

DICIEMBRE 2022
A ENERO 2023

NAVIDADES / FESTIVE SEASON

DECEMBER 2022
TO JANUARY 2023

Navidades en Mandarin Oriental Ritz, Madrid

*Festive Season at
Mandarin Oriental
Ritz, Madrid*



THYSSEN-BORNEMISZA
MUSEO NACIONAL


MANDARIN ORIENTAL
RITZ
MADRID

Una flor es el inicio de unas bonitas Navidades.

Mandarin Oriental Ritz, Madrid se inspira en su iniciativa de micro mecenazgo con el Museo Thyssen-Bornemisza que apoya la conservación del patrimonio cultural español para sorprenderle estas Navidades.

El hotel se convierte por unos días en una auténtica obra de arte, interpretando en su decoración, sus experiencias gastronómicas y eventos navideños, el cuadro de la colección permanente del museo "Porcelana China con Flores" de Jacques Linard, protagonista del proyecto de restauración.

El talento de Quique Dacosta, la creatividad y la innovación se unen para celebrar estas fiestas y el estrecho vínculo del hotel con Madrid y con el arte.

DESCUBRA EL PROYECTO



A flower is the beginning of a beautiful festive season.

Mandarin Oriental Ritz, Madrid has been inspired by its crowdfunding initiative in collaboration with the Thyssen-Bornemisza Museum to support the preservation of Spanish cultural heritage and surprise you this festive season.

The hotel will become an authentic work of art for a few days, through its decoration, gastronomic experiences and Christmas events that draw inspiration from the painting "Chinese Porcelain with Flowers" by Jacques Linard which is in the museum's permanent collection and is the main protagonist of the restoration project in the Thyssen-Bornemisza.

Quique Dacosta's talent, creativity and innovation come together to celebrate the holidays and the hotel's close relationship with Madrid and art.

DISCOVER THE PROJECT





NAVIDADES / HOLIDAY SEASON

24 DICIEMBRE / DECEMBER 24TH

Nochebuena

Christmas Eve

495€

ADULTOS / ADULTS

125€

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

Música en vivo / *Live Music*

Áspic de ave sobre crema de coliflor y quenelle de caviar Ossetra
Jellied chicken on cauliflower cream and Ossetra caviar quenelle

Vino / *Wine*
A.O.C. Champagne
José Michel & Fils Brut Tradition

Almejas de Carril tibias sobre costra de sal y cubiertas de brunoise de verduras de invierno y hueva de salmón
Warm open Carril clams on a salt crust and topped with winter vegetable brunoise and salmon roe

Vino / *Wine*
D.O. Rueda
Marqués de Riscal, Limousin Barrica 2021

Centollo untuoso y levemente picante con desmigado de sus patas y emulsión de su coral
Slightly spicy creamy spider crab, served with a crumble of its legs and emulsion of its roe

Vino / *Wine*
D.O. Rueda
Marqués de Riscal, Limousin Barrica 2021

Lomos de rodaballo del norte cubiertos con su pilpil sobre una fina cama de cebolla al vino de Jerez
Turbot loin covered with its pilpil on a fine bed of onion with Sherry wine

Vino / *Wine*
D.O. Rueda
Marqués de Riscal, Limousin Barrica 2021

"Peonía roja" de añojo y trufa negra del Maestrazgo
"Red peony" of yearling beef and black truffle from Maestrazgo

Vino / *Wine*
D.O. Ca. Rioja
Marqués de Riscal Especial XR 2017

Equilibrio dulce de chocolate, turrón y caviar
Sweet balancing of chocolate, nougat and caviar

Vino / *Wine*
A.O.C. Champagne
Moët Chandon Impérial

Árbol y tronco de navidad
Christmas tree and log





NAVIDADES / HOLIDAY SEASON

25 DICIEMBRE / DECEMBER 25TH

Brunch de Navidad

Christmas Day Brunch

325€

ADULTOS / ADULTS

75€

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

Música en vivo / *Live Music*

MARISCOS / *SEAFOOD*

Bogavante, ostra, cigala, langostino...

