

Es tiempo de celebrar,
viajar, recordar, disfrutar...

The Westin Palace, Madrid le propone
las siguientes experiencias para convertir
estas fiestas en momentos inolvidables.

Programa de Navidad y Fin de Año 2016.



Cena De Nochebuena

Sábado, 24 de diciembre de 2016

Para la noche más entrañable y familiar del año, nuestro chef ejecutivo José Luque, ha creado una maravillosa cena gourmet que tendrá lugar bajo La Cúpula, acompañada de música en directo.

Menú de Nochebuena

PONCHE DE NAVIDAD

Merlot Glühwein, anís estrellado y canela

APERITIVOS

Burbuja de champagne, oro y fresa
Flor de calabacín, cangrejo real y huevas del mar
Zamburiña en ceviche, cilantro, maíz, lima
Gran Codorníu Pinot Noir

MENÚ

Cigala al vapor, salsa cóctel de kimuchi y arrecife de la huerta

Velouté de apio asado, hummus de edamame y trompetas negras

Regalo del mar: caldereta de pescados y mariscos
en jugo de carabineros
Viña Pomal blanco D.O. Ca. Rioja

Cochinillo a baja temperatura, cracker de manzana,
frambuesa y jugo de cardamomo
Viña Pomal Centenario Reserva D.O. Ca. Rioja

“Limón verde en lata”
Gran Codorníu Pinot Noir

“Crash” de turrón
Gran Codorníu Pinot Noir

Café y mignardises

(De 21.00 a 02.00 hrs).

Ópera & Brunch festivos

25 de diciembre, 1 de enero y 6 de enero

Para celebrar la Navidad, comenzar el año, o como regalo de Reyes, The Westin Palace, Madrid le sugiere un revitalizante buffet con todo tipo de mariscos, carnes, pescados, miniaturas saladas y deliciosos postres acompañados de soprano, tenor y piano, bajo la espectacular acústica de su Cúpula de cristal.

Incluye vinos y cavas de la selección de Codorníu.

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

Gala de Fin de Año

Sábado, 31 de diciembre de 2016

La gran fiesta de Nochevieja será el colofón perfecto para terminar el 2016. La orquesta La Buena Estrella acompañará la primera parte de la velada, seguida de la mejor selección de música nacional e internacional de las últimas décadas, a cargo del popular DJ Fernandisco.

La cena, un espectáculo para los sentidos, tendrá como protagonista a María Marte, chef ejecutiva del Club Allard. María Marte, acreedora de 2 estrellas por la prestigiosa Guía Michelin, entre otros muchos premios, ha diseñado una menú gastronómico en 7 actos para deslumbrar al distinguido público de esa noche.

Las siete creaciones de Marte

APERITIVOS

Foie gras con pan de especias
Blinis de plancton con caviar Beluga
Cucharita de mostaza con steak tartar
Champagne Laurent-Perrier Millesimé

MENÚ

Bogavante con ensalada de invierno y guacamole de mango
Consomé de jamón ibérico con ravioli de guisantes

“Arroz del mar con conchas marinas”: Trampantojo de arroz elaborado con calamar y algas marinas

Besugo del Cantábrico al horno sobre chutney de ruibarbo y hoja de ostra
Marqués de Riscal Limousin, 2015 D.O. Rueda

Picaña de wagyu con emulsión de niscalos y setas de temporada
Barón de Chirel D.O. Ca. Rioja

Flor de hibiscus con sorbete de pisco-sour

Rocas de chocolate con helado de pimienta y crujientes de pan de aceituna negra
Champagne Laurent Perrier Millesimé

Uvas de la suerte

Café y mignardises
Barra libre

Tentempié de madrugada: Mini sándwiches variados y churros con chocolate

(Cena de gala y cotillón de 21.00 a 05.00 hrs).
(Cotillón en 1912 Museo Bar de 23.30 a 05.00 hrs).

Tarifas

ADULTOS

Gala de Nochebuena 225.00
Ópera & Brunch de Navidad 145.00
Gala de Fin de Año y cotillón 585.00
Cotillón de Fin de Año 220.00
Ópera & Brunch Año Nuevo 145.00
Ópera & Brunch de Reyes 95.00

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

TARIFAS CON ALOJAMIENTO

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

Gala de Nochebuena

(Incluye cena, alojamiento el 24 de diciembre y desayuno buffet para dos personas).
A partir de 609.00 + 10% IVA.

Gala de Fin de Año

(Incluye cena de gala, cotillón, alojamiento el 31 de diciembre y desayuno buffet para dos personas).
A partir de 1329.00 + 10% IVA.

Si desea consultar otras fechas, más ofertas y estancias en suite, visite nuestra página web navidadpalacemadrid.com or spg.com/MemberRate

Estaremos encantados de atender las consultas de los clientes que deseen saber si alguno de nuestros platos contiene algún ingrediente en particular. Por favor infórmenos de cualquier alergia o necesidad dietética que debamos tener en cuenta a la hora de preparar un menú.

RESERVAS

91 360 7666
events.palace@westin.com

navidadpalacemadrid.com
[facebook/westinpalacemadrid](https://www.facebook.com/westinpalacemadrid)
[@Westin_Palace](https://www.instagram.com/Westin_Palace)
[#thewestinpalacemadrid](https://twitter.com/thewestinpalacemadrid)

