



¡Sí, quiero!

HYATT CENTRIC[™]
GRAN VIA MADRID





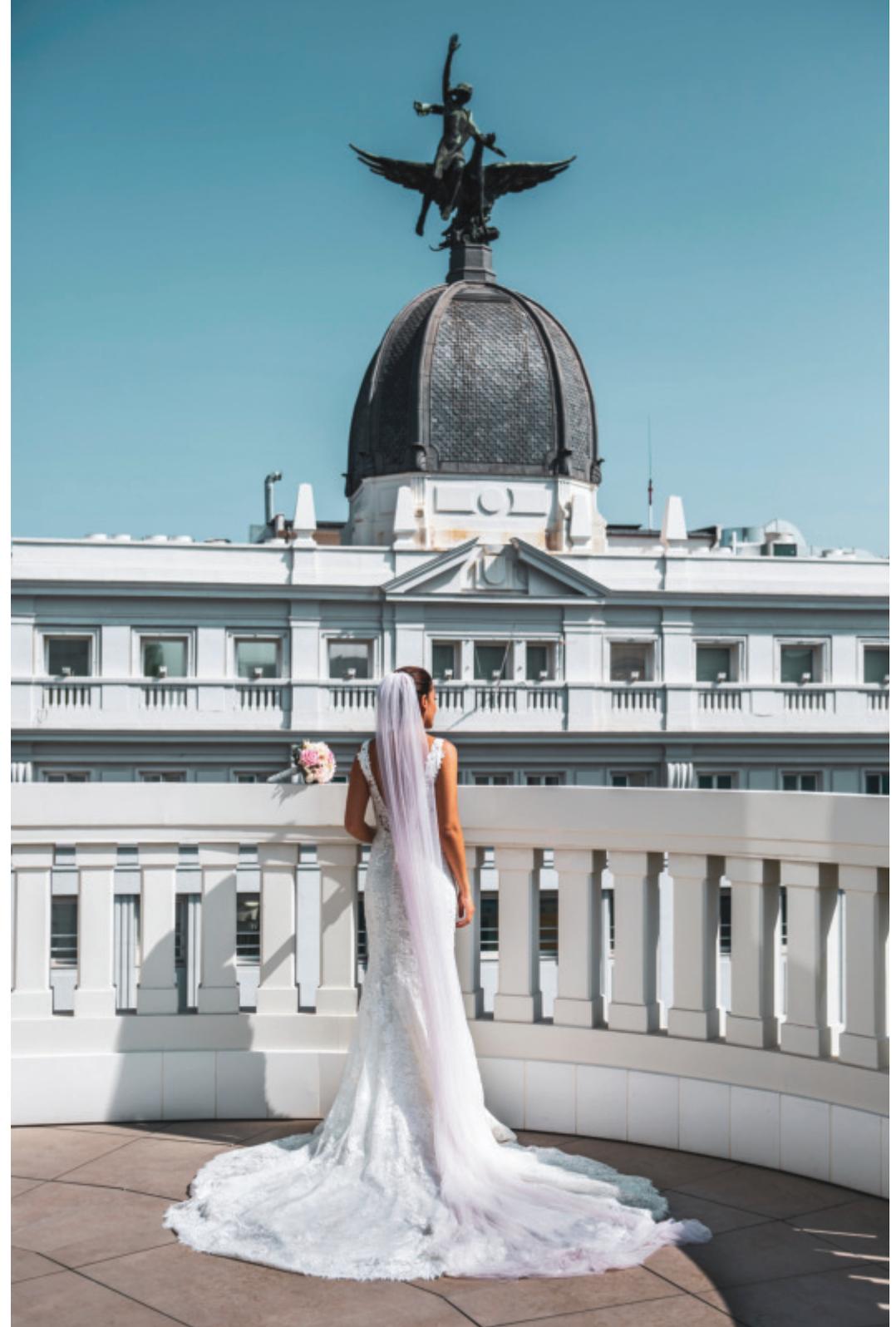
¡Tu próxima aventura empieza aquí!

