

NAVIDADES / CHRISTMAS
2024

Un
*Cuento
de Navidad*

A
Christmas Story



MANDARIN ORIENTAL
RITZ
MADRID

Un *Cuento de Navidad*

Mandarin Oriental Ritz, Madrid, se inspira en su compromiso con la promoción y conservación del patrimonio cultural español. En colaboración con la escritora madrileña Mónica Carretero, hemos creado un cuento de Navidad infantil que celebra el entrañable espíritu de las fiestas, resaltando los valores de amor, familia y unión, mientras aborda con sensibilidad un desafío al que muchos se enfrentan en la actualidad. Esta experiencia fusiona la magia de la Navidad con la literatura, enriqueciendo nuestro panorama cultural y contribuyendo a preservar nuestras tradiciones, además de concienciar y apoyar la causa del Alzheimer. El talento, la creatividad y la innovación culinaria de Quique Dacosta se unen para celebrar la temporada festiva y fortalecer los estrechos lazos del hotel con Madrid y su cultura.

DESCUBRA NUESTRO CALENDARIO DE EVENTOS



MANDARIN ORIENTAL
RITZ
MADRID

A *Christmas Story*

Mandarin Oriental Ritz, Madrid, draws inspiration from its commitment to promoting and preserving Spanish cultural heritage. In collaboration with local writer Mónica Carretero, we have created a children's Christmas story that celebrates the heartwarming spirit of the season, beautifully capturing the themes of love, family, and togetherness while sensitively addressing a challenge that many face today.

This experience combines the magic of Christmas with the beauty of literature, enriching our cultural landscape, preserving our traditions, and raising awareness and support for the Alzheimer's cause.

The culinary talent, creativity, and innovation of Quique Dacosta come together to celebrate the festive season and strengthen the hotel's close ties with Madrid and its culture.

DISCOVER OUR CALENDAR OF EVENTS



MANDARIN ORIENTAL
RITZ
MADRID

24 DE DICIEMBRE / 24TH OF DECEMBER. 20:00H

Nochebuena

Christmas Eve

525€

ADULTOS / ADULTS

175€ SUPLEMENTO MARIDAJE PREMIUM / PREMIUM PAIRING SUPPLEMENT

130€

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

Música en vivo / *Live music*

Vieira en su concha, laminada con angulas
Scallop in its shell, sliced and served with glass eels

VINO / WINE

Moët & Chandon Grand Vintage 2016 A.O.C Champagne
Premium Pairing: Amour de Deutz Grand Cru Vintage A.O.C Champagne

A modo de regalo, gamba roja de Denia hervida en agua de mar
As a special treat, red prawns from Denia boiled in seawater

VINO / WINE

Moët & Chandon Grand Vintage 2016 A.O.C Champagne (top up)
Premium Pairing: Amour de Deutz Vintage Grand Cru A.O.C Champagne (top up)

Sopa de ganso trufada con boletus y hojaldre, receta clásica del Ritz
Truffled goose soup with porcini mushrooms and puff pastry, a classic Ritz recipe

VINO / WINE

St. Pierre - Régnard, A.O.C Chablis
Premium Pairing: As Sortes Rafael Palacios, D.O. Valdeorras

Bogavante azul glaseado, colas en ensalada de invierno y su cabeza gratinada
Glazed blue lobster, tails in a winter salad, and its gratinated head

VINO / WINE

St. Pierre - Régnard, A.O.C. Chablis (top up)
Premium Pairing: As Sortes - Rafael Palacios, D.O Valdeorras (top up)

Cous cous de cordero lechal y vegetales de invierno, a la harissa
Milk-fed lamb couscous with winter vegetables and harissa

VINO / WINE

Mouton Cadet - Baron Philippe de Rothschild, A.O.C St. Émilion
Premium Pairing: Mouton Cadet - Baron Philippe de Rothschild, A.O.C St. Émilion

Castañas Marron Glacé
Marron Glacé Chestnuts

Árbol de Navidad
Christmas tree

Tronco de Navidad de turrón
Nougat yule log

VINO / WINE

Delamotte Grand Cru Brut, A.O.C Champagne
Premium Pairing: Dom Ruinart Vintage, A.O.C Champagne

25 DE DICIEMBRE / 25TH OF DECEMBER. 13:00H

Brunch de Navidad

Christmas Day Brunch

360€

ADULTOS / ADULTS

130€

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

Música en vivo / *Live music*
Entretención infantil / *Children's entertainment*
Visita de Papá Noel / *Santa Claus visit*

MARISCOS / *SEAFOOD*

Torre de bogavantes, ostras, cigalas, langostinos...
Lobster tower, oysters, crayfish, prawns...

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*

ESPECIALIDADES ASIÁTICAS / *ASIAN SPECIALTIES*

SELECCIÓN DE ARROCES / *RICE SELECTION*

DEL MAR / *FROM THE SEA*

Brochetas de gambón, almejas y mejillones, buey de mar...
Skewers of king prawns, clams, and mussels, brown crab...

