

Navidades *Holiday Season*

DICIEMBRE 2021 / ENERO 2022



MANDARIN ORIENTAL
RITZ
MADRID

NAVIDADES / HOLIDAY SEASON

Celebre con Nosotros unas Navidades Mágicas en el Corazón de Madrid

CELEBRATE WITH US A MAGICAL FESTIVE SEASON
IN THE HEART OF MADRID

Disfrute de la maravillosa decoración, la música, la emoción de la Navidad, las experiencias gastronómicas y eventos inolvidables diseñados por el galardonado chef Quique Dacosta

*Celebrate with us a magical festive season in the heart of Madrid;
take in the wonderful decorations, music and excitement of
Christmas and enjoy unforgettable dining experiences and special
events designed by awarded Michelin starred chef Quique Dacosta*



MANDARIN ORIENTAL
RITZ
MADRID

24 DICIEMBRE

Nochebuena

Christmas Eve

480 €

ADULTOS / ADULTS

120 €

NIÑOS DE 5 A 12 AÑOS / KIDS FROM 5 TO 12 YEARS OLD

IVA INCLUIDO / VAT INCLUDED

Música en vivo / *Live Music*

APERITIVO RITZ RITZ APÉRITIF

Vino / Wine
*A.O.C Champagne Delamotte
Blanc de Blancs Chardonnay*

Selección de mariscos sobre sal gruesa cocidos en agua de mar
(langostino, gamba blanca y cangrejo real)
*Selection of shellfish cooked in seawater on a bed of sea salt
(prawns, white shrimp and king crab)*

Vino / Wine
*A.O.C Chablis
Billlaud-Simon Chablis Tête d'Or
Chardonnay*

Pechuga de perdiz escabechada con ensalada de invierno
Pickled partridge with winter salad

Boletus edulis ahumados con jugo de ternera y almendras
Smoked boletus edulis mushroom with veal jus and almonds

Vino / Wine
*D.O.Ca RIOJA
Herederos del Marqués de Riscal
Rosado Viejas Viñas
Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Garnacha & Graciano*

Bogavante azul del Cantábrico guisado a los dos vinos
Blue Cantabrian lobster cooked in two different wines

Lubina salvaje en hojaldre, receta tradicional del Ritz
Wild sea bass in puff pastry, a traditional Ritz recipe

Vino / Wine
*D.O.Ca Rioja
Herederos del Marqués de Riscal
Tinto Reserva Especial XR
Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Garnacha & Graciano*

Solomillo añejo à la broche
con salsa de hierbas aromáticas y encurtidos
Dry-aged sirloin steak à la broche with a pickled herb sauce

POSTRES DESSERTS

Turrón y chocolate / *Nougat and chocolate*

Dulces navideños / *Christmas sweets*

*A.O.C Champagne
Laurent Perrier
La Cuvée
Pinot Noir, Chardonnay & Meunier*

25 DICIEMBRE

Navidad
Christmas Day

380 €

ADULTOS / ADULTS

95 €

NIÑOS DE 5 A 12 AÑOS / KIDS FROM 5 TO 12 YEARS OLD

IVA INCLUIDO / VAT INCLUDED

Música en vivo / *Live Music*

ESTACIONES / STATIONS

Selección de panes artesanales
Selection of artisan breads

Ensalada, vegetales y *crudités*
Salad, vegetables and crudités

Ahumados
Smoked meats and fish

Embutidos ibéricos
Iberian cured meats

EN LA MESA / AT THE TABLE

Huevos Benedictine
Eggs Benedict

Cono crujiente de *steak tartar*
Steak tartar in a crispy cone

Croquetas de hongos,
pistachos verdes y de carrillera con curry rojo
Mushroom, green pistachio and red curry pork cheek croquettes

Bocado crujiente de tortilla de patata con yema líquida
Crispy bite of tortilla de patata with egg yolk

Mariscos / *Seafood*

Mero del Mediterráneo asado al horno
con emulsión de sus espinas tostadas
*Oven-grilled Mediterranean grouper
with toasted fish bone emulsion*