Lobster, oyster, crayfish, prawn...

SELECCIÓN DE AHUMADOS / *SMOKED SELECTION*

TERRINAS ARTESANALES / *ARTISANAL TERRINES*

RINCÓN ESPAÑOL / *SPANISH CORNER*

Surtido de embutidos ibéricos y quesos

Assorted Iberian cold cuts and cheeses

VERDE Y SANO / *GREEN AND HEALTHY*

Ensalada, vegetales y crudités

Salad, vegetables and crudités

ESPECIALIDADES ASIÁTICAS / *ASIAN SPECIALTIES*

SELECCIÓN DE ARROCES / *RICE SELECTION*

DEL MAR / *FROM THE SEA*

Brocheta de gambón, almejas a la bilbaina, centolla a la donostiarra...

Shrimp skewers, Bilbao-style clams, Donostia-style spider crab...

ESPECIAL ASADOS / *SPECIAL ROASTS*

Lubina a la sal, nuestro famoso pavo relleno, jarrete glaseado...

Salted sea bass, our famous stuffed turkey, glazed shin...

POSTRES Y DULCES NAVIDEÑOS

CHRISTMAS SWEETS AND DESSERTS

Vino / *Wine*

A.O.C. Champagne

Moët Chandon Vintage Rosé 2015

D.O. Valdeorras

Pago de los Capellanes, O Luar do Sil 2021

D.O. Ca. Rioja

Marqués de Riscal Especial XR 2017





NAVIDADES / HOLIDAY SEASON

31 DICIEMBRE / DECEMBER 31ST

Nochevieja

New Year's Eve

1100€

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*

Angulas del Ebro, carne de ostra gallega, caviar Ossetra y burbujas de champagne
Ebro elvers, Galician oyster, Ossetra caviar and champagne bubbles

Vino / Wine

A.O.C. Champagne, Laurent Perrier La Cuvée

Sopa de pescado y marisco “receta tradicional Ritz” con tremella al dente, azafrán de La Mancha y aromas de las flores de “Porcelana China con Flores”
Fish and seafood soup “traditional Ritz style” with al dente tremella mushroom, saffron from La Mancha and flower aroma from “Chinese Porcelain with Flowers”

Vino / Wine

A.O.C. Champagne, Moët Chandon Vintage Rosé 2015

Guisantes lágrima de Guipúzcoa crudos con crema verde de guisantes maduros del Maresme al jamón, huevo de gallina joven y trufa negra de Soria
Guipúzcoa raw teardrop peas with green cream of Maresme ripe peas and ham, little hen egg and black Soria truffle

Vino / Wine

D.O. Rueda, Marqués de Riscal, Limousin Barrica 2021

Langosta asada al horno de carbón vegetal con gratén de su coral emulsionado, huevas y crizos de mar
Lobster roasted in a charcoal oven with emulsified gratin of its coral, roe and sea urchins

Vino / Wine

D.O. Rueda, Marqués de Riscal, Limousin Barrica 2021

Lomo grueso de lubina con escamas de patatas jóvenes, pétalos crujientes, beurre blanc y caviar
Sea bass thick loin with young potato flakes, crispy petals, beurre blanc and caviar

Vino / Wine

D.O. Rueda, Marqués de Riscal, Limousin Barrica 2021

Lomo de ternera blanca de Ávila asado sobre cama de borrajas escaldadas en agua de mar y finas láminas de trufa blanca de Alba
Roasted white veal loin of Ávila on a bed of borage scalded in sea water and fine slices of Alba white truffle