ESPECIAL AÑADOS / *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*

Moët & Chandon Impérial A.O.C Champagne
Louis Latour Chablis, A.O.C Chablis
Marqués de Riscal Reserva, D.O. Ca Rioja

31 DE DICIEMBRE / 31ST OF DECEMBER. 20:00H

Nochevieja

New Year's Eve

1300€

ADULTOS / ADULTS

200€ SUPLEMENTO MARIDAJE PREMIUM / PREMIUM PAIRING SUPPLEMENT

300€

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

IVA INCLUIDO / VAT INCLUDED

Música en vivo / *Live music*

Cena de gala y cotillón hasta las 2:30

Gala dinner and New Year's party until 2:30 a.m.

Lata de caviar 20 gramos RITZ N25.
Airbag de panecillos, blinis y crema fresca montada
*Caviar tin, 20 grams, RITZ N25. Airbag of bread rolls,
blinis, and whipped fresh cream*

VINO / WINE

Moët & Chandon Grand Vintage 2016 A.O.C Champagne
Premium Pairing: Moët & Chandon Collection Impériale Création N°1 A.O.C Champagne

Ostras entre sus algas y su concha comestible
Oysters with their seaweed and edible shell.

VINO / WINE

Moët & Chandon Grand Vintage 2016 A.O.C Champagne
Premium Pairing: Moët & Chandon Collection Impériale Création N°1 A.O.C Champagne

Langosta crujiente entre finas láminas de masa filo sobre kale
Crispy lobster between thin sheets of filo pastry on kale

VINO / WINE

Louis Latour Chablis, A.O.C Chablis
Premium Pairing: Belontrade y Lurton, D.O Rueda

Salsa untuosa de oro y azafrán, con pescados de roca
Creamy sauce of gold and saffron, with rock fish

VINO / WINE

Louis Latour Chablis, A.O.C Chablis (top up)
Premium Pairing: Belontrade y Lurton, D.O Rueda (top up)

Arroz meloso y encebollado de centolla, servido en su concha
Creamy rice with crabmeat and onions, served in its shell

VINO / WINE

Comte Lafon - Ladoucette, A.O.C Sancerre
Premium Pairing: Comte Lafon - Ladoucette, A.O.C Sancerre

Pieza de solomillo de vacuno mayor, con flor de trufas negras
Prime beef sirloin with black truffle

VINO / WINE

Termanthia 2016 - Bodega Numanthia D.O. Toro
Premium Pairing: Termanthia 2016 - Bodega Numanthia D.O. Toro

Manzana reineta asada a la sidra / *Baked Bramley apple with cider*
Árbol de Navidad / *Christmas tree*
Dulces Navideños / *Christmas sweets*
Doce uvas de la suerte / *Twelve lucky grapes*

VINO / WINE

Dom Pérignon Vintage 2015, A.O.C Champagne
Premium Pairing: Dom Pérignon Vintage 2015, A.O.C Champagne

1 DE ENERO / 1ST OF JANUARY. 13:00H

Brunch de Año Nuevo

New Year's Day Brunch

360€

ADULTOS / ADULTS

130€

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

Música en vivo / *Live music*
Entretención infantil / *Children's entertainment*

MARISCOS / *SEAFOOD*

Ostras, cigalas, langostinos...

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*

Cocido a la madrileña, carrilleras al vino tinto...

Madrid-style stew, braised cheek in red wine...

DEL MAR / *FROM THE SEA*

Pulpo a feira, navajas, almejas a la marinera, rodaballo a la brasa...

Octopus "a feira" style, razor clams, marinera-style clams, grilled turbot...

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

Moët & Chandon Impérial A.O.C Champagne

Louis Latour Chablis, A.O.C Chablis

Marqués de Riscal Reserva, D.O. Ca Rioja

5 DE ENERO / 5TH OF JANUARY. 13:00H

Brunch de Reyes

Three Kings Brunch

360€

ADULTOS / ADULTS

130€

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

Música en vivo / *Live music*
Entretenimiento infantil / *Children's entertainment*

Recepción de los Reyes Magos de Oriente
Reception of the Three Kings from the East

MARISCOS / *SEAFOOD*

Ostras, cigalas, langostinos...
Oysters, crayfish, prawns...

SELECCIÓN DE AHUMADOS / *SMOKED SELECTION*

RINCÓN ESPAÑOL / *SPANISH CORNER*

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

SELECCIÓN DE ARROCES / *RICE SELECTION*

DE NUESTRO PUCHERO / *FROM OUR STEW*

Cocido Madrileño / *Madrid-style stew*

DEL MAR / *FROM THE SEA*

Corvina a la bilbaína / *Bilbao-style Corvina*

ESPECIAL ASADOS / *SPECIAL ROASTS*

Nuestro tradicional solomillo Wellington y cordero asado tradicional
Our traditional Wellington sirloin and roasted lamb

RINCÓN INFANTIL / *CHILDREN'S CORNER*

Hamburguesas, pizza, brochetas de solomillo...
Burgers, pizza, tenderloin skewers...