Pastela crujiente de cochinillo segoviano caramelizada
Caramelised Segovian suckling pig in crispy pastry

POSTRES / DESSERTS

Estación dulce / *Sweet Station*

Quesos del mundo / *World cheeses*

VINOS / WINES

*A.O.C Champagne
Delamotte. Blanc de Blancs, Chardonnay*

*D.O. Valdeorras
O Luar do Sil, Godello*

*D.O. Ca Rioja
Herederos del Marqués de Riscal, Reserva
Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Garnacha & Graciano*

*A.O.C Champagne
Moët & Chandon Grand Vintage Rosé 2013
Pinot Noir, Chardonnay & Pinot Meunier*

25 DICIEMBRE

Navidad en Deessa

Christmas at Deessa's

495 €

ADULTOS / ADULTS

110 €

NIÑOS DE 5 A 12 AÑOS / KIDS FROM 5 TO 12 YEARS OLD

IVA INCLUIDO / VAT INCLUDED

Música en vivo / *Live Music*

Dom Pérignon Vintage 2010, A.O.C Champagne
Dom Pérignon Brut. Chardonnay & Pinot Noir

El huevo y el oro / *Golden egg*

A.O.C Champagne
Delamotte, Blanc de Blancs. Chardonnay

Espardeñas de Roses a la robata de Josper con guisantes lágrima
Josper robata-grilled sea cucumber from Roses with teardrop peas

Gamba roja de Denia cocida y té de bledas
Cooked red prawns from Denia with chard tea

Laurent Perrier, La Cuvée, A.O.C Champagne
Pinot Noir, Chardonnay & Meunier

Caviar Beluga Petrosian sobre hielo y brioche de yogur
Petrossian Beluga Caviar on ice with yogurt brioche

Pasta fresca al huevo con láminas de trufa blanca de Alba
Fresh egg pasta with Alba white truffle shavings

Moët & Chandon Grand Vintage 2013, A.O.C Champagne
Pinot Noir, Chardonnay & Pinot Meunier

Langosta de Formentera asada con huevas gratinada en su coral
Grilled Formentera lobster with fish roe au gratin in its coral

A.O.C Champagne
Bollinger, Special Cuvée. Chardonnay y Pinot Noir

Tartar crujiente de Trufas negras de Morella y *pancetta* curada
Crispy Morella black truffle tartare with cured pancetta

A.O.C Chablis
Billaud Simon, Chablis Tête D'or. Chardonnay

Arroz cremoso con pulpitos y pimentón de la Vera ahumado
Creamy rice with baby octopus and smoked paprika de la Vera

D.O. Rías Baixas
Pazo Barrantes, La Comtesse. Albariño, Albariño.

Besugo de Getaria asado al horno a la bilbaína
Bilbao-style baked sea bream from Getaria

D.O. Ca Rioja
Herederos del Marqués de Riscal, Barón de Chirel
Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Garnacha & Graciano

Wagyu de Kobe curado y laminado
Kobe wagyu steak grilled whole and sliced

D.O. Alicante
Brotons V&A, Generoso Centenario Gran Reserva Solera 1970
Monastrell

Guianduja real de avellana, naranja confitada e hilos de oro
Gianduja Real chocolate hazelnut cake, candied orange peel and spun gold

Tronco de navidad receta Ritz
Yule log (Ritz recipe)

31 DICIEMBRE

Nochevieja

New Year's Eve

980 €

ADULTOS / ADULTS

245 €

NIÑOS DE 5 A 12 AÑOS / KIDS FROM 5 TO 12 YEARS OLD

IVA INCLUIDO / VAT INCLUDED

Música en vivo / *Live Music*

Baile en el Salón Real / *Dance in the Royal Hall*

Barra libre en Pictura / *Open Bar in Pictura*

APERITIVO RITZ RITZ APÉRITIF

Vino / Wine

A.O.C Champagne. Moët & Chandon

Grand Vintage 2013

Pinot Noir, Chardonnay & Pinot Meunier

Selección de mariscos sobre sal gruesa cocidos en agua de mar
(ostras, percebes, quisquillas y langostinos)

