



NEW YEAR OF FLAVORS, NEW YEAR OF JOY

MENÚ NAVIDAD 2025
CHRISTMAS MENU 2025

URBAN

5*GL HOTEL
Madrid

¡BIENVENIDO! CONDICIONES PARA MENÚ DE GRUPOS

WELCOME! GROUPS MENU 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 déco, 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 una Estrella Michelin.

La Noche

La duración del cóctel de los menús es de 30 minutos aproximadamente. La impresión de menús y decoración están incluidos.

- 5 plazas de parking disponibles.
- Barra libre (2 horas): 30€ por persona, IVA incluido.
- Discoteca (2 horas): 1.100€ IVA incluido. La discoteca es un servicio conjunto a la barra libre.

Organiza tu cena de empresa con nosotros y te regalamos una noche en cualquiera de nuestros hoteles de lujo en Barcelona y Madrid; para grupos superiores a 50 pax [reserva según disponibilidad del hotel y a consumir durante el 2025].

ENG Hotel Urban 5* GL Madrid

Located in the middle of the museum triangle of Madrid and only a few steps away from de main tourist attractions of the city, Urban is an ethnic, magic and unique hotel. With a strong art déco style, it is placed in a building of vanguard architecture and combines modernity and glamour with a large art collection from Papua New Guinea with great artistic and historical value. Ideal for luxury lovers who want to escape conventionality. Celebrate Christmas with us in an exclusive ambience in Madrid's city centre, and enjoying the exclusive menus designed by CEBO chefs, Javier Sanz and Juan Sahuquillo, winners of a Michelin Star.

The Night

The cocktail included in the menu is approximately 30 minutes long. Menu prints and decoration are included.

- 5 parking places available.
- Open bar (2 hours): 30€ per person, vat included.
- Disco (2 hours): 1.100€ VAT included. The disco is a service offered together with the open bar.

Plan your company dinner with us and we will gift you with a night in any of our luxury hotels in Barcelona or Madrid; for groups of more than 50 people [reservation is subject to the availability of the hotel and is to be used up before 2025].

MENÚ RUDOLF



89€

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

Buñuelo de queso idiazabal
Idiazabal cheese fritter

Alcachofas guisadas, salsa verde y navaja de buceo
Stewed artichokes, green sauce, and dive razor clam

Bacalao desalado, almeja blanca y beurre blanche de cava
Desalted cod, white clams, and beurre blanche with cava

Presa de bellota joselito, salsa perigord y chirivia al rescoldo
Joselito acorn-fed ham, perigord sauce, and parsnip al rescoldo

Tarta quesos manchegos, helado de mantequilla tostada y toffee de naranjas
Manchego cheese cake, toasted butter ice cream, and orange toffee

Dulces navideños
Christmas sweets

La armonía chardonnay, D.O costers del segre
Pomal 500, D.O.Ca rioja
Ars collecta blanc de noirs, D.O cava

MENÚ CASCANUECES



105€

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

Buñuelo de queso idiazabal
Idiazabal cheese fritter

Escabeche de perdiz y sus verduras
Marinated partridge and vegetables

Carabinero asado, sabayon de manteca de orza y buñuelo de sus interiores
Roasted carabinero shrimp, sabayon with orza butter, and fried doughnuts made from their insides

Parpatana de atún, pimiento cristal asado y su jugo reducido
Tuna fin, roasted crystal pepper and its reduced juice

Pularda guisada, trufa negra y cebollitas rustidas
Stewed pullet, black truffle, and roasted onions

Coulant de turrón de jijona, helado de almendra de leche
y galleta de jengibre
Jijona nougat coulant, almond milk ice cream, and ginger biscuit

Dulces navideños
Christmas sweets

Can Matons pansa blanca, D.O Alella
Legaris Crianza, D.O Ribera del Duero
Ars Collecta Blanc de Noirs, D.O Cava

CÓCTEL NAVIDAD



120€

Croqueta de jamon Joselito con leche de oveja
Joselito ham croquette with sheep's milk