Vino / Wine

D.O. Toro, Numanthia Termes, Thermanthia 2017

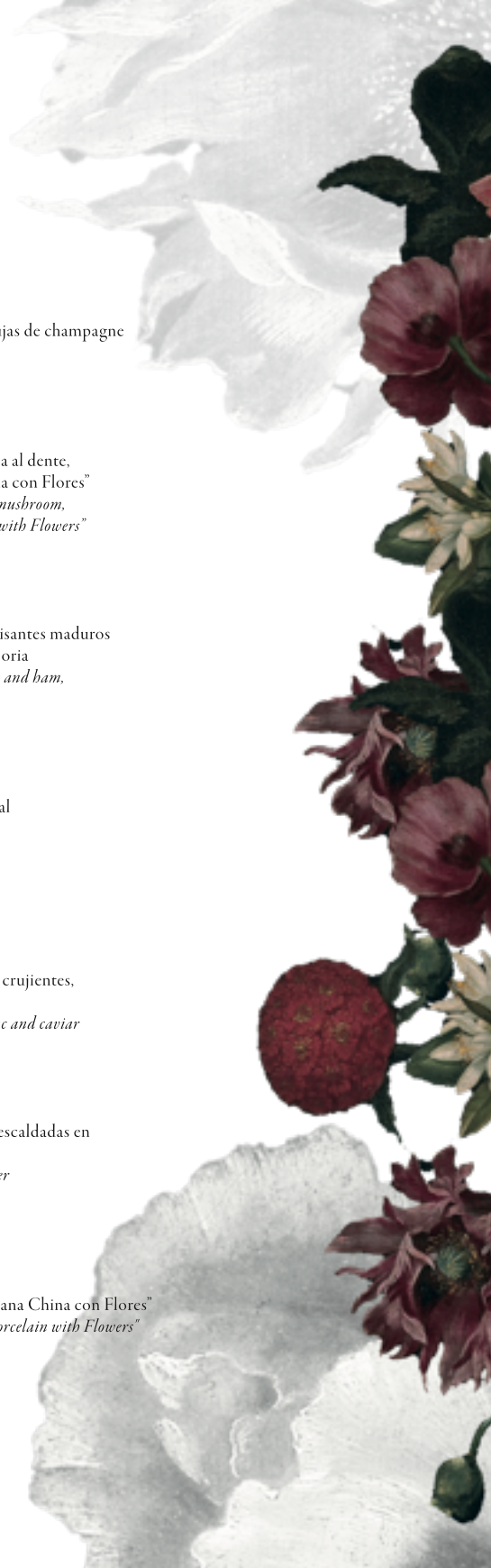
Delicado postre de lichis, madroños y pétalos caídos de “Porcelana China con Flores”
Delicate dessert of lychees, strawberry and fallen petals of “Chinese Porcelain with Flowers”

Vino / Wine

A.O.C. Champagne, Dom Pérignon Vintage 2012

Dulces navideños / Christmas sweets

Doce uvas de la suerte / Twelve lucky grapes





NAVIDADES / HOLIDAY SEASON

1 ENERO / JANUARY 1ST

Brunch de Año Nuevo

New Year's Day Brunch

225€

ADULTOS / ADULTS

75€

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

Música en vivo / *Live Music*

MARISCOS / *SEAFOOD*

Ostra, cigala, langostino...
Oysters, crayfish, prawns...

SELECCIÓN DE AHUMADOS / *SMOKED SELECTION*

RINCÓN ESPAÑOL / *SPANISH CORNER*

Surtido de embutidos ibéricos y quesos
Assorted Iberian cold cuts and cheeses

ESPECIALIDADES ASIÁTICAS / *ASIAN SPECIALTIES*

SELECCIÓN DE ARROCES / *RICE SELECTION*

DE NUESTRO PUCHERO / *FROM OUR STEW*

Callos a la madrileña, carrilleras ibéricas, sopa de ajo...
Madrid-style tripe, Iberian cheeks, garlic soup...

DEL MAR / *FROM THE SEA*

Pulpo a feira, navajas, almejas marinera, merluza koskera ...
Octopus 'à feira' style, razor clams, marinera-style clams, basque-style koskera bake...

