

THE WESTIN
PALACE
MADRID



2022
2023

Celebrando 110 Navidades

110 años de historia merecen una celebración especial. **The Westin Palace, Madrid** les presenta sus propuestas para disfrutar las próximas fiestas de Navidad y Fin de Año, con un brindis por su 110 aniversario.

Para más información: larotondapalace.com



Programa de Navidad y Fin de Año
2022 > 2023

Cena de Nochebuena

Sábado, 24 de diciembre de 2022

La Nochebuena es un momento especial para celebrar en familia. Nuestro reconocido chef ejecutivo, **José Luque**, ha creado un delicioso menú para disfrutar esta velada, que estará acompañado del trío musical **Good Star** bajo el maravilloso marco de la cúpula de cristal del hotel. Los vinos que maridan este menú han sido seleccionados por los expertos enólogos de Bodegas Raventós-Codorníu.

APERITIVOS

“Aceitunas” con AOVE y sal en escamas
Maíz multi esférico y foie gras mi-cuit
Espiral de patata, caviar 000
Ars Collecta Grand Rosé Reserva, D.O. Cava

MENÚ

Crema Reina de capón y jamón ibérico, ravioli de calabaza y trufa melanosporum
Ars Collecta Grand Rosé Reserva, D.O. Cava

Áspic de mariscos en caldo corto de verduritas al hinojo y vino de Jerez
La Vicalanda blanco. D.O. Ca Rioja

Lomo de rape a baja temperatura con salsa de calamar y gajos de naranja
La Vicalanda blanco, D.O. Ca Rioja

Cordero lechal, puré de orejones al té y patata violeta en texturas
Viña Pomal Selección 500 Reserva, D.O. Ca. Rioja

Sorbete de bergamota con cachaça
Ars Collecta Grand Rosé Reserva, D.O. Cava

Blanca Navidad: chocolate, piña y coco
Ars Collecta Grand Rosé Reserva, D.O. Cava

Cacahuete dorado 2022
Ars Collecta Grand Rosé Reserva, D.O. Cava

(De 20.00 a 02.00 h).

Opera & Brunch festivos

Domingo, 25 de diciembre de 2022 y 1 de enero de 2023

Para celebrar la Navidad o para comenzar el nuevo año, The Westin Palace, Madrid le propone un almuerzo buffet con sugerentes miniaturas saladas, una gran selección de productos del mar, de la tierra y de la huerta, así como deliciosos postres acompañados de soprano, tenor y piano bajo la espectacular acústica de la cúpula de cristal.

Vinos y cavas de la selección de Bodegas Raventós-Codorníu

(De 13.30 a 15.30 h en el restaurante La Rotonda).

Gala de Fin de Año

Sábado, 31 de diciembre de 2022

110 años de historia merecen una celebración de fin de año especial bajo la espectacular cúpula de cristal del hotel, testigo de las fiestas más glamurosas de esta ciudad desde 1912. Un escenario y una atmósfera perfecta donde la orquesta en directo La Buena Estrella y el DJ Fernando Martínez-Teruel amenizarán una velada inolvidable de baile y diversión.

El menú de la gala ha sido diseñado por **Fina y Martina Puigdevall**, dos generaciones de chefs catalanas internacionalmente reconocidas, galardonadas con 2 estrellas Michelin y 3 soles Repsol en su restaurante **Les Cols**, situado en Olot provincia de Gerona, y recientemente nominadas a los "Best Restaurant Awards", uno de los certámenes gastronómicos más prestigiosos del mundo.

Con el título, **La Garrotxa, una Cocina entre Volcanes**, este menú les llevará a la esencia de esta región de Cataluña, aportando algunos guiños de vanguardia.

Los excelentes vinos de Bodegas de los Herederos del Marqués de Riscal y Champagne Laurent-Perrier maridan este espléndido menú.

La Garrotxa, una cocina entre volcanes

APERITIVOS

Bizcocho de hierbas
Espinacas, pasas y piñones
Tartaleta de coliflor y caviar
Champagne Laurent-Perrier Millésime

MENÚ

Consomé de anguila ahumada
Champagne Laurent-Perrier Millésime

Royale de trufa negra, un suave terciopelo
Champagne Laurent-Perrier Millésime

Bogavante en jugo de su coral y parmentier
Barón de Chirel Verdejo Viñas Centenarias

Lomo de rodaballo con cromatismos naranjas
Barón de Chirel Verdejo Viñas Centenarias

Solomillo de ternera con boletus y patata
Marqués de Riscal 150 Aniversario, D.O. Ca Rioja

Frutas de invierno en diferentes texturas
Champagne Laurent-Perrier La Cuvée

Paisaje volcánico nevado, algarroba, ratafía y alforfón
Champagne Laurent-Perrier La Cuvée

Uvas de la Suerte

(Cena de gala de 20.00 a 05.00 h).