*Selection of shellfish cooked in seawater on a bed of sea salt
(oysters, goose barnacles, shrimp and prawns)*

Vino / Wine

A.O.C Champagne. Moët & Chandon

Grand Vintage Rosé 2013

Pinot Noir, Chardonnay & Pinot Meunier

Consomé *gelée* con caviar Osetra

Jellied consommé with Osetra caviar

Vino / Wine

D.O. Rueda

*Belondrade y Lurton / Fermentado en Barrica
Verdejo*

Angulas del Delta del Ebro con emulsión ligeramente picante
de anguila y huevo campero escalfado

*Ebro Delta elvers with a lightly spiced eel emulsion
and free-range poached egg*

Gamba roja de Denia cocida en agua de mar con
té de acelgas silvestres y manteca de gambas

*Red prawns from Denia, cooked in seawater
with wild chard tea and prawn butter*

Rodaballo del Cantábrico

asado al fuego al pilpil sobre ragout de alga *Codium*

*Fire-roasted Cantabrian turbot in pil sauce,
with a Codium seaweed ragout*

Vino / Wine

D.O. Toro

Thermantia - Tinta de Toro

Pularda asada con salsa *Périgord* y coca de trufa

Roast poularde with Périgord sauce and Catalan truffle bread

POSTRES / DESSERTS

Bosque de chocolate / *Chocolate forest*

Dulces navideños / *Christmas sweets*

Vino / Wine

A.O.C Champagne

Dom Pérignon Vintage 2010

Chardonnay & Pinot Noir

1 DE ENERO

Año Nuevo
New Year

380 €
ADULTOS / ADULTS

95 €
NIÑOS DE 5 A 12 AÑOS / KIDS FROM 5 TO 12 YEARS OLD
IVA INCLUIDO / VAT INCLUDED

Música en vivo / *Live Music*

ESTACIONES / STATIONS

Selección de panes artesanales
Selection of artisan breads

Ensalada, vegetales y *crudités*
Salad, vegetables and crudités

Ahumados
Smoked meats and fish

Embutidos ibéricos
Iberian cured meats

EN LA MESA / AT THE TABLE

Huevos Benedictine
Eggs Benedict

Cono crujiente de *steak tartar*
Steak tartar in a crispy cone

Croquetas de hongos, pistachos verdes y de carrillera con curry rojo
Mushroom, green pistachio and red curry pork cheek croquettes

Bocado crujiente de tortilla de patata con yema líquida
Crispy bite of tortilla de patata with egg yolk

Mariscos / *Seafood*

Merluza en salsa aterciopelada de albahaca fresca
Hake in a velvety fresh basil sauce

Muslo de pato de la Albufera guisado, *Sautè Blanquette*
Albufera duck leg stew, Sautè Blanquette

POSTRES / DESSERTS

Estación dulce / *Sweet Station*

Quesos del mundo / *World cheeses*

VINOS / WINES

A.O.C Champagne
Delamotte, Blanc de Blancs
Chardonnay

D.O. Rueda
Herederos del Marqués de Riscal, Organic
Sauvignon Blanc

D.O. Ribera del Duero
Dominio de Pingus, PSI.
Tinto Fino

A.O.C Champagne
Moët & Chandon, Nectar Impérial
Pinot Noir, Chardonnay & Pinot Meunier

5 DE ENERO

Cena de Reyes
Epiphany Dinner

380 €

ADULTOS / ADULTS

95 €

NIÑOS DE 5 A 12 AÑOS / KIDS FROM 5 TO 12 YEARS OLD

IVA INCLUIDO / VAT INCLUDED

Música en vivo / *Live Music*

APERITIVO RITZ RITZ APÉRITIF

Vino / Wine
A.O.C Champagne
Laurent Perrier, La Cuvée
Pinot Noir, Chardonnay & Meunier

Medallones de bogavante azul del Cantábrico
con aliño de tomate y ensalada de invierno
Rustic blue lobster medallions with tomato dressing and winter salad

Vino / Wine
D.O. Rueda
Herederos del Marqués de Riscal, Finca Montico
Verdejo

Capello de hongos y *boletus edulis* con salsa de trufa negra
Boletus edulis mushrooms capello with black truffle sauce