ESPECIAL ASADOS / *SPECIAL ROASTS*

Nuestro tradicional solomillo Wellington y cochinillo asado con hierbas
frescas de nuestro huerto
*Our traditional Wellington sirloin and roast suckling pig with fresh herbs
from our garden*

POSTRES Y DULCES NAVIDEÑOS
CHRISTMAS SWEETS AND DESSERTS

Vino / Wine

A.O.C. Champagne
Moët Chandon Impérial

D.O. Rueda
Marqués de Riscal Finca Montico 2021

D.O. Ca. Rioja
Marqués de Riscal Especial XR 2017



Navidad en Madrid

CELEBRE LA ÉPOCA MÁS BONITA DEL AÑO

Durante estas fechas, Mandarin Oriental Ritz, Madrid se convierte en una auténtica obra de arte y en el lugar perfecto para celebrar la magia de la Navidad en Madrid.

- *Desayuno americano para una o dos personas, servido en la privacidad de 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:

- *Servicio de mayordomo para ofrecerle una estancia y un servicio personalizados.*
- *Traslado privado de ida o vuelta entre el aeropuerto y el hotel.*

DESDE 1.080€

VÁLIDO PARA ESTANCIAS DESDE EL 18 DE DICIEMBRE DE 2022
HASTA EL 17 DE ENERO DE 2023, SUJETO A DISPONIBILIDAD
10% IVA INCLUIDO

Festive Season in Madrid

CELEBRATE THE MOST WONDERFUL TIME OF THE YEAR

During the festive season, Mandarin Oriental Ritz, Madrid, will become an authentic work of art and the perfect location to celebrate the magic of Christmas in Madrid.

- *Full daily American breakfast, served in the privacy of your room or in our restaurant, for one or two people.*
- *Festive daily amenities during your stay.*
- *In room Holiday Décor details.*
- *Traditional Christmas 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 private transfer service from/to the airport.*

FROM 1.080€

PER ROOM AND NIGHT DOUBLE USE VALID FOR STAYS FROM DECEMBER 18TH, 2022 TO JANUARY 17TH, 2023, BASED ON AVAILABILITY
10% VAT INCLUDED



Nochebuena

DISFRUTE DE LA MAGIA DE LA NAVIDAD EN MADRID

Nos aseguramos de que la Nochebuena sea muy especial para todos. Las luces de Madrid, la decoración del hotel inspirada en el arte, 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 una o dos personas, servido en la privacidad de 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.*
- *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.*
- *Traslado privado de ida o vuelta entre el aeropuerto y el hotel.*

DESDE 2.150€

POR HABITACIÓN Y POR NOCHE PARA DOS PERSONAS
VÁLIDO PARA ESTANCIAS DURANTE EL 24 DE DICIEMBRE
10% IVA INCLUIDO

Christmas Eve

ENJOY THE MAGIC OF CHRISTMAS IN MADRID

We make Christmas Eve extra special for you and your loved ones. Madrid's sparkling lights, hotel's art inspired 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 one or 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.*
- *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 private transfer service from/to the airport.*

FROM 2.150€

PER ROOM AND NIGHT DOUBLE USE
VALID FOR STAYS INCLUDING DECEMBER 24TH, 2022
10% VAT INCLUDED



Fin de Año

¡CELEBRE EL AÑO NUEVO!

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

- *Desayuno americano para una o dos personas, servido en la privacidad de su habitación o en nuestro restaurante.*
- *Atenciones navideñas durante su estancia.*
- *Decoración y detalles festivos en la habitación.*
- *Degustación de dulces tradicionales.*
- *Cena de Gala de Fin de Año de siete platos y Cotillón con música en vivo.*
- *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.*
- *Traslado privado de ida o vuelta entre el aeropuerto y el hotel.*

DESDE 3.520€

POR HABITACIÓN Y NOCHE PARA DOS PERSONAS
VÁLIDO PARA ESTANCIAS DURANTE EL 31 DE DICIEMBRE
10% IVA INCLUIDO.

New Year's Eve

CELEBRATE THE NEW YEAR!

