



THE PALACE HOTEL

M A D R I D

CÓCTEL NAVIDAD

EMPRESAS

OFERTA 2026 - 2027

THE PALACE, A LUXURY COLLECTION HOTEL, MADRID
Plaza de las Cortes 7, 28014 Madrid, Spain
thepalacemadrid.com



CANAPÉS FRÍOS

1. Tataki de salmón, sus huevas, salsa Ponzu
2. Steak tartar de vacuno sobre milhojas crujiente, yema curada
3. Vieira acevichada, aguacate y manzana verde
4. Ensaladilla de boniato y encurtidos
5. Bacalao mantecado, tomates secos, aceitunas
6. Foie Micuit en pan de especias, cebolleta
7. Tiradito de Lubina Nikei
8. Duo de hummus
9. Tataki de vacuno y Miso
10. Pani Poori de berenjena ahumada, granada y sésamo
11. Tartar de tomate y stracciatella
12. Salmorejo de fresón
13. Crudites en papel de arroz, salsa de cacahuets
14. Jamón ibérico en pan de coca con tomate

CANAPÉS CALIENTES

1. Croquetas cremosas de jamón ibérico
2. Buñuelos de Txangurro y Nori
3. Sääm de cerdo ibérico, hierbas frescas
4. Gyoza de Edamame, curry verde
5. Crujiente de cordero especiado y yogurt
6. Brocheta de pollo satay, salsa de cacahuete
7. Fish & Chips, salsa de chile dulce y limón
8. Brioche de carrillera y trufa
9. Brocheta de solomillo al Oporto
10. Tortilla española tradicional
11. Coca de asadillo de pimientos teriyaki
12. Berenjena, holandesa y Miso
13. Brioche de butifarra negra y calamar encebollado
14. Falafell, salsa tarator

CANAPÉS DULCES

1. Mini tartaleta de limón y merengue
2. Macaron de violeta
3. Mini coulant de chocolate
4. Churros con chocolate en vaso de chupito
5. Mini cheesecake de frutos rojos
6. Brownie de nueces
7. Profiteroles rellenos de crema pastelera
8. Alfajor de dulce de leche
9. Copa de tiramisú
10. Bombón artesanal de chocolate

ESTACIONES EN VIVO

1. Estación de jamón ibérico cortado a cuchillo
2. Estación de quesos artesanos europeos y españoles con panes y frutos
3. secos
4. Estación de arroces y fideuá
5. Estación de ostras con sus aderezos
6. Estación de solomillo Wellington

TABLA DE POSTRES NAVIDEÑOS

1. Turrón de Jijona y de chocolate crujiente
2. Polvorones y mantecados artesanos
3. Roscón de Reyes mini (individual)
4. Tronco de Navidad (bûche de Noël) de chocolate y praliné
5. Mousse de turrón con crujiente de almendra
6. Mousse de chocolate 75%
7. Tartaleta de frutos secos y miel
8. Cheesecake navideño con frutos rojos
9. Trufas de cava y oro en polvo
10. Selección de galletas de jengibre y canela

BEBIDAS

Bideona, Cabezadas, Rioja
Marqués de Riscal Reserva, Rioja
Celler Kripta Franc Reserva, Corpinnat



PAQUETES Y PVP

(IVA INCLUIDO)

PAQUETE 1 – CÓCTEL STANDARD 90€

4 fríos + 4 calientes + 4 dulces (Duración: 1 h)

PAQUETE 2 – CÓCTEL CLÁSICO 110€

4 fríos + 4 calientes + 4 dulces + 1 estación en vivo (Duración: 1:30 h)

PAQUETE 3 – CÓCTEL PREMIUM 159€

8 fríos + 8 calientes + 6 dulces + 1 estación en vivo (Duración: 2 h)

PAQUETE 4 – CÓCTEL DELUXE 185€

8 fríos + 8 calientes + 6 dulces + 2 estaciones en vivo (Duración: 2 h)

PAQUETE 5 – CENA CÓCTEL COMPLETA 225€

12 fríos + 12 calientes + 6 dulces + 2 estaciones en vivo (Duración: 2 h)

ESTACIONES EN VIVO

1. Jamón 100% ibérico de bellota cortado a cuchillo
+ pan con tomate > 1150€ por estación
2. Quesos europeos + españoles con panes y frutos secos > 24€ por persona
3. Arroces y fideuá > 25€ por persona
4. Ostras con aderezos > 24€ por persona
5. Solomillo Wellington > 29€ por persona

ESTACIÓN DE POSTRES NAVIDEÑOS

Selección de 5 postres navideños > 23 € por persona

Selección completa de 10 postres > 43 € por persona



THE PALACE HOTEL

M A D R I D

GALAS NAVIDAD EMPRESAS

OFERTA 2026 - 2027

THE PALACE, A LUXURY COLLECTION HOTEL, MADRID
Plaza de las Cortes 7, 28014 Madrid, Spain
thepalacemadrid.com

ENTRANTES

1. Ensalada de burrata ahumada, avellanas, salmón marinado y sus huevas
2. Tartar de gamba, tomate y ajo blanco (suplemento 5€)
3. Foie Micut, verduras en escabeche, macadamia (suplemento 6€)
4. Ensalada de Bogavante, céleri y manzana verde, vinagreta de tomate y trufa (suplemento 10€)
5. Láminas de ternera asada, miso y crudites
6. Canelón de txangurro, crema suave de hongos y almendras
7. Salpicón de Bogavante (suplemento 10€)
8. Menestra trufada de invierno con jamón ibérico (suplemento 10€)
9. Crema de calabaza, stracciatella y trufa negra
10. Ravioli de setas, crema de foie y jamón ibérico

PLATOS PRINCIPALES

1. Lubina asada, col cremosa, hinojo, fondo de calamares
2. Merluza pochada, consomé de jamón ibérico, tirabeques
3. Corvina, crema de almejas, calamar de potera
4. Rape asado, crema de patata, salsa Perigod y espárragos
5. Carrillera de vacuno, milhojas de patata y trufa
6. Solomillo de vacuno asado, Café de Paris, patatas Duquesa (suplemento 8€)
7. Magret de pato con salsa de frutos rojos y calabaza asada
8. Pechuga de pintada rellena de foie con salsa de trufa (suplemento 6€)
9. Cordero glaseado, aligot, hierbas frescas (suplemento 10€)
10. Presa Ibérica, menestra de setas, cosus cous de col

POSTRES

1. Mousse de chocolate con avellanas, AOVE y sal en escamas
2. Sopa de frutos rojos con helado de yogur
3. Tartaleta de manzana con crema de vainilla
4. Lingote de turrón de Jijona con praliné crujiente
5. Semifrío de pistacho con chocolate blanco
6. Tiramisú clásico con cacao amargo
7. Pavlova con frutas exóticas
8. Cheesecake horneado con coulis de frambuesa

BEBIDAS

Bideona, Cabezadas, Rioja
Marqués de Riscal Reserva, Rioja
Celler Kripta Franc Reserva, Corpinnat



PAQUETES Y PVP

TODAS LAS OPCIONES INCLUYEN:

- 6 canapés de bienvenida (3 fríos + 3 calientes, selección de la oferta de cócteles).
 - Menú estructurado según opción elegida.
 - Panes artesanos y AOVE.
 - Roscón de Reyes al centro de la mesa, y con Petit-Fours.
-

OPCIÓN 1 – MENÚ CLÁSICO

- 1 Entrante + 1 Principal + 1 Postre
- Canapés de bienvenida (6 uds: 3 fríos + 3 calientes)

PRECIO CON BEBIDA INCLUIDA: 119€

OPCIÓN 2 – MENÚ DEGUSTACIÓN CORTO

- 2 Entrantes + 1 Principal + 1 Postre
- Canapés de bienvenida (6 uds: 3 fríos + 3 calientes)

PRECIO CON BEBIDA INCLUIDA: 139€

OPCIÓN 3 – MENÚ DEGUSTACIÓN LARGO

- 1 Entrante + 2 Principales + 1 Postre
- Canapés de bienvenida (6 uds: 3 fríos + 3 calientes)

PRECIO CON BEBIDA INCLUIDA: 175€

Puede enviarnos un correo electrónico a events@thepalacemadrid.com,
o si lo prefiere, le atenderemos telefónicamente de lunes a viernes,
de 9 h a 18 h , en el **+34 91 360 76 66**.



THE PALACE HOTEL
MADRID

RECORRIDO VIRTUAL 360° POR LOS ESPACIOS EXCLUSIVOS DEL HOTEL

Descubra nuestros espacios para eventos a través de un recorrido virtual en 360°. Explore cada detalle como si ya estuviera aquí y déjese inspirar por la elegancia, la excelencia y el servicio que le esperan en The Palace Hotel, Madrid.



JULIO CAMBA



CÓCTEL

FORMA U

MEDINACELI



TEATRO

MESAS DE 10

PRADO



FORMA U

CÁNOVAS



CÓCTEL

CERVANTES



ESCUELA

NEPTUNO



MESAS DE 10

ESCUELA

MATAHARI



MESA IMPERIAL

CORTES



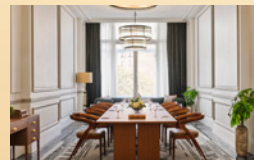
ESCUELA

CORTES III



MESA IMPERIAL

HEMINGWAY



MESA IMPERIAL

SALACIA



MESA IMPERIAL

ESPACIO PALACE



MESAS DE 10

CÍRCULO PALACE



MESAS DE 10