Vino / Wine
D.O. Ca Rioja
Abel Mendoza, 5V
Viura, Malvasía y Garnacha

Vieira gallega gratinada en su concha sobre su propio coral
Galician scallop gratin in the shell, on a bed of its coral

Filete de lenguado con salsa *dieppoise* y mostaza en grano
Sole filet with dieppoise sauce and mustard seeds

Vino / Wine
D.O. Ribera del Duero
Pago de los Capellanes, Reserva
Tinto Fino

Paletilla de cordero lechal de León en su jugo con menta fresca
y sémola de maíz al azafrán
Leonese suckling lamb shoulder in gravy with fresh mint
and saffron polenta

POSTRES DESSERTS

Roscón de Reyes con salsa de chantilly y nata montada receta Ritz
Roscón de Reyes cake with chantilly sauce and whipped cream (Ritz recipe)

Dulces navideños
Christmas sweets

Vino / Wine
A.O.C Champagne
Moët & Chandon, Nectar Impérial
Pinot Noir, Chardonnay & Pinot Meunier

6 DE ENERO

Comida de Reyes

Epiphany Lunch

310 €

ADULTOS / ADULTS

78 €

NIÑOS DE 5 A 12 AÑOS / KIDS FROM 5 TO 12 YEARS OLD

IVA INCLUIDO / VAT INCLUDED

Música en vivo / *Live Music*

ESTACIONES / STATIONS

Selección de panes artesanales
Selection of artisan breads

Ensalada, vegetales y *crudités*
Salad, vegetables and crudités

Ahumados / *Smoked meats and fish*

Embutidos ibéricos / *Iberian cured meats*

EN LA MESA / AT THE TABLE

Huevos Benedictine
Eggs Benedict

Cono crujiente de *steak tartar*
Steak tartar in a crispy cone

Croquetas de hongos, pistachos verdes y de carrillera con curry rojo
Mushroom, green pistachio and red curry pork cheek croquettes

Bocado crujiente de tortilla de patata con yema líquida
Crispy bite of tortilla de patata with egg yolk

Mariscos / *Seafood*

Merluza de pincho en costra crujiente, receta Ritz
Line-caught hake with a crispy crust (Ritz recipe)

Clásica “vaca a la moda”
con patatas *pont neuf* y verduras asadas con toque ahumado
*Classic ‘vaca a la moda’
beef with pont neuf potatoes and grilled vegetables with a touch of smoke*

POSTRES / DESSERTS

Roscón de Reyes con salsa de chantilly y nata montada receta Ritz
Roscón de Reyes cake with chantilly sauce and whipped cream (Ritz recipe)

Estación dulce / *Sweet Station*

Quesos del mundo / *World Cheeses*

VINOS / WINES

D.O. Cava
Selección especial Ritz, Agradezco
Chardonnay & Xarel.lo
D.O. Valdeorras
O Luar do Sil
Godello

D.O. Ca Rioja
Herederos del Marqués de Riscal, Tinto Reserva Especial XR
Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Garnacha & Graciano

A.O.C Champagne
Moët & Chandon, Nectar Impérial
Pinot Noir, Chardonnay & Pinot Meunier

CONDICIONES GENERALES

PROGRAMAS DE ALOJAMIENTO

Disponibles exclusivamente bajo petición y sujetos a confirmación de la reserva. Para reservas de alojamiento y cena, por favor póngase en contacto con nuestro departamento de reservas.

mrmad-reservations@mohg.com

Teléfono: +34 91 701 67 67

CANCELACIONES

Las cancelaciones de reserva de los eventos especiales navideños realizadas dentro de los 7 días previos a la celebración del evento serán penalizadas con el 100% del depósito prepagado como confirmación de la reserva. Del mismo modo, no se reembolsarán aquellos depósitos de clientes que no se presenten a la celebración del evento reservado y que no hubieren cancelado la reserva previamente.

