

Planes para despedir 2017 y dar la bienvenida a 2018 en la mejor compañía

The Westin Palace, Madrid quiere compartir los mejores deseos de paz y proponerles experiencias inolvidables para celebrar estas fiestas.

Programa de Navidad y Fin de Año 2017.



Cena de Nochebuena

Domingo, 24 de diciembre de 2017

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

Menú de Nochebuena

APERITIVOS

Esfera de piña colada y yuzu
Esponja de boletus, foie mi-cuit y caviar de vinagre balsámico
Navaja con cítricos, kunkuat y cardamomo
Codorníu Reina Maria Cristina, Blanc de Noirs

MENÚ

Crema de faisán y su gyoza con uvas marinadas en Pedro Ximénez, y soja
Viña Pomal fermentado en barrica, D.O. Rioja, Bodegas Bilbainas

Cangrejo Real, ali-oli de plancton, caviar de beluga 000 y brotes de invierno
Viña Pomal fermentado en barrica, D.O. Rioja, Bodegas Bilbainas

Rapito del Cantábrico, pastel de apio ravé, pil-pil de ajo negro y AOVE
Viña Pomal fermentado en barrica, D.O. Rioja, Bodegas Bilbainas

Cochinillo Ibérico asado en su jugo con brotes tiernos sobre tosta de frutos secos
Viña Pomal 106 Barricas, D.O. Rioja, Bodegas Bilbainas

Infusión de frutos rojos con sorbete de jengibre

Nuestra versión del soufflé Alaska 2017
Codorníu Reina Maria Cristina, Blanc de Noirs

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.

Vinos y cava de la selección de Bodegas Codorníu incluidos.

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

Gala de Fin de Año

Domingo, 31 de diciembre de 2017

La gran fiesta de Nochevieja será el broche de oro perfecto para finalizar el año. 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.

El menú de esta cena está diseñado por el reconocido chef y embajador de La Rioja, Francis Paniego, acreedor de 2 estrellas de la guía Michelin en su restaurante el Portal de Echaurren y 1 estrella más como asesor gastronómico del Hotel Marqués de Riscal, un hotel Luxury Collection. Con el título "El sabor de la memoria" el chef ha querido reflejar su cocina 100% creativa y contemporánea, partiendo de un absoluto respeto a la tradición. El menú se compone de 8 actos y está maridado con vinos Marqués de Riscal y champagne Laurent Perrier.

El sabor de la memoria

APERITIVOS

Parfait de foie gras con caviar de vino tinto de Rioja
Bocado de "Tondeluna"
Carpaccio de gambas sobre tartar de tomate
Champagne Laurent Perrier Millesimé

MENÚ

Bogavante al pil-pil de nueces y trufa melanosporum
Champagne Laurent Perrier Millesimé

Espárragos verdes confitados con caviar de beluga 000 sobre mahonesa de setas
Barón de Chirel Verdejo, Viñas Centenarias, V.T. Castilla y León

Crema de boletus con cigala a la plancha
Barón de Chirel Verdejo, Viñas Centenarias, V.T. Castilla y León

Merluza asada sobre néctar de pimientos de La Rioja
Barón de Chirel Verdejo, Viñas Centenarias, V.T. Castilla y León

Cordero lechal a baja temperatura sobre cama de patata y alcachofas crocanti
Barón de Chirel, D.O. Ca. Rioja

Pastel ruso del chef Francis Paniego
Champagne Laurent Perrier Millesimé

Tosta templada de queso de Cameros, manzana reineta y helado de miel
Champagne Laurent Perrier Millesimé

Uvas de la suerte
Café y mignardises
Barra libre

Tentempié de madrugada: Mini sándwiches 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

Gala de Nochebuena 235.00
Ópera & Brunch de Navidad 150.00
Gala de Fin de Año y cotillón 620.00
Cotillón de Fin de Año 250.00
Ópera & Brunch Año Nuevo 150.00
Ópera & Brunch de Reyes 100.00

(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 Westin Heavenly® bed.

Gala de Nochebuena

(Incluye cena, alojamiento el 24 de diciembre y desayuno buffet para dos personas).
A partir de 659.00 + 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 1419.00 + 10% IVA.

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

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/westinpalacemadrid)

