

A large, stylized gear shape created with watercolor. The gear is composed of various shades of blue and teal, with a soft, painterly texture. The center of the gear is a solid white circle.

#eatinghesperiamadrid

INVIERNO 2017 WINTER 2017

Experiencias que deleitarán sus sentidos...

| | |
|---|----|
| De tapas con la rubia <i>Out for tapas with a blonde</i> | 3 |
| Gastrofestival | 4 |
| Love, love, love | 6 |
| Full Experience Momo No Sekku <i>Full Experience. Momo No Sekku</i> | 8 |
| Ándale México | 9 |
| Almuerzo Padrísimo <i>Padrísimo Lunch</i> | 10 |
| Full Experience Comiéndonos la Piel de Toro <i>Full Experience</i> Eating our way around the peninsula | 11 |

El icono sensual y voluptuoso por excelencia de los '60 nos sirve de inspiración para nuestras tapas de lujo acompañadas de una buena rubia fresca, espumosa y sedosa, una cerveza por supuesto. Este escenario perfecto para un afterwork glamuroso amenizado con música del mejor cine de los 50 y los 60, le harán pasar una tarde de cine.

Lunes a domingo
Aperitivo y afterwork
Scotch Bar

OUT FOR TAPAS WITH A BLONDE

The sensual and voluptuous '60s icon par excellence serves as an inspiration for our luxury tapas, served with a nice fresh, foamy, silky blonde... beer, that is. This perfect scenario for a glamorous after-work gathering, livened up with the best of 1950s and '60s cinema, makes for a night at the movies.

Monday through Sunday
Aperitif and afterwork
Scotch Bar

de TAPAS con la RUBIA

GASTRO FESTIVAL

De nuevo llega Madrid Fusión y con él Gastrofestival. Un año más el restaurante La Manzana va a desplegar la más alta gastronomía con un menú sorprendente creado por Esteban González con el mejor producto de temporada tratado de manera impecable.

Menú: 50 € (IVA y bebida incluido)

Lunes a viernes: servicio de almuerzo

Lunes a sábado: servicio de cena

Restaurante La Manzana

Madrid Fusion is coming around again, and with it comes Gastrofestival. For another year running, La Manzana restaurant will be bringing out its haute cuisine with an impressive menu created by Esteban González, featuring the best seasonal products handled with skill and expertise.

Menu: 50 € (VAT and beverage included)

Monday - Friday: Lunch service

Monday - Saturday: Dinner service

La Manzana Restaurant

MENÚ

Carpaccio de gamba blanca con alcachofas y praliné de piñones

Morrillo de atún rojo al sarmiento con confitura salada de pescados de roca, coliflor y uvas a las brasas

Pularda con mazapán de castañas trufado, ñoquis de remolacha y salsa de avellanas tostadas

Postre

Evolución de la uva

MENU

Carpaccio of deep-water rose shrimp with artichokes and pine nut praline

Atlantic Bluefin tuna noten with vine shoots accompanied by a savoury jelly made with rock-dwelling fish, char-grilled cauliflower and grapes

Spring chicken with truffled chestnut marzipan, beetroot gnocchi and roasted hazelnut sauce

Dessert

Evolution of the grape



Una puesta en escena para poder disfrutar de una cena íntima perfecta la semana de San Valentín.

Menú: 69 € (IVA y bebida incluido)
Lunes a sábado: servicio de cena
Restaurante La Manzana

Our staging will allow you to enjoy a perfect intimate dinner during St. Valentine's week.

Menu: 69 € (VAT and beverage included)
Monday - Saturday: Dinner service
La Manzana Restaurant

MENÚ

- Cóctel de bienvenida
- Tartar de atún rojo con yema de huevo curada
- Crustáceos y moluscos con el caldo acidulado de chipirón encebollado, hinojo y algas yodadas
- Salmonete con puré de zanahoria especiada y pesto de avellana
- Jarrete de ternera con puré de patata

Prepostre

Fresa & chocolate con pimienta rosa

Postre

Shisojito

MENU

- Welcome drink
- Atlantic Bluefin tuna tartare with cured egg yolk
- Crustaceans and molluscs in an acidulated broth of onion, baby cuttlefish, fennel and iodised seaweed
- Red mullet with spiced carrot purée and hazelnut pesto
- Beef shank with potato purée

Pre-dessert

Strawberry & chocolate with pink peppercorns

Postre

Shiso-jito

FULL EXPERIENCE

MOMO NO SEKBU

En marzo en Japón se celebra la segunda de las cinco festividades estacionales, Momo No Sekku, la floración de los melocotoneros. Una cena con guión para un celuloide gastronómico perfecto.