Tarifas

- Gala de Nochebuena** 315.00
- Opera & Brunch de Navidad** 210.00
- Gala de Fin de Año y cotillón** 780.00
- Cotillón de Fin de Año** 300.00
- Opera & Brunch de Año Nuevo** 210.00

(Precios por persona) (IVA incluido).
Niños hasta 10 años 50% de descuento sobre el precio de tarifa.

ALÓJESE CON NOSOTROS ESTAS FIESTAS

Disfrute de su estancia y relájese en nuestras Westin Heavenly® Bed.

Paquete de Nochebuena

(Incluye cena, alojamiento el 24 de diciembre y desayuno buffet para dos personas).
A partir de 879.00 + 10% IVA.

Paquete de Navidad

(Incluye almuerzo, alojamiento 24 o 25 de diciembre y desayuno buffet para dos personas).
A partir de 689.00 + 10% IVA.

Paquete de Fin de Año

(Incluye cena de gala, alojamiento el 31 de diciembre y desayuno buffet para dos personas).
A partir de 1849.00 + 10% IVA.

Paquete de Año Nuevo

(Incluye almuerzo, alojamiento el 31 de diciembre o 1 de enero y desayuno buffet para dos personas).
A partir de 829.00 + 10% IVA.

Estaremos encantados de atender cualquier restricción alimenticia, rogamos nos informe al hacer su reserva.

Si desea consultar otras fechas, más ofertas y estancias en suite visite nuestra página web westinpalacemadrid.com

Puede encontrar más información sobre los eventos de estas fiestas en larotondapalace.com

RESERVAS:



THE WESTIN PALACE, MADRID

Plaza de las Cortes, 7
28014, Madrid
Spain



[thewestinpalacemadrid](https://www.instagram.com/thewestinpalacemadrid)

THE WESTIN
PALACE
MADRID



2022
2023

Celebrando 110 Navidades

110 años de historia merecen una celebración especial. **The Westin Palace, Madrid** les presenta sus propuestas para disfrutar las próximas fiestas de Navidad y Fin de Año, con un brindis por su 110 aniversario.

Para más información: larotondapalace.com



Programa de Navidad y Fin de Año
2022 > 2023

Cena de Nochebuena

Sábado, 24 de diciembre de 2022

La Nochebuena es un momento especial para celebrar en familia. Nuestro reconocido chef ejecutivo, **José Luque**, ha creado un delicioso menú para disfrutar esta velada, que estará acompañado del trío musical **Good Star** bajo el maravilloso marco de la cúpula de cristal del hotel. Los vinos que maridan este menú han sido seleccionados por los expertos enólogos de Bodegas Raventós-Codorníu.

APERITIVOS

“Aceitunas” con AOVE y sal en escamas
Maíz multi esférico y foie gras mi-cuit
Espiral de patata, caviar 000
Ars Collecta Grand Rosé Reserva, D.O. Cava

MENÚ

Crema Reina de capón y jamón ibérico, ravioli de calabaza y trufa melanosporum
Ars Collecta Grand Rosé Reserva, D.O. Cava

Áspic de mariscos en caldo corto de verduritas al hinojo y vino de Jerez
La Vicalanda blanco. D.O. Ca Rioja

Lomo de rape a baja temperatura con salsa de calamar y gajos de naranja
La Vicalanda blanco, D.O. Ca Rioja

Cordero lechal, puré de orejones al té y patata violeta en texturas
Viña Pomal Selección 500 Reserva, D.O. Ca. Rioja

Sorbete de bergamota con cachaça
Ars Collecta Grand Rosé Reserva, D.O. Cava

Blanca Navidad: chocolate, piña y coco
Ars Collecta Grand Rosé Reserva, D.O. Cava

Cacahuete dorado 2022
Ars Collecta Grand Rosé Reserva, D.O. Cava

(De 20.00 a 02.00 h).

