

# GRAN MADRID

EL MUNDO VIERNES 6 DE DICIEMBRE DE 2024



FIESTAS PLANES

## La Navidad de hotel en hotel

Iglús bajo las estrellas, la casa de Papá Noel en una suite, menús de gala, coros góspel... Los alojamientos de la capital tiran la casa por la ventana

ISABEL GARCÍA



*Pintada asada con salsa de trompetas del Hyatt Centric Gran Vía.*  
EL MUNDO

**POLÍTICA.** La 'nueva vida' del diputado Juan Lobato en el escaño 48 del grupo socialista de la Asamblea: reaparece pegado a sus 'airpods' y con un incierto futuro en el Senado **PÁGINA 6**

## FIESTAS

# IGLÚS, COROS Y LA CASA DE PAPÁ NOEL EN UNA SUITE

Los hoteles de Madrid ofrecen todo tipo de planes para huéspedes y visitantes además de los clásicos menús de gala

POR ISABEL GARCÍA



No faltan las clásicas cenas de gala, claro, pero las propuestas de los mejores hoteles de Madrid para estas fiestas van mucho más allá, con conciertos de góspel, iglús climatizados, talleres de jerséis navideños o recepciones con el mismísimo Papá Noel.

► **FOUR SEASONS.** Este icono del lujo abre su Suite Real de 431 m<sup>2</sup> a quien quiera vivir una experiencia única (900 euros por persona) que permite el recibimiento de familiares y amigos, seguido de una copa de champán, originales cócteles y una cena preparada por el chef Javier Quintana. El hotel también ofrece sus salones privados, mientras que Dani Brasserie (545 en Nochebuena y 775 euros en Nochevieja) cautiva con platos como el consomé de bogavante y caviar imperial, el lenguado Wellington con espinacas y trufa o el faisán relleno. El salón Sol despide el año (1.400 euros) con un menú degustación, las uvas de las campanadas, barra libre y música en directo. Por su parte, el restaurante ISA sorprende con sabores asiáticos y el Hungover Drunch de Año Nuevo (145 euros), que aúna entretenimiento en vivo, lecturas del Tarot, cócteles de autor y bebidas detox. Más información en [www.fourseasons.com](http://www.fourseasons.com)

► **HYATT CENTRIC GRAN VÍA.** Este cinco estrellas ha preparado seis experiencias que tienen como escenario el restaurante Hielo y Carbón y El Jardín de Diana, la azotea con vistas en 360° de la ciudad. El primero alberga tanto la cena de Nochebuena como la de Nochevieja, concebidas por el chef ejecutivo Iván Jiménez, que se decanta por *delicatessen* como el carpaccio de vaca, queso Idiazábal, setas de temporada y huevo a baja temperatura y trufa (o su versión vegana, con remolacha, berros y aderezo de piña), el tiradito de vieiras con emulsión de erizo y la pintada asada con salsa de trompetas y alcachofas al grill (imagen de la primera página). También hay menús infantiles. El Jardín de Diana es el elegido para los *brunchs* de

Navidad, Año Nuevo y Reyes, así como el cóctel de Nochevieja, con barra libre, recena y DJ. Más información en [hyattcentricgranviamadrid.com](http://hyattcentricgranviamadrid.com).

► **MANDARIN ORIENTAL RITZ.** El hotel de la plaza de la Lealtad no sólo apuesta por una gastronomía de pos-tín, sino también por un cuento de navidad infantil creado junto a la escritora Mónica Carretero. Además, huéspedes y visitantes pueden lucir de forma impecable gracias al spa The Beauty Concept. Entre sus tratamientos estrella para estos días figuran el *TBC Timeless Treatment*, un facial antienviejecimiento global que reafirma el tejido y deja la piel radiante (350 euros), o el *Cuidado capilar TBC*, que se adapta a las necesidades particulares del cuello cabelludo (200 euros). Más información en [mandarinoriental.com](http://mandarinoriental.com)

► **BLESS HOTEL.** Aquí va uno de los planes más originales: los iglús climatizados del Picos Pardos Sky Lounge, desde donde se otea el skyline capitalino dándole a una *fondue* o una *raclette* (hay varios paquetes, siempre con champán, desde 125 euros) al más puro estilo *après-ski*. El Bless Hotel también se apunta al encuentro con Papá Noel instalando su casa en una de las suites, donde los más pequeños podrán charlar con él y dejarle su carta. La entrada cuesta 18 euros, con un cupón descuento de 15 para consumiciones en sus *lounges*. Más información en [www.blesscollectionhotels.com](http://www.blesscollectionhotels.com)

► **ROSEWOOD VILLA MAGNA.** De una pista de patinaje en sus jardines a una merienda con Papá Noel, pasando por una cabaña de montaña a modo de *pop up* en la que se pueden degustar delicias alpinas como la *fondue*, la *raclette*, el *wiener schinitzel* de ternera y el pastel de manzana *apfelstrudel*. Todo, regado con champán. La lista de actividades del hotel sigue con su *après-ski lounge*, que evoca el ambiente de las estaciones de esquí, y con un *Afternoon Tea* especial en la pastelería Flor y Nata. No