EVENTOS NAVIDEÑOS

Se requiere reserva previa para los eventos navideños publicados en este folleto. Las solicitudes de reserva para los eventos navideños requieren la confirmación mediante el prepago del 100% de la reserva (no reembolsable). Aquellas solicitudes no confirmadas mediante dicho prepago no serán consideradas como reservas y Mandarin Oriental Ritz, Madrid no se compromete a mantenerlas.

Para mayor información sobre reservas de habitación y eventos, por favor contacte con

mrmad-restaurants@mohg.com

Teléfono: +34 91 701 67 67

TERMS AND CONDITIONS

CHRISTMAS PACKAGES

*Available exclusively on request and subject to confirmation by
Mandarin Oriental Ritz, Madrid.*

For Christmas Packages please contact our reservations department.

mrmad-reservations@mohg.com

Telephone: +34 91 701 67 67

CANCELLATION POLICIES

*The Christmas Special Events reservations and the prepaid deposit
cancelled or modified 7 days prior the celebration of the event
will not be refunded. Should a guest make a reservation for an event,
then not attend without making a cancellation, the payment
will not be refunded.*

CHRISTMAS EVENTS

*Full prepayment is required to guarantee the reservations
made for the Christmas Special Events. (Not reimbursable)
Mandarin Oriental Ritz, Madrid will not hold any Christmas Special
Events reservations without prepayment.*

*For room bookings
and hotel events enquiries, please contact us on
mrmad-restaurants@mohg.com
Telephone: +34 91 701 67 67*

Programas
de Alojamiento
Accommodation Packages

CELEBRE LA ÉPOCA MÁS BONITA DEL AÑO

Navidad en Madrid

Durante estas fechas Mandarin Oriental Ritz, Madrid es el lugar perfecto para disfrutar de toda la magia de la Navidad en el corazón de Madrid.

- *Desayuno americano para dos personas, en su habitación o en nuestro restaurante.*
- *Atenciones navideñas durante su estancia.*
- *Decoración y detalles festivos en la habitación.*
- *Degustación de dulces tradicionales.*
- *Regalo Ritz de Navidad para recordar su estancia.*

Beneficios adicionales
al reservar habitaciones de categoría Suite:

- *Traslado de ida o vuelta entre el aeropuerto y el hotel en limusina.*
- *Servicio de mayordomo para ofrecerle una estancia y un servicio personalizados.*
- *Minibar con reposición a diario (con bebidas no alcohólicas).*

DESDE 1.160 €

POR HABITACIÓN Y POR NOCHE PARA DOS PERSONAS.
VÁLIDO PARA ESTANCIAS DESDE EL 18 DE DICIEMBRE DE 2021
HASTA EL 9 DE ENERO DE 2022 Y SUJETO A DISPONIBILIDAD.

10% IVA INCLUIDO

FESTIVE SEASON PLAN

Festive Season in Madrid

During the festive season, Mandarin Oriental Ritz, Madrid is the perfect location to enjoy the magic of Christmas in Madrid.

- *Full daily American breakfast, served in the privacy of your room or in our restaurant for two people.*
 - *Festive daily amenities during your stay.*
 - *In room Holiday Décor details.*
 - *Madrid's most traditional treat tasting.*
- *Ritz Christmas gift to remember your stay with us.*

Additional benefits when booking accommodation
in Suite categories:

- *Legendary Ritz Butler service to tailor-make your stay and offer you the most personalized service.*
- *One-way limousine transfer from/to the airport.*
- *Minibar refreshed daily (Non-alcoholic drinks).*

FROM 1.160 €

PER ROOM AND NIGHT DOUBLE USE

VALID FOR STAYS FROM DECEMBER 18TH, 2021
TO JANUARY 9TH, 2022, BASED ON AVAILABILITY
10% VAT INCLUDED

DISFRUTE DE LA MAGIA DE LA NAVIDAD EN MADRID

Nochebuena

Nos aseguramos de que la Nochebuena sea especial para todos. Las luces y decoración navideñas, las zonas comerciales más exclusivas a escasos metros del hotel para esas compras de última hora y una experiencia gastronómica inolvidable diseñada por el galardonado chef Quique Dacosta.

