar de añojo con mostaza.

Steak yearling tartar and mustard.

Tostas de matrimonios.

Toast of married couples.

Niguri de vieira y mayonesa de wasabi-lima.

Nigiri of sea bass and wasabi-lima mayonnaise.

Hojaldritos de atún.

Tuna flakes.

Mini vout au vent de cangrejo gratinado.

Mini vout au vent of crab gratin.

Muslitos de codorniz Villaroy.

Quail thighs villaroy.

Taquito de atún con sésamo y wakame.

Wakame, sesame and slices of tuna.

Croquetitas caseras de jamón.

Homemade ham croquettes.

Rollitos de primavera con salsa de soja.

Spring rolls with soy sauce.

Brochetas de langostino y chistorra.

Prawns and chistorra brochettes.

----->

Continúa en la siguiente página

Next page

Feliz Navidad
MERRY
CHRISTMAS



Menús de Empresa

CHRISTMAS BUSINESS MENUS

COCKTAIL VIDA - VIDA COCKTAIL

Fish and chips de merluza y salsa tártara.

Fish and chips of hake and tartar sauce.

Mini hamburguesas con queso cheddar.

Mini hamburgers with cheddar cheese.

Brochetas Yakitori.

Yakitori brochettes.

Golosinas y más - Sweets and more

Piononos.

Piononos.

Mini cheesecake.

Mini cheesecake.

Dulces navideños.

Christmas sweets.

Bodega - Wine Cellar

Agua mineral, refrescos, zumos.

Mineral water, soft drinks and juices.

Cervezas con y sin alcohol.

Alcoholic and non-alcoholic beers.

Vino blanco Valdubón Verdejo D.O. (Rueda).

White Wine Valdubón Verdejo D.O. (Rueda).

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

Red Wine Monólogo Crianza D.O. Ca. (Rioja).

Cava Freixenet ICE.

Cava Freixenet ICE.

50€

por persona - per person

IVA incluido - VAT included

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

Estimated service time: 2 hours. Minimum 30 persons.

Feliz Navidad
MERRY
CHRISTMAS



Menús de Empresa

CHRISTMAS BUSINESS MENUS

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, Coca Cola Normal, Zero, Light, Seven Up, Tonic, Ginger Ale and Soda.

GINEBRAS - GIN

Seagram's | Puerto Indias | Beefeater | Bombay Sapphire.
Seagram's | Puerto Indias | Beefeater | Bombay Sapphire.

VODKA - VODKA

Absolut | Smirnoff.
Absolut | Smirnoff.

RONES - RUM

Pampero Añejo | Barcelo Añejo | Saint James Oro | Cacique.
Pampero Añejo | Barcelo Añejo | Saint James Oro | Cacique.

WHISKIES - WHISKY

J&B 5 Años | Ballantines | Cutty Sark 5 Años | White Label 5 Años | Jack Daniels Nº7.
J&B 5 Años | Ballantines | Cutty Sark 5 Años | White Label 5 Años | Jack Daniels Nº7.

(También disponible servicio de cerveza, vino blanco, vino tinto y cava).
(Also available Beer, White Wine, Red Wine and Cava).

DJ Hasta 2 horas: 758,00 € IVA incluido.

DJ Hasta 6 horas: 968,00 € IVA incluido.

DJ desde 3 horas hasta 6 horas: 968,00 € IVA incluido.

DJ from 3 hours to 6 hours: € 968.00 VAT included.

22€

por persona - per person

IVA incluido - VAT included

Mínimo 2 horas de duración. Hora extra por persona 11€ IVA incluido.

Minimum 2 hours duration, additional hour charged at 11€ VAT included per person.

La barra libre comenzará no más tarde de 30 minutos desde la finalización del almuerzo o de la cena.

Mínimo 50 personas para realizar la barra libre. Consultar para bebidas Premium.

The open bar shall begin no later than 30 minutes from the lunch or dinner termination time.

A minimum of 50 persons to perform the free bar. Consult for Premium drinks.

Feliz Navidad
MERRY
CHRISTMAS



Menús de Empresa

CHRISTMAS BUSINESS MENUS

CELEBRE SU FIESTA DE NAVIDAD CON NOSOTROS

CELEBRATE YOUR CHRISTMAS PARTY WITH US

T. + 34 91 452 05 07

Al reservar su evento corporativo de Navidad en el Hotel Miguel Angel by Bluebay antes del 22 de noviembre de 2019 podrá disfrutar de las siguientes ofertas.