1

1. Plato de Nochevieja del Four Seasons. 2. Spa The Beauty Concept del Ritz Mandarin Oriental. 3 y 4. Iglú y casa de Papá Noel en el Bless. 5. Pista de patinaje del Rosewood Villa Magna. 6. Mesa de gala de Vincci Hoteles. 7. Taller de jerséis navideños del Avani Alonso Martínez. 8. Coro góspel en el VP Plaza España Design. 9. Borrachito de roscón con helado de turrón del Relais & Châteaux Orfila.

faltan las cenas de gala de Nochebuena (con productos de proximidad; 425 euros) y Nochevieja (con un toque más contemporáneo; 1.200 euros) en el restaurante Las Brasas de Castellana. Faltaría el *brunch* (250 euros) reinventado para Navidad, Año Nuevo y Reyes. Más información en [www.rosewoodhoteles.com](http://www.rosewoodhoteles.com)

► **VINCCI HOTELES.** Quien quiera apuntarse a un taller artesanal tiene el *Flowers & Cocktails*, el programa que combina decoración floral con una selección de cócteles y un aperitivo navideño (85 euros). La próxima sesión será el 18 de diciembre (de 18:30 a 20.00 horas) en el Vincci The Mint, donde los

especialistas de Gus & Flowers, espacio de innovación en arte floral, serán los encargados de impartir el curso. Tras él, quienes deseen quedarse a tomar algo o cenar tendrán un descuento del 15% en toda la carta. Más información en [www.vincihoteles.com](http://www.vincihoteles.com)

► **AVANI ALONSO MARTÍNEZ.** Seguimos la estela artística con los talleres de jerséis navideños y coronas florales del Avani Alonso Martínez. En el primero, los fans de *El diario de Bridget Jones* podrán emular al señor Darcy creando su propia prenda con todo tipo de abalorios (parches, plantillas, purpurina...) bajo las indicaciones de la experta en costu-



2



3



4



5



7



6



8



9

en un palacete de 1886 en la propia calle Orfila. Ahora, el chef Michelin se inspira en los platos más emblemáticos servidos en este alojamiento durante todo este tiempo para sus propuestas navideñas. Así, en Nochebuena (desde 345 euros con maridaje) presenta entrantes como la crema de pistacho con espuma de cerveza y caviar Osetra para seguir con el ravioli de bogavante con salsa de cava, la ventresca de bonito y el cochinitillo con su piel crujiente. De postre, ocho texturas de chocolate. La Nochevieja viene acompañada de carpaccio de gamba roja, angulas a la bilbaína, arroz meloso con pato a baja temperatura, rodaballo salvaje o el reinterpretado corzo Wellington. Y ojo a su borrachito de roscón con helado de turrón. Orfila también celebra tres ediciones de su tradicional *brunch* en Navidad, Año Nuevo y Reyes. Más información en [www.hotelorfila.com](http://www.hotelorfila.com)

► **INTERCONTINENTAL.** El colofón lo ponemos con un plan inspirado en los *crooners* –esos artistas americanos de voz susurrante como Elvis Presley, Dean Martin o Frank Sinatra, que se alojó aquí cuando estaba casado con Ava Gardner, que tiene su propia suite– para escenificar la Navidad. El resultado recuerda El mundo del cine, con su árbol de luces cálidas y ornamentos sutiles. En el apartado culinario, el chef ha ideado tres propuestas para Nochebuena (295 euros), Nochevieja (685 euros) y Reyes (155 euros), cuando se podrá saborear su clásico *brunch* (también en Navidad y Año Nuevo por 195 euros), uno de los mejores de Madrid, con más de 200 platos y música en vivo. Debido a la localización en la Castellana, por donde pasa la cabalgata, también habrá una merienda el 5 de enero. Más información en [www.madrid.intercontinental.com](http://www.madrid.intercontinental.com)

ra y en DIY (*do it yourself* o «hazlo tú mismo»), Marta Díaz de Mera (72 euros por persona para grupos de un mínimo de seis). El segundo curso viene de la mano de una florista que utiliza frutos y follaje fresco en sus creaciones. Además, los más golosos tienen una merienda a base de chocolate con churros de San Ginés, roscón y otros dulces. Más información en [www.avanihotels.com](http://www.avanihotels.com)

► **VP PLAZA ESPAÑA DESIGN.** Hasta el 6 de enero, un coro de *gospel* animará a huéspedes y viandantes en la entrada de este hotel de Plaza de España cada tarde de 19.00 a 20.00 horas. El cuarteto Gospel Factory in-

terpretará una recopilación de temas (de *Oh, happy day a It's me, oh Lord o I will follow him*) que llevarán el espíritu festivo a la calle dentro del programa de rutas de Navidad de la Asociación Empresarial Hotelera de Madrid. La iniciativa musical del alojamiento se combina con otras gourmet, música en vivo y tratamientos especiales en su spa. Más información en [www.plazaespana-hotel.com](http://www.plazaespana-hotel.com)

► **ORFILA.** Este encantador Relais & Châteaux ha confiado en Mario Sandoval para las dos cenas por excelencia de estas fiestas, como ya hiciera para conmemorar el reciente 25 aniversario del hotel, levantado