



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.*

CENA DE NOCHEBUENA

295€

COPA DE BIENVENIDA TITIANA CAN MATONS 2013 D.O CAVA

HOMENAJE AL JAMÓN JOSELITO

Croqueta de jamón Joselito y leche de oveja

Cerdito con tartar de presa Joselito

Chicharrón de papada Joselito

OSTRA AMÉLIE – CAVIAR OSCIETRA

Ostra Amélie nº2 al natural con caviar oscietra

NAVAJA DE BUCEO – MARINERA ACHAMPANADA

Navaja de las islas Cíes abierta al natural y terminada con una marinera de champagne

CARABINERO DEL MEDITERRÁNEO – MANTECA DE ORZA

Carabinero del mediterráneo curado en manteca de orza, asado y terminado con un sabayón de orza

Buñuelo líquido de los interiores del carabinero y tartar de su cola

LUBINA SALVAJE RELLENA – LIMÓN EN SALMUERA

Lubina del atlántico rellena de espinacas guisadas, risolada y terminada con salsa de limón en salmuera

CORDERO DEL VALLE DEL ESLA – LÁCTEOS Y PASTOS

Corte jugoso de cordero lechal del valle del Esla horneado, crema de nata de oveja y pastos frescos

PERA DU COMICE – NUECES DE MACADAMIA

Pera du Comice cocinada en su propio jugo, helado de cacao y armagnac y nueces de macadamia

Dulces navideños

Vino Blanco: Leiras Albariño D.O Rías Baixas

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

Vino Espumoso: Taittinger Brut Réserve A.O.C Champagne

Aguas y café/té

CHRISTMAS EVE DINNER

295€

WELCOME GLASS OF TITIANA CAN MATONS 2013 D.O CAVA

A TRIBUTE TO JOSELITO HAM

Joselito ham and sheep's milk croquette

Suckling pig with Joselito pork shoulder tartare

Joselito pork jowl crackling

AMÉLIE OYSTER – OSCIETRA CAVIAR

Natural no. 2 Amélie oyster with oscietra caviar

HAND-DIVED RAZOR CLAM – CHAMPAGNE MARINERA SAUCE

Razor clam from the Cíes islands served raw and finished with a champagne marinara sauce

MEDITERRANEAN SCARLET PRAWN – PORK LARD

Mediterranean scarlet prawn cured in pork lard, roasted and finished with a pork lard sabayon

Liquid fritter filled with the prawn's coral and tail tartare

STUFFED WILD SEA BASS – PRESERVED LEMON

Atlantic sea bass stuffed with braised spinach, pan-roasted and finished with a preserved lemon sauce

ESLA VALLEY LAMB – DAIRY AND HERBS

Roasted Esla valley milk-fed lamb with sheep's milk cream and fresh herbs

DU COMICE PEAR – MACADAMIA NUTS

Du Comice pear cooked in its own juices with cocoa and armagnac ice cream and macadamia nuts

Traditional Christmas sweets

White Wine: Leiras Albariño D.O Rías Baixas

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

Sparkling Wine: Taittinger Brut Réserve A.O.C Champagne

Mineral water, coffee and tea

GALA DE NOCHEVIEJA



495€

COPA DE BIENVENIDA TITIANA CAN MATONS 2013 D.O CAVA

HOMENAJE AL JAMÓN JOSELITO

Croqueta de jamón Joselito y leche de oveja

Cerdito con tartar de presa Joselito

Chicharrón de papada Joselito

OSTRA AMÉLIE – CAVIAR OSCIETRA

Ostra Amélie nº2 al natural con caviar oscietra

ERIZO DE MAR – CAVIAR OSCIETRA

Ravioli de pasta fresca relleno de erizo de mar y mantequilla con salasa de suero de queso de Cabreiro con caviar de oscietra

RAPE NEGRO – BOGAVANTE GALLEGO

Salpicón de rape negro y bogavante gallego con jugo de piparras dulces

CARABINERO DEL MEDITERRÁNEO – MANTECA DE ORZA

Carabinero del mediterráneo curado en manteca de orza, asado y terminado con un sabayón de orza

Buñuelo líquido de los interiores del carabinero y tartar de su cola

BESUGO DE GUETARIA – MANTEQUILLA CÍTRICA

Besugo del cantábrico asado, patata dauphine y salsa de mantequilla cítrica y colágeno del propio asado

PERDIZA ROJA – CASTAÑA GALLEGA

Perdiz roja deshuesada, rellena de castañas y brotes tiernos, guisada sin prisas y con puré de castañas a la brasa

CACAO DE ORIGEN – ALMENDRA AMARGA

Tarta fondente de cacao de origen de tailandia con almendras garrapiñadas y helado de almendra amarga

Dulces navideños, cotillón y uvas

Vino Blanco: Viña Pomal Garnacha Blanca D.O.C Rioja

Vino Tinto: Abadía el Poblet La Font Voltada D.O Conca del Barberá

Vino Espumoso: Taittinger Prestige Rosé A.O.C Champagne

CONTINÚA LA NOCHE EN GLASS BAR – COPA Y DJ EN VIVO

NEW YEAR'S EVE GALA DINNER



495€

WELCOME GLASS OF TITIANA CAN MATONS 2013 D.O CAVA

A TRIBUTE TO JOSELITO HAM

Joselito ham croquette with sheep's milk

Suckling pig with Joselito pork shoulder tartare

Joselito pork jowl crackling

AMÉLIE OYSTER – OSCIETRA CAVIAR

Natural no. 2 Amélie oyster with oscietra caviar

SEA URCHIN – OSCIETRA CAVIAR

Fresh ravioli pasta stuffed with sea urchin and butter, served with a Cebreiro cheese whey sauce and oscetra caviar

BLACK MONKFISH AND GALICIAN LOBSTER

Black monkfish and galician lobster salpicón with sweet piparra pepper jus

MEDITERRANEAN SCARLET PRAWN – PORK LARD

Mediterranean scarlet prawn cured in pork lard, roasted and finished with a pork lard sabayon

Liquid fritter filled with the prawn's coral and tail tartare

GUETARIA SEA BREAM – CITRUS BUTTER

Roasted cantabrian sea bream with pommes dauphine and citrus butter sauce enriched with its own collagen

RED PARTRIDGE – GALICIAN CHESTNUT

Boneless red partridge stuffed with chestnuts and tender shoots, slowly braised and served with charcoal-grilled chestnut purée

SINGLE-ORIGIN COCOA – BITTER ALMOND

Single-origin thai cocoa fondant cake with caramelised almonds and bitter almond ice cream

Traditional Christmas sweets, party favours and 12 grapes

White Wine: Viña Pomal Garnacha Blanca D.O.C Rioja

Red Wine: Abadía el Poblet La Font Voltada D.O Conca del Barberá

Sparkling Wine: Taittinger Prestige Rosé A.O.C Champagne

CONTINUE THE NIGHT AT GLASS BAR – DRINK & LIVE DJ

MENÚ INFANTIL

95€

Croqueta de jamón Joselito
Joselito ham croquette

Cerdito de presa
Iberian pork bite

Buñuelo de queso Idiazábal
Idiazábal cheese fritter

Canelón de pollo de grano con bechamel gratinada
Free-range chicken cannelloni with gratinated béchamel sauce

Escalopines de solomillo de ternera con patatitas y romero
Veal tenderloin escalopes with baby potatoes and rosemary

Coulant de turrón de Jijona con helado de vainilla
Jijona nougat coulant with vanilla ice cream

Refrescos, zumos y aguas minerales
Soft drinks, fruit juices and mineral water

URBAN

5*GL HOTEL
Madrid