Upon booking your corporate Christmas event at Hotel Miguel Angel by Bluebay, before November 22nd, 2019, you can enjoy the following offers.

OFERTA 1



Con la contratación de un almuerzo o cena de Navidad de empresa con nuestros menús de grupos navideños, le incluimos una hora de barra libre sin cargo*.

With the reservation of Christmas Business lunch or dinner, we include one hour of Open Bar time.*

*VALIDEZ: Del 2 al 10 diciembre incluidos. 16 y 17 de diciembre. Del 23 al 30 diciembre incluidos (a excepción de los días 24 y 25). Para reservas antes del 22 de noviembre incluido y con un mínimo de 50 personas.

*Validity: From 2nd to 10th December included. December 16th, 17th. From December 23rd to December 30th included (except for days 24th and 25th). For reservations before November 22nd included, minimum 50 persons.

Con la contratación de un almuerzo o cena de Navidad de empresa con nuestros menús de grupos navideños, disfrutará de las siguientes atenciones para sortear en su evento:

*Tratamiento Especial Zafiro de 30' para dos personas.

* Circuito spa para dos personas.

Upon the reservation of Christmas Business lunch or dinner, we include the following gifts which you can draw at your event:

* 30' Saphire treatment for two persons.

* Spa circuit for two persons.

*VALIDEZ: Del 11 al 15 diciembre incluidos. 18 al 22 de diciembre. Del 23 al 30 diciembre incluidos. Para reservas antes del 22 de noviembre incluido y con un mínimo de 30 personas.

*Validity: From 11 to 15 December included. December 18th to 22nd. From December 23rd to December 30th included. For reservations before November 22nd included, minimum 30 persons.

OFERTA 2



*Ritual compuesto por Tratamiento Especial de Navidad de 30', en pareja. A concretar cuando realice su reserva.

* Includes a 30 minutes Special Christmas Treatment for 2 people, to be confirmed upon reservation time.

Feliz Navidad
MERRY
CHRISTMAS

ESTA NAVIDAD REGALA WELLNESS

THIS CHRISTMAS, YOUR GIFT IS WELLNESS

TRATAMIENTO ZAFIRO

La mejor opción para brillar estas Navidades

En estas fechas tan especiales llenas de reencuentros y eventos, te proponemos nuestro ritual facial más exclusivo para un rostro radiante.

The best option to shine this Christmas: On these very special dates full of reunions and events, we propose our most exclusive facial ritual for a radiant face.

SPA 60' + TRATAMIENTO ZAFIRO 60' = 95€ por persona.

PLUS LIFTING INMEDIATO 60' = 79€ por persona.

**Sujeto a disponibilidad. Imprescindible reserva previa. No acumulable a otras promociones.*

**Subject to availability. Prior reservation is required. Not combinable with other promotions.*



REGALA WELLNESS

Esta Navidad regala bienestar en Miguel Angel Wellness Club, déjate asesorar por nuestros expertos, elaboramos tu caja regalo.

- Spa desde 25€ / persona.
- Tratamiento 30 y spa desde 60€*
- Tratamiento 60 y spa desde 90€*

This Christmas the perfect gift is Well-being at Miguel Angel Wellness Club, our experts will advise you, we prepare your gift box.

- Spa from €25 / person.
- Treatment 30' and Spa from €60*
- Treatment 60' and Spa from €90*



Precios IVA incluido All prices VAT included

PLANES PARA GRUPOS

DISFRUTA, RELÁJATE Y COMPARTE

No hay mejor forma para celebrar que un momento único con amigos o familia. Descubre nuestros planes más especiales para grupos y vive una jornada inolvidable con los tuyos. Diseñamos tu plan a medida. Combina cualquier opción con nuestras propuestas gastronómicas.

There is no better way to celebrate than a unique moment with friends or family. Discover our most special plans for groups and live an unforgettable day with your family. We design your plan to measure. Combine any option with our gastronomic proposals.

Reservas Bookings: T. +34 91 452 05 23 · wellness.miguelangel@grupobluebay.com

Feliz Navidad
MERRY CHRISTMAS



HOTEL
MIGUEL ANGEL
★★★★★
BY BLUEBAY



*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