

## Desde 1912 el escenario perfecto para sentir el espíritu de la Navidad y Fin de Año

The Westin Palace, Madrid desea compartir momentos mágicos para disfrutar estas fiestas con familia y amigos.

Programa de Navidad y Fin de Año 2018.



## Cena de Nochebuena

### 24 de diciembre de 2018

Convierta esta Nochebuena en una velada inolvidable. Nuestro chef ejecutivo José Luque ha creado una deliciosa cena que tendrá lugar bajo la maravillosa atmósfera de la cúpula, acompañada de música en directo.

#### APERITIVOS

Gelée de Bloody Mary con berberechos y brotes de apio

\*\*\*

Salmorejo de mango con tenderete de jamón ibérico  
Piruleta de foie con crocanti de frutas exóticas  
*Cava Reina M<sup>a</sup> Cristina Blanc de Noirs*

#### MENÚ

Bogavante sobre tartar de papaya, clorofila de albahaca con jugo de sus corales

*Viña Pomal fermentado en barrica, D.O.Ca. Rioja*

\*\*\*

Ramen de setas del bosque, trufado con melanosporum y fideos chuka soba

*Viña Pomal fermentado en barrica, D.O.Ca. Rioja*

\*\*\*

Lomo de rodaballo con escamas de tubérculos, cangrejo real y muselina de champán

*Viña Pomal fermentado en barrica, D.O.Ca. Rioja*

\*\*\*

Suprema de vaca a baja temperatura con crujiente de pimientas. Falso arroz de hierbas frescas con trompetas negras al aroma de syrah

*Viña Pomal Reserva 106 Barricas. D.O.Ca. Rioja*

\*\*\*

Smoothie de ruibarbo, fresón y cardamomo verde con golosina de avellana

*Cava Reina M<sup>a</sup> Cristina Blanc de Noirs*

\*\*\*

Pera con piel crujiente rellena de chocolate y licor Williams sobre crema de vainilla bourbon

*Cava Reina M<sup>a</sup> Cristina Blanc de Noirs*

\*\*\*

Café y aires de chocolate para Navidad

(De 21.00 a 02.00 h).

## Opera & Brunch festivos

### 25 de diciembre de 2018, 1 de enero y 6 de enero de 2019

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 una soprano, un tenor y un 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 h en el restaurante La Rotonda).

## Gala de Fin de Año

### 31 de diciembre de 2018

Celebre la última noche del año en el lugar más glamuroso y cosmopolita de Madrid.

La fiesta comenzará con la orquesta La Buena Estrella, que ofrecerá un amplio repertorio de música nacional e internacional. Tras las doce uvas de la suerte, llegará el momento más importante de la noche, de la mano de Fernando Martínez Teruel "Fernandisco", el DJ de las mejores fiestas del mundo, que conquistará la pista de baile hasta la madrugada.

El chef de reconocimiento internacional Jesús Sánchez, galardonado con dos Estrellas Michelin, ha diseñado para la ocasión una propuesta gastronómica titulada "Identidad cántabra", con las mejores joyas gastronómicas de mar y tierra de esta región del norte de España.

La cena estará armonizada con Champagne Laurent Perrier y una selección de los mejores vinos de la prestigiosa bodega Herederos del Marqués de Riscal.

## Identidad cántabra

#### APERITIVOS

Pan de especias con morcilla de Liébana

Nuestra versión de Gilda: aceituna gordal y aceite esférico

Perfecto de foie caramelizado con bizcocho de aceituna

*Champagne Laurent Perrier Brut*

#### MENÚ

Anchoa de Cantabria costera 2017 con bocarte,

roca de queso y pimienta de Isla

*Marqués de Riscal Limousin, D.O. Rueda*

\*\*\*

Crema de alcachofas con cardo, bombón de hongos y trufa

*Marqués de Riscal Limousin, D.O. Rueda*

\*\*\*

Ravioli de marisco con cigala asada y crujiente de tinta

*Marqués de Riscal Limousin, D.O. Rueda*

\*\*\*

La ternera de Cantabria en costra de patata con velo de semillas

*Barón de Chirel, D.O.Ca. Rioja*

\*\*\*

Sorbete cítrico con mandarina y eucalipto

*Champagne Laurent Perrier brut*

\*\*\*

Pasión por el chocolate con gianduja y helado de café

\*\*\*

Uvas de la suerte, café y delicias de Cantabria

Barra libre

---

Tentempié de madrugada: Mini sándwiches y churros con chocolate

(Cena de gala y cotillón de 21.00 a 05.00 h).

(Cotillón en "1912 Museo-Bar" de 23.30 a 05.00 h).

## Tarifas

Gala de Nochebuena 245.00  
Opera & Brunch de Navidad 160.00  
Gala de Fin de Año y cotillón 635.00  
Cotillón de Fin de Año 260.00  
Opera & Brunch Año Nuevo 160.00  
Opera & 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).

Desde 689.00 + 10% IVA.

#### Gala de Fin de Año

(Incluye cena de gala, cotillón, alojamiento el 31 de diciembre y desayuno buffet para dos personas).

Desde 1449.00 + 10% IVA.

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

+34 913 607 280

events.palace@westin.com

marriott.com

facebook/westinpalacemadrid

@Westin\_Palace

#thewestinpalacemadrid