Hyatt Centric Gran Via Madrid te ofrece el escenario perfecto para disfrutar de uno de los momentos más importantes de tu vida.

Espacios elegantes, un servicio impecable y nuestro sello personal hacen que nuestro hotel sea el marco perfecto para acoger tu boda de ensueño.

¡Vive con nosotros un día inolvidable!

- Nuestros **Coordinadores de Eventos** te ayudarán a vivir una boda única, desde el momento de la llegada, el brindis y hasta el pastel. ¡Estaremos contigo para crear experiencias inolvidables!
 - Todos los eventos previos y posteriores a la boda serán organizados de forma **personalizada y a medida**.
 - Cada momento será especial, desde la iluminación y decoración floral, hasta **fantásticas opciones gastronómicas**.
 - **Luna de miel**: celebra tu noche de bodas en Hyatt Centric Gran Via Madrid y consigue puntos World of Hyatt canjeables por estancias gratis en hoteles de Hyatt Hotels & Resorts. Consulta nuestra página web para obtener más información.
-





Encuentra una excusa para celebrar

Con 500 metros cuadrados de espacios interiores y exteriores, encontrarás el lugar perfecto para organizar tu boda soñada.

Incluye en tu experiencia nuestra terraza, El Jardín de Diana, ubicada en la décima planta y disfruta de unas vistas panorámicas de la ciudad de Madrid.

Menú Cóctel

Aperitivos fríos

Salmorejo de mango con cacahuets caramelizados (V)
Gaspacho de sandía y menta (V)
Hummus con pan de pita crujiente (V)
Ensalada de quinoa, choclo, tomatito cherry y queso latino (V)
Tabla de quesos nacionales, uvas y frutos secos (V)
Ensaladilla de boquerones
Tostadita de maíz con tartar de atún
Ceviche clásico con boniato y choclo
Foie mi-cuit con coulis de manzana verde
Carpaccio de ternera, rúcula y parmesano
Cecina de León ahumada con almendras fritas
Pan de pita con pastrami, salsa tzaziki y rúcula

Postres

Brownie de chocolate de aceite de oliva
Panna cotta de coco y fruta de la pasión
Tarta de queso con frutos rojos y galleta crujiente
Petit fours de frambuesas
Brownie de chocolate blanco y nuez pecana
Mini crême brûlée

Aperitivos calientes

Surtido de croquetas
Mini focaccia con tomate, mozzarella y albahaca (V)
Berenjena frita con miel del bosque (V)
Pollo de corral marinado con cebolla roja y piña
Tostadita de queso de cabra con cebolla caramelizada (V)
Mini burger “La Finca” con pan brioche
Gambón crujiente con mayonesa agridulce
Gyozas de pollo al vapor con salsa hoisin
Bomba de tortilla
Tartaleta de champiñones, huevos y trufa (V)
Tosta de solomillo ibérico con confitura de higos
Ravioli de foie con salsa de Oporto
Taco de carnitas con chiplote y cilantro

Platos de refuerzo

Arroz de setas de temporada (V)
Fideuá de frutos del mar
Tabla de quesos nacionales, uvas y frutos secos (V)

Bebidas

Agua y refrescos
Cerveza
Vino tinto Marqués de Riscal Reserva
Vino blanco Marqués de Riscal Verdejo
Café y té

(V) Vegetariano

6 Fríos – 6 Calientes – 4 Postres – Bebidas: 100 € por persona
8 Fríos – 8 Calientes – 4 Postres – Bebidas: 110 € por persona



Menú Gala

Opción 1

Entrante a elegir

Burratina, mermelada de tomate asado a la vainilla, mango y pampinas (V)

Tiradito de vieiras, sopa de melón, jamón y menta

Principal a elegir

Dorada a la plancha, ruibarbo caramelizado al Pedro Ximénez y sopa de estragón e hinojo