- *Desayuno americano para dos personas, en su habitación o en nuestro restaurante.*
- *Atenciones navideñas durante su estancia.*
- *Decoración y detalles festivos en la habitación.*
- *Degustación de dulces tradicionales.*
- *Cena de Nochebuena de seis platos con maridaje de vinos y música en vivo para dos personas.*
- *Regalo Ritz de Navidad para recordar su estancia.*

Beneficios adicionales al reservar habitaciones de categoría Suite:

- *Servicio de mayordomo para ofrecerle una estancia y un servicio personalizados.*
- *Minibar con reposición a diario (con bebidas no alcohólicas).*

DESDE 2.060 €

POR HABITACIÓN Y POR NOCHE PARA DOS PERSONAS.

PARA ESTANCIAS DURANTE EL 24 DE DICIEMBRE.

10% IVA INCLUIDO

FESTIVE SEASON PLANS

Christmas Eve

We make Christmas Eve extra special for you and your loved ones.

Madrid sparkling lights, wonderful decorations, the finest shopping areas within walking distance for last-minute shopping, and an unforgettable dining experience designed by awarded Michelin starred chef Quique Dacosta.

- *Full daily American breakfast, served in the privacy of your room or in our restaurant for two people.*
 - *Festive daily amenities during your stay.*
 - *In room Holiday Décor details.*
 - *Madrid's most traditional treat tasting.*
- *Six-course Christmas Eve Dinner including wine pairings with live music entertainment for two people.*
 - *Ritz Christmas gift to remember your stay with us.*

Additional benefits when booking accommodation
in Suite categories:

- *Legendary Ritz Butler service to tailor-make your stay and offer you the most personalized service.*
- *One-way limousine transfer from/to the airport.*
- *Minibar refreshed daily (Non-alcoholic drinks).*

FROM 2.060 €

PER ROOM AND NIGHT DOUBLE USE

VALID FOR STAYS INCLUDING DECEMBER 24TH

10% VAT INCLUDED

¡CELEBRE EL AÑO NUEVO!

Fin de Año

Reciba el nuevo año y disfrute de una experiencia gastronómica excepcional diseñada por el galardonado chef Quique Dacosta.

- *Desayuno americano para dos personas, en su habitación o en nuestro restaurante.*
- *Atenciones navideñas durante su estancia.*
- *Decoración y detalles festivos en la habitación.*
- *Degustación de dulces tradicionales.*
- *Gran Cena de Gala de Fin de Año y Cotillón con música en vivo para dos personas.*
- *Regalo Ritz de Navidad para recordar su estancia.*

Beneficios adicionales al reservar habitaciones de categoría Suite:

- *Traslado de ida o vuelta entre el aeropuerto y el hotel en limusina.*
- *Servicio de mayordomo para ofrecerle una estancia y un servicio personalizados.*
- *Minibar con reposición a diario (con bebidas no alcohólicas).*

DESDE 3.610 €

POR HABITACIÓN Y POR NOCHE PARA DOS PERSONAS.

PARA ESTANCIAS DURANTE EL 31 DE DICIEMBRE.

10% IVA INCLUIDO

FESTIVE SEASON PLANS

New Year's Eve

Ring in the new year and indulge yourself in an exceptional festive feast designed by awarded Michelin starred chef Quique Dacosta.

- *Full daily American breakfast, served in the privacy of your room or in our restaurant for two people.*
 - *Festive daily treats during your stay.*
 - *In room Holiday Décor details.*
 - *Madrid's most traditional treat tasting.*
 - *New Year's Eve Gala Dinner for two people.*
- *Ritz Christmas gift to remember your stay with us.*

Additional benefits when booking accommodation in Suite categories:

- *Legendary Ritz Butler service to tailor-make your stay and offer you the most personalized service.*
- *One-way limousine transfer from/to the airport.*
- *Minibar refreshed daily (Non-alcoholic drinks).*

FROM 3.610 €

PER ROOM AND NIGHT DOUBLE USE

VALID FOR STAYS INCLUDING DECEMBER 31ST

10% VAT INCLUDED