Opera & Brunch festivos

Domingo, 25 de diciembre de 2022 y 1 de enero de 2023

Para celebrar la Navidad o para comenzar el nuevo año, The Westin Palace, Madrid le propone un almuerzo buffet con sugerentes miniaturas saladas, una gran selección de productos del mar, de la tierra y de la huerta, así como deliciosos postres acompañados de soprano, tenor y piano bajo la espectacular acústica de la cúpula de cristal.

Vinos y cavas de la selección de Bodegas Raventós-Codorníu

(De 13.30 a 15.30 h en el restaurante La Rotonda).

Gala de Fin de Año

Sábado, 31 de diciembre de 2022

110 años de historia merecen una celebración de fin de año especial bajo la espectacular cúpula de cristal del hotel, testigo de las fiestas más glamurosas de esta ciudad desde 1912. Un escenario y una atmósfera perfecta donde la orquesta en directo La Buena Estrella y el DJ Fernando Martínez-Teruel amenizarán una velada inolvidable de baile y diversión.

El menú de la gala ha sido diseñado por **Fina y Martina Puigdevall**, dos generaciones de chefs catalanas internacionalmente reconocidas, galardonadas con 2 estrellas Michelin y 3 soles Repsol en su restaurante **Les Cols**, situado en Olot provincia de Gerona, y recientemente nominadas a los "Best Restaurant Awards", uno de los certámenes gastronómicos más prestigiosos del mundo.

Con el título, **La Garrotxa, una Cocina entre Volcanes**, este menú les llevará a la esencia de esta región de Cataluña, aportando algunos guiños de vanguardia.

Los excelentes vinos de Bodegas de los Herederos del Marqués de Riscal y Champagne Laurent-Perrier maridan este espléndido menú.

La Garrotxa, una cocina entre volcanes

APERITIVOS

Bizcocho de hierbas
Espinacas, pasas y piñones
Tartaleta de coliflor y caviar
Champagne Laurent-Perrier Millésime

MENÚ

Consomé de anguila ahumada
Champagne Laurent-Perrier Millésime

Royale de trufa negra, un suave terciopelo
Champagne Laurent-Perrier Millésime

Bogavante en jugo de su coral y parmentier
Barón de Chirel Verdejo Viñas Centenarias

Lomo de rodaballo con cromatismos naranjas
Barón de Chirel Verdejo Viñas Centenarias

Solomillo de ternera con boletus y patata
Marqués de Riscal 150 Aniversario, D.O. Ca Rioja

Frutas de invierno en diferentes texturas
Champagne Laurent-Perrier La Cuvée

Paisaje volcánico nevado, algarroba, ratafía y alforfón
Champagne Laurent-Perrier La Cuvée

Uvas de la Suerte

(Cena de gala de 20.00 a 05.00 h).

Tarifas

- Gala de Nochebuena** 315.00
- Opera & Brunch de Navidad** 210.00
- Gala de Fin de Año y cotillón** 780.00
- Cotillón de Fin de Año** 300.00
- Opera & Brunch de Año Nuevo** 210.00

(Precios por persona) (IVA incluido).
Niños hasta 10 años 50% de descuento sobre el precio de tarifa.

ALÓJESE CON NOSOTROS ESTAS FIESTAS

Disfrute de su estancia y relájese en nuestras Westin Heavenly® Bed.

Paquete de Nochebuena

(Incluye cena, alojamiento el 24 de diciembre y desayuno buffet para dos personas).
A partir de 879.00 + 10% IVA.

Paquete de Navidad

(Incluye almuerzo, alojamiento 24 o 25 de diciembre y desayuno buffet para dos personas).
A partir de 689.00 + 10% IVA.

Paquete de Fin de Año

(Incluye cena de gala, alojamiento el 31 de diciembre y desayuno buffet para dos personas).
A partir de 1849.00 + 10% IVA.

Paquete de Año Nuevo

(Incluye almuerzo, alojamiento el 31 de diciembre o 1 de enero y desayuno buffet para dos personas).
A partir de 829.00 + 10% IVA.

Estaremos encantados de atender cualquier restricción alimenticia, rogamos nos informe al hacer su reserva.

Si desea consultar otras fechas, más ofertas y estancias en suite visite nuestra página web westinpalacemadrid.com

Puede encontrar más información sobre los eventos de estas fiestas en larotondapalace.com

RESERVAS:



THE WESTIN PALACE, MADRID

Plaza de las Cortes, 7
28014, Madrid
Spain



[thewestinpalacemadrid](https://www.instagram.com/thewestinpalacemadrid)