

**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](http://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](http://westinpalacemadrid.com)

Puede encontrar más información sobre los eventos de estas fiestas en [larotondapalace.com](http://larotondapalace.com)

## RESERVAS:





**THE WESTIN PALACE, MADRID**

Plaza de las Cortes, 7  
28014, Madrid  
Spain



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