Ring in the new year and indulge yourself in an exceptional festive feast designed by awarded Michelin starred chef Quique Dacosta who knows no boundaries when it comes to celebrate an extraordinary night.

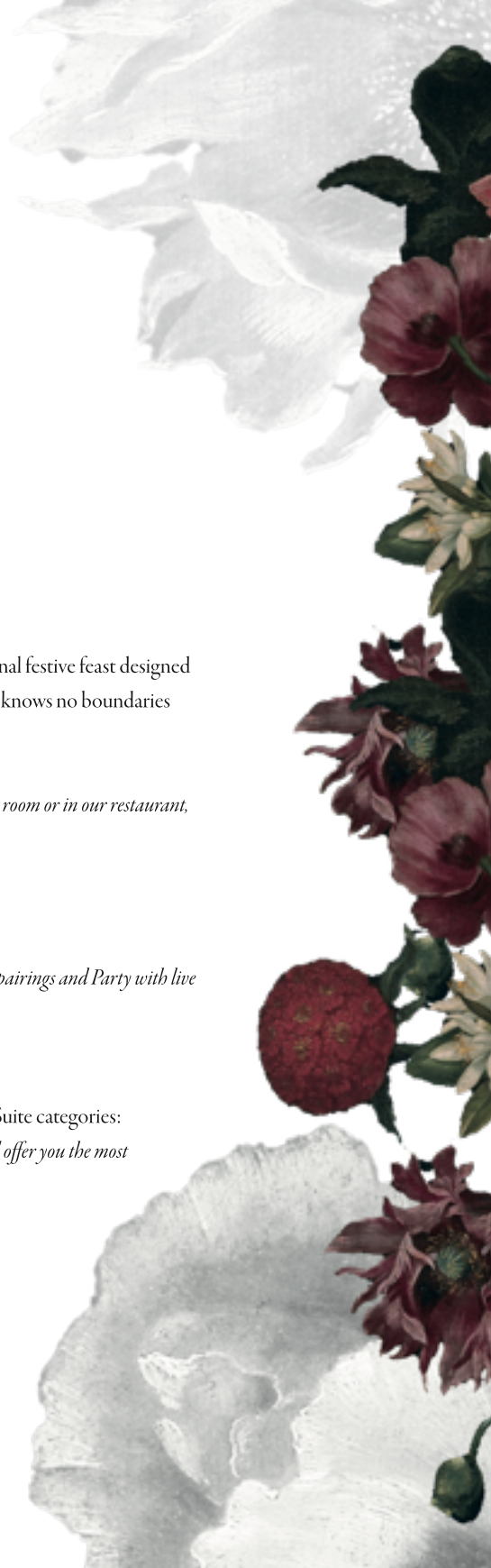
- *Full daily American breakfast, served in the privacy of your room or in our restaurant, for one or two people.*
- *Festive daily amenities during your stay.*
- *In room Holiday Décor details.*
- *Madrid's most traditional treat tasting.*
- *Seven-course New Year's Eve Gala Dinner including wine pairings and Party with live music entertainment.*
- *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 private transfer service from/to the airport.*

FROM 3.520€

PER ROOM AND NIGHT DOUBLE USE
VALID FOR STAYS INCLUDING DECEMBER 31ST
10% VAT INCLUDED



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

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.

CANCELACIONES

Las cancelaciones de reserva de los eventos especiales navideños realizadas dentro de los 10 días previos a la celebración del evento serán penalizadas con el 100% del depósito prepago 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.

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

mrmad-restaurants@mohg.com

Teléfono: + 34 91 701 67 67

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

CHRISTMAS EVENTS

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

CANCELLATION POLICIES

The Christmas Special Events reservations and the prepaid deposit cancelled or modified 10 days prior the celebration of the event will not be refunded. Should a guest make a reservation for an event, and then not attend without making a cancellation, the payment will not be refunded.

For room bookings and hotel events enquiries, please contact us on

mrmad-restaurants@mohg.com

Telephone: + 34 91 701 67 67





THYSSEN-BORNEMISZA
MUSEO NACIONAL