Buñuelo de queso idiazabal
Idiazabal cheese buñuelo

Escabeche de perdiz y sus verduras
Marinated partridge and vegetables

Ferrero de foie y avellana
Ferrero with foie gras and hazelnuts

Cogollo cesar con queso manchego
Cesar head of cabbage with manchego cheese

Ceviche de gamba blanca de huelva
Huelva white shrimp ceviche

Esturion ahumado picado a cuchillo
Smoked sturgeon, chopped with a knife

Tartaleta de skrei gratinado
Skrei gratin tartlet

Langostino rebozado y kimchee casero
Breaded shrimp and homemade kimchee

Lobster roll de bogavante
Lobster roll

Pita de cordero y salsa de yogour
Lamb skewers and yogurt sauce

Brioche de presa de bellota y gribiche
Acorn-fed pork brioche with gribiche sauce

Paris brest de cacao de origen
Paris brest with original cocoa

Bizcocho borracho en ron Arehucas
Arehucas rum-soaked sponge cake

Cremoso de jijona con galleta de jengibre
Jijona cream with ginger biscuit

Pomal blanco Reserva, D.O.Ca Rioja
Legaris Crianza, D.O Ribera del Duero
Ars Collecta Blanc de Noirs, D.O Cava

MENÚ NOCHEBUENA



295€

Copa de bienvenida taittinger
Taittinger welcome drink

Homenaje al jamon Joselito
Tribute to Joselito ham

Ostra amelie – caviar oscietra
Amelie oyster – oscietra caviar

Berberecho gallego – jugo de ibericos
Galician cockles – iberian juice

Carabinero del mediterraneo – manteca de orza
Mediterranean carabinero – orza butter

Lubina salvaje rellena – limon en salmuera
Stuffed wild sea bass – lemon in brine

Picaña madurada seleccion carnicas lyo – café de paris
Lyo selection matured picaña – café de paris

Cacao de origen – avellana
Origin cocoa – hazelnut

Dulces navideños
Christmas sweets

Pomal blanco reserva, D.O.Ca rioja
Vicalanda viñas viejas, D.O.Ca rioja
Taittinger, A.O.C champagne

MENÚ NOCHE VIEJA



495€

Copa de bienvenida taittinger
Taittinger welcome drink

Homenaje al jamon Joselito
Tribute to Joselito ham

Ostra amelie – caviar oscietra
Amelie oyster – oscietra caviar

Navaja de buceo – caviar oscietra
Dive razor clam – oscietra caviar

Angula del miño – pieles de bacalao
Angula del miño – cod skins

Carbinero del mediterraneo – manteca de orza
Mediterranean carabinero – orza butter

Mero negro – guisante lagrima
Black grouper – tear-shaped peas

Capon de vilalba – trufa negra
Capon de vilalba – black truffle

Bizcocho borracho – ron zacapa
Drunk cake – zacapa rum

Dulces navideños
Christmas sweets

Can Matons Sant Fost, D.O Alella
Scala Dei Cartoixa D.O.Ca Priorat
Taittinger, A.O.C Champagne

MENÚ INFANTIL



95€

Croqueta de jamón joselito
Acorn-feed pork – cañitas' croquette

Cerdito de presa
Pork tartar

Buñuelo de queso idiazabal
Idiazabal cheese fritter

Canelon de pollo de grano con bechamel gratinada
Grain chicken canelloni with gratinated bechamel

Escalopines de solomillo de ternera con patatitas y romero
Veal tenderloin escalopes with small 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, juices, and mineral water

HOTEL URBAN 5* GL MADRID
CRA DE S. JERÓNIMO, 34,
CENTRO, 28014 MADRID

DERBYHOTELS.COM
URBAN@DERBYHOTELS.COM
0034 917 877 770
@DERBY_HOTELS

URBAN

5*GL HOTEL

Madrid

DERBY HOTELS
COLLECTION