Bacalao con crema de piquillos, alioli dulce y crujiente de tinta de calamar

Carrillera de ternera guisada, crema de chirivía y salsa de boletus y trufa

Presa ibérica, hummus, migas de trompetas y salsa teriyaki

Postre a elegir

Fresas con nata y helado de las de Huelva

Tarta de chocolate con sorbete de fruta de la pasión

Bebidas

Agua y refrescos

Cerveza

Vino tinto Marqués de Riscal Reserva

Vino blanco Marqués de Riscal Verdejo

Café y té

(V) Vegetariano

5 Fríos - 5 Calientes - Entrante - Pescado o carne - Postre - Bebidas:

120 € por persona

Menú Gala

Opción 2

Entrante a elegir

Foie mi-cuit, sopa de piña asada y aire de maíz morado
Tartar de bogavante y tomate, ajo blanco y ajo negro
Tiradito de vieiras, sopa de melón, jamón y menta
Carpaccio de gambón con gazpacho tatemado, manzana verde y nachitos
Burratina, mermelada de tomate asado a la vainilla, mango y pampinas (V)

Pescado a elegir

Merluza con salsa verde de plancton y berberechos
Rodaballo con cremosos de trigo y jengibre
Dorada a la plancha, ruibarbo caramelizado al Pedro Ximénez, sopa ácida de estragón e hinojo
Bacalao con crema de piquillos, alioli dulce y crujiente de tinta de calamar
Lubina asada, sopa miso, duxelle de shitake y fideos de arroz frito

Carne a elegir

Carrillera de ternera guisada, crema de chirivía y salsa de boletus y trufa
Solomillo de vaca vieja, mojos tricolor y papas arrugás
Presa ibérica, hummus, migas de trompetas y salsa teriyaki
Terrina de cordero, patatas revolconas, berenjena frita con miel de dátiles y almendras
Cochinillo a baja temperatura, coulis de cerezas, manzana pink lady salteada y escarola

Postre a elegir

Fresas con nata y helado de las de Huelva
Tarta de chocolate con sorbete de fruta de la pasión
Lingote de toffee y vainilla con helado de leche merengada
Chocolate en texturas con helado de cerezas y naranja
Pastel de limón y merengue con sorbete de mojito con hierbabuena fresca

Bebidas

Agua y refrescos
Cerveza
Vino tinto Marqués de Riscal Reserva
Vino blanco Marqués de Riscal Verdejo
Café y té

(V) Vegetariano

5 Fríos - 5 Calientes - Entrante - Pescado o carne - Postre - Bebidas: 135 € por persona
5 Fríos - 5 Calientes - Entrante - Pescado - Carne - Postre - Bebidas: 150 € por persona

Menú Infantil

Entrantes a compartir

Surtido de ibéricos y quesos

Croquetas de jamón

Mini burger de queso

Principal a elegir

Lomo de merluza al horno con patatas panaderas

Dados de solomillo salteados con patata fritas

Postre a elegir

Fondant de chocolate con helado de vainilla

Tarta de queso acompañada de helado de violeta

Bebidas

Agua y refrescos

(V) Vegetariano

40 € por persona



Bebidas

Pack Vino premium

20 € por persona

Vino tinto Las Retamas

Vino blanco D.O. local Picarna

Barra libre (1 hora de duración)

Barra libre de destilados no premium **20 € por persona**

Barra libre destilados premium **35 € por persona**

Hora extra destilados no premium **15 € por persona**

Hora extra destilados premium **25 € por persona**

Espumosos

Cava Torello Brut Special Edition **20 € por persona**

Champagne Veuve Clicquot **40 € por persona**

Déjate aconsejar por nuestros cocteleros





HYATT CENTRIC™

GRAN VIA MADRID

Departamento de Eventos— Hyatt Centric Gran Via Madrid
Gran Vía, 31, Madrid, 28013 | +34-918-371-234 | madct.events@hyatt.com
www.hyattcentricgranviamadrid.com