Un espectáculo con lo mejor de la cocina japonesa y pinceladas de carácter de la gastronomía española. Maridajes únicos en cada plato con vinos sorprendentes y una historia detrás.

La imaginación, las emociones y los descubrimientos se mezclan con los sabores, los olores y las texturas para conseguir una experiencia que va más allá de los sentidos.

95 € (IVA y maridaje incluido)
Servicio de cena. A las 20:30 h
Restaurante Hikari

In March, Japan celebrates the second of its five seasonal festivals, Momo No Sekku, the flowering of the peach trees. A scripted dinner for a perfect gourmet film.

A spectacle with the best of Japanese cooking and a pinch of the character of Spanish cuisine. Unique pairings in each course, with impressive wines and a story behind it all.

Imagination, emotions and discoveries are combined with tastes, smells and textures to create an experience that transcends the senses.

95 € (VAT and wine-pairing included)
Dinner service: 8:30 pm
Hikari Restaurant

La oferta gastronómica de La Manzana viaja a México. Nuestros platos más característicos convivirán durante un mes con las propuestas más innovadoras del país Azteca.

Dos gastronomías de primerísimo nivel se entremezclan para el deleite de los paladares más exigentes.

Menú: 39 € (IVA y bebida incluido)
Lunes a viernes: servicio de almuerzo
Lunes a sábado: servicio de cena
Restaurante La Manzana

La Manzana's gourmet offering takes a trip to Mexico. Our most iconic dishes will spend a month alongside the most innovative offerings from the Aztec country.

Two cuisines of the highest order intertwine to delight the most discerning palates.

Menu: 39 € (VAT and beverage included)
Monday - Friday: Lunch service
Monday - Saturday: Dinner service
La Manzana Restaurant



Ándale México



**ALMUERZO
PADRÍSIMO**

Nuestras jornadas mexicanas culminan en la celebración del día del padre. Qué mejor regalo que disfrutar en familia de este menú genial diseñado por Esteban González a partir de sus experiencias mexicanas.

¡Como dicen allá,
lo pasarán padrísimo!

Menú: 55 € (IVA y maridaje incluido)
Servicio de almuerzo
Restaurante La Manzana

PADRÍSIMO LUNCH

Our trip to Mexico ends in the celebration of Fathers' Day or Día del Padre. What better gift than enjoying a family meal from this wonderful menu designed by Esteban González based on his experiences in Mexico?

As they say in Mexico,
they'll have a padrísimo time!

Menu: 55 € (VAT and wine-pairing included)
Lunch service
La Manzana Restaurant

FULL EXPERIENCE

Comiéndonos la piel de toro



FULL EXPERIENCE

EATING OUR WAY AROUND THE PENINSULA

La mejor gastronomía del mundo por calidad y variedad. En esta Full Experience encontrará una interpretación magistral con la batuta gastronómica de Esteban González. Una sinfonía en cuatro movimientos: Cataluña, Euskadi, Galicia y Andalucía.

Viajaremos por los viñedos de los mejores Pagos, maridando con lo mejor de nuestras tierras y mares.

¡No se lo pueden perder!

Menú: 100 € (IVA y maridaje incluido)
Servicio de cena. A las 20:30 h
Restaurante La Manzana

The world's best cuisine in terms of quality and variety. In this 'Full Experience' you will find a masterful interpretation under the culinary command of Esteban González. A symphony in four movements: Catalonia, the Basque Country, Galicia and Andalusia.

We will visit the vineyards of the best certified *Vinos de Pago*, pairing them with the highest-quality produce our lands and seas have to offer.

Don't miss out!

Menu: 100 € (VAT and wine-pairing included)
Dinner service: 8:30 pm
La Manzana Restaurant

The essence
of luxury

Hesperia Madrid

★★★★★

Paseo de la Castellana, 57
28046 Madrid

T (+34) 91 210 88 00
www.hesperia-madrid.com



#eatinghesperiamadrid
#restaurantehikari
#restaurantelamanzana
#hesperiamadrid