



EL PALACE SE VISTE DE CINE

55 Días en Pekín
Vestimenta de
la corte imperial
china



Este verano The Westin Palace, Madrid rinde tributo al cine con varias iniciativas que le transportarán al Hollywood de los años 60.

Les proponemos una experiencia que ofrece una exposición de vestuario de cine bajo la cúpula, una propuesta gastronómica inspirada en películas inolvidables en el restaurante La Rotonda y un menú con los cócteles favoritos de las estrellas de Hollywood en nuestro 1912 Museo-Bar.

Del 16 de junio al 27 de agosto.

Comer de Cine

The Westin Palace, Madrid rinde tributo al cine con el menú “**Comer de Cine**”, una propuesta gastronómica inspirada en cinco obras maestras de los años 60, todas ellas filmadas en España.

MENÚ

CÓCTEL AVA

Creado por los barman de nuestro 1912 Museo-Bar en homenaje a **Ava Gardner** (vodka, batida de coco, curaçao y azúcar).

TARTAR RUSIA

...**Dr. Zhivago**, una historia de amor imposible de principios del siglo XX a temperaturas bajo cero. La presencia de Rusia, como escenario de esta obra maestra, ha inspirado al chef para esta composición de sardina ahumada, remolacha, col y caviar de trucha.

ROLLITO PEKÍN 55

La historia del pato Pekin se remonta a la Dinastía Yuan, el inspector de las cocinas imperiales escribió la 1ª receta sobre este manjar. En un guiño a la superproducción de 1963, **55 Días en Pekín**, el chef nos propone una de las delicias que disfrutaban en la Corte Imperial china.

RUEDAS DE PULPO CON GACHAS DE POLENTA, SALSA GARUM Y LASCAS DE PAN ÁCIMO

Evocando las técnicas gastronómicas del periodo recreado en **La Caída del Imperio Romano**, el chef ha utilizado en su creación la salsa garum, una salsa muy popular en la antigua Roma y un pan ácimo que cocían en aquella época sin levadura.

PALETILLA DE CORDERO CASTELLANO ASADO, HOJAS TIERNAS Y CEBOLLETA DULCE

El cordero de las tierras de Castilla es la materia prima que ha inspirado al chef para recordar gastronómicamente **El Cid**, protagonizada por el inolvidable Charlton Heston en 1961 cuya vestimenta luce impecable bajo la cúpula, 50 años después.

PASTEL RUSO CON CREMA DE FRAMBUESAS AL VODKA

Una de las historias más crueles de principios de 1900 está recreada maravillosamente en **Nicolás y Alejandra**, la nota dulce la pone este delicioso postre de tradición rusa, revisitado por José Luque.

Precio por persona: 60,00 (IVA y bebidas incluidas)

Del 16 de junio al 27 de agosto en el restaurante **La Rotonda**.

Disponibles para almuerzos y cenas, excepto almuerzos los domingos.



Cócteles

En los años 60 el **Hotel Palace** recordaba a un plató de cine donde te podías encontrar a las grandes **estrellas de Hollywood** disfrutando un cóctel bajo la cúpula. Este verano le invitamos a descubrir sus bebidas favoritas en nuestro 1912 Museo-Bar.

Cary Grant no se perdía los famosos **Dry Martini** del Bar del Palace, (ginebra, Martini Bianco y oliva)

A Rita Hayworth le encantaba tomar un **Margarita**, (tequila, licor Triple Seco y jugo de lima)

Orson Welles imponía con su presencia, el tomaba **Negroni**, (Campari, ginebra, Cinzano Rosso y rodaja de naranja)

David Niven adoraba el **whisky on the rocks**, (Whisky y rocas de hielo)

Marlon Brando era un incondicional del **Gin Tonic**, (ginebra, tónica y rodaja de limón)

Cóctel AVA – un glamuroso cóctel creado por los barman de nuestro 1912 Museo-Bar en homenaje a Ava Gardner (vodka, batida de coco, curaçao y azúcar)

Precio por cóctel: 12,00 (IVA incluido).

Del 16 de junio al 27 de agosto en **1912 Museo-Bar**.

De 11.30 a 1 de la madrugada.





thewestinpalacemadrid

RESERVAS:



reservas.palace@westin.com



PULSE
AQUÍ



+34 91 360 7667



PULSE
AQUÍ