POSTRES Y DULCES NAVIDEÑOS

CHRISTMAS SWEETS AND DESSERTS

Roscón especial de Reyes Ritz / *Special Ritz King's Cake*

VINO / *WINE*

Moët & Chandon Impérial A.O.C Champagne
Louis Latour Chablis, A.O.C Chablis
Marqués de Riscal Reserva, D.O. Ca Rioja

PROGRAMAS DE ALOJAMIENTO

Navidad en Madrid

CELEBRE LA ÉPOCA MÁS BONITA DEL AÑO

Disfrute de toda la magia de la Navidad en Madrid. Sus calles iluminadas, los dulces, los escaparates, el regalo perfecto... Ya sea explorando los mercados festivos o disfrutando de una agradable velada en el Ritz, la temporada festiva en Madrid es un momento de celebración y alegría.

- *Desayuno americano para una o dos personas, servido en la privacidad de su habitación o en nuestro restaurante.*
- *Atención de bienvenida navideña durante su estancia.*
- *Té de la Tarde navideño en Palm Court*

Beneficios adicionales al reservar alojamiento en categorías de suites:

- *Servicio de mayordomo para ofrecerle una estancia y un servicio personalizados a partir de la categoría Suite Prado.*
- *Se incluye un traslado de ida en las reservas de Suite Prado y Suite Turret.*
- *Se incluyen traslados de ida y vuelta para las reservas de Suite Ritz, Suite Mandarin, Suite Presidencial y Suite Real.*

DESDE 900€

POR HABITACIÓN Y NOCHE PARA DOS PERSONAS.
VÁLIDO PARA ESTANCIAS DESDE EL 1 DE DICIEMBRE DE 2024
HASTA EL 5 DE ENERO DE 2025.
SUJETO A DISPONIBILIDAD.
10% IVA INCLUIDO

ACCOMMODATION PACKAGES

Season's Sparkle in Madrid

CELEBRATE THE MOST WONDERFUL TIME OF THE YEAR

Embrace the enchantment of the festive season in Madrid. Wander through the city's beautifully adorned streets, savour delicious holiday treats, and find meaningful gifts for your loved ones. Whether you're strolling through festive markets or enjoying a cosy evening at the Ritz, the festive season in Madrid is a time for celebration and joy.

- *Full daily American breakfast, served in the privacy of your room or in our restaurant for one or two persons.*
- *Welcome festive amenity during your stay.*
- *Festive Afternoon Tea Experience in Palm Court.*

Additional benefits when booking accommodation in Suite categories:

- *Legendary Ritz Butler service to personalise your stay and provide the most bespoke service, available from Prado Suite reservations and upwards.*
- *One-way transfer included for Prado and Turret Suite reservations.*
- *Round-trip transfers are included for Ritz Suite reservations and upwards.*

FROM 900€

PER ROOM AND NIGHT DOUBLE OCCUPANCY.
VALID FOR STAYS FROM 1ST DECEMBER, 2024 TO 5TH JANUARY, 2025
SUBJECT TO AVAILABILITY.
10% VAT INCLUDED.

PROGRAMAS DE ALOJAMIENTO

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 la literatura, 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.*
 - *Atención de bienvenida navideña durante su estancia.*
 - *Decoración y detalles festivos en la habitación.*
 - *Degustación de dulces navideños tradicionales.*
- *Cena de Nochebuena de seis platos para dos personas con maridaje de vinos y música en vivo.*
 - *Regalo Ritz de Navidad para recordar su estancia.*

Beneficios adicionales al reservar alojamiento en categorías de suites:

- *Servicio de mayordomo para ofrecerle una estancia y un servicio personalizados a partir de la categoría Suite Prado.*
- *Se incluye un traslado de ida en las reservas de Suite Prado y Suite Turret.*
- *Se incluyen traslados de ida y vuelta para las reservas de Suite Ritz, Suite Mandarin, Suite Presidencial y Suite Real.*

DESDE 2150€

POR HABITACIÓN Y NOCHE PARA DOS PERSONAS.
VÁLIDO PARA ESTANCIAS DURANTE EL 24 DE DICIEMBRE DE 2024
SUJETO A DISPONIBILIDAD.
175€ SUPLEMENTO MARIDAJE PEREMIUM POR PERSONA
10% IVA INCLUIDO

ACCOMMODATION PACKAGES

Christmas Eve

ENJOY THE MAGIC OF CHRISTMAS IN MADRID

We make Christmas Eve extra special for you and your loved ones. With the sparkling lights of Madrid, the hotel's literature-inspired decorations, convenient access to the city's finest shopping districts for any last-minute needs, and an unforgettable dining experience curated by the acclaimed Michelin-starred chef Quique Dacosta, your evening will be exceