



HOTEL URBAN
5* GL

WHERE
EVERY
DETAIL
BECOMES
CELEBRATION

MENÚ
NAVIDAD/
CHRISTMAS
MENU
2026

¡BIENVENIDO!

CONDICIONES GENERALES

WELCOME!

GENERAL TERMS AND CONDITIONS

ESP Hotel Urban 5* GL Madrid

Situado en pleno corazón del triángulo museístico de Madrid y a escasos metros de los principales atractivos turísticos de la ciudad, el Urban es un hotel étnico, mágico y único. Con un marcado estilo Art Decó, se encuentra ubicado en un edificio de arquitectura vanguardista y combina modernidad y glamour con una extensa colección de arte de Papúa Nueva Guinea de gran valor artístico e histórico. Ideal para los amantes del lujo que huyen de la convencionalidad. Celebra la Navidad con nosotros en un ambiente exclusivo en el centro de Madrid, y disfrutando de los exclusivos menús diseñados por los chefs de CEBO, Javier Sanz y Juan Sahuquillo, ganadores de dos estrellas Michelin.

Para solicitudes de más de 50 clientes, le regalamos una noche de hotel en cualquiera de nuestras propiedades de lujo en Madrid o Barcelona durante el 2027. Por cada 20 invitados, puede contar con una plaza de parking en el hotel durante el evento. Máximo 5 plazas. Adicionalmente, la impresión de menús y decoración están incluidos en el precio.

Puede añadir barra libre de 2 horas por 39€ por persona.
Además, puede añadir discoteca de 2 horas por 1.300€.

ENG Hotel Urban 5* GL Madrid

Located in the heart of Madrid's museum triangle and just a few meters from the city's main tourist attractions, the Urban is an ethnic, magical, and unique hotel. With a distinct Art Déco style, it is housed in a building featuring avant-garde architecture and combines modernity and glamour with an extensive collection of art from Papua New Guinea of great artistic and historical value. Ideal for luxury lovers who seek to escape the conventional. Celebrate Christmas with us in an exclusive setting in the center of Madrid, and enjoy the exclusive menus designed by CEBO's chefs, Javier Sanz and Juan Sahuquillo, winners of two Michelin stars.

For bookings of more than 50 guests, we'll treat you to a free night's stay at any of our luxury properties in Madrid or Barcelona in 2027. For every 20 guests, you'll receive one parking space at the hotel during the event. Maximum of 5 spaces. Additionally, menu printing and decorations are included in the price.

*You can add a 2-hour open bar for €39 per person.
You can also add a 2-hour dance party for €1,300.*

MENÚ DE NAVIDAD I

85€

APERITIVOS

Croqueta de jamón Joselito con leche de oveja
Joselito ham and sheep's milk croquette

Buñelo de queso Idiazábal
Idiazábal cheese fritter

Escabeche de perdiz y sus verduras
Pickled partridge with seasonal vegetables

EN MESA

Alcachofas confitadas, salsa verde y navaja de buceo
Confit artichokes, green sauce and hand-dived razor clam

Rape a negro, pil-pil de halófilas y acedera
Black monkfish with halophiles pil-pil and sorrel

O
OR

Asado crujiente de cordero, jugo a la hierbabuena y pampinas
Crispy roasted lamb with mint jus and seasonal herbs

Turrón, turrón, turrón
Nougat, nougat, nougat

Dulces navideños
Traditional Christmas sweets

Vino Blanco: Legaris Sauvignon Blanc D.O Rueda
White Wine: Legaris Sauvignon Blanc D.O Rueda

Vino Tinto: Eterra Reserva D.O.C Rioja
Red Wine: Eterra Reserva D.O.C Rioja

Espumoso: Raimat Brut Nature D.O Cava
Sparkling Wine: Raimat Brut Nature D.O Cava

Aguas y café/té
Mineral water, coffee and tea

MENÚ DE NAVIDAD II

95€

APERITIVOS

Croqueta de jamón Joselito con leche de oveja
Joselito ham and sheep's milk croquette

Buñelo de queso Idiazábal
Idiazábal cheese fritter

Escabeche de perdiz y sus verduras
Pickled partridge with seasonal vegetables

EN MESA

Crema de nécoras, patatitas guisadas y nata fresca
Velouté of velvet crab with stewed baby potatoes and crème fraîche

Lenguado de estero a la meunière y alcaparra frita
Creek - feed Dover sole meunière with fried capers

O
OR

Pularda guisada, trufa negra y cebollitas rustidas
Braised poularde with black truffle and roasted pearl onions

Bizcocho borracho, galleta de jengibre y especias
Rum-soaked sponge cake with gingerbread biscuit

Dulces navideños
Traditional Christmas sweets

Vino Blanco: La Duda Godello D.O Monterrei
White Wine: La Duda Godello D.O Monterrei

Vino Tinto: Legaris Crianza D.O Ribera del Duero D.O.C Rioja
Red Wine: Legaris Crianza D.O Ribera del Duero D.O.C Rioja

Vino Espumoso: Parxet Cuvée 21 Brut D.O Cava
Sparkling Wine: Parxet Cuvée 21 Brut D.O Cava

Aguas y café/té
Mineral water, coffee and tea

MENÚ DE NAVIDAD III



APERITIVOS

Croqueta de jamón Joselito con leche de oveja
Joselito ham and sheep's milk croquette

Buñuelo de queso Idiazábal
Idiazábal cheese fritter

Escabeche de perdiz y sus verduras
Pickled partridge with seasonal vegetables



EN MESA

Carabinero asado, sabayón de manteca de orza y buñuelo de sus interiores
Roasted scarlet prawn with pork lard Sabayon and its own coral filled fritter

Bacalao desalado, almeja blanca y beurre blanc de cava
Salt cod with white clam and Cava beurre blanc

Presa Joselito, Café de París y mostazas
Joselito Iberian pork shoulder with Café de Paris butter and mustard



Tatin de manzana, crema catalana y nueces pecanas
Apple tarte Tatin with Catalan cream and pecans

Dulces navideños
Traditional Christmas sweets



Vino Blanco: Leiras Albariño D.O Rías Baixas
White Wine: Leiras Albariño D.O Rías Baixas

Vino Tinto: Viña Pomal Selección 106 Barricas Reserva D.O.C Rioja
Red Wine: Viña Pomal Selección 106 Barricas Reserva D.O.C Rioja

Vino Espumoso: Codorniu Non Plus Ultra Brut Reserva D.O Cava
Sparkling Wine: Codorniu Non Plus Ultra Brut Reserva D.O Cava

Aguas y café/té
Mineral water, coffee and tea

CÓCTEL DE NAVIDAD



Croqueta de jamón Joselito con leche de oveja
Joselito ham and sheep's milk croquette

Buñuelo de queso Idiazábal
Idiazábal cheese fritter

Escabeche de perdiz y sus verduras
Pickled partridge with seasonal vegetables

Ferrero de foie y avellana
Foie gras and hazelnut Ferrero

Cogollo César con queso manchego
Baby gem Caesar salad with Manchego cheese

Ceviche de gamba blanca de Huelva
Huelva white prawn ceviche

Tartaleta de skrei gratinado
Gratinated Skrei tartlet

Langostino rebozado y kimchee casero
Crispy king prawn with homemade kimchi

Lobster roll de bogavante
Lobster roll

Pita de cordero y salsa de yogur
Lamb pita with yoghurt sauce

Brioche de presa de bellota y queso payoyo
Acorn-fed Iberian pork and Payoyo cheese brioche



Paris-brest de cacao de origen
Single-origin cocoa Paris-Brest

Cremoso de jijona con galleta de jengibre
Jijona nougat crèmeux with ginger biscuit



Vino Blanco: La Armonía Chardonnay D.O Costers del Segre
White Wine: La Armonía Chardonnay D.O Costers del Segre

Vino Tinto: Legaris Crianza D.O Ribera del Duero
Red Wine: Legaris Crianza D.O Ribera del Duero

Vino Espumoso: Bodegas Bilbaínas Lumen Reserva D.O Cava
Sparkling Wine: Bodegas Bilbaínas Lumen Reserva D.O Cava

Aguas y café/té
Mineral water, coffee and tea

URBAN

5*GL HOTEL
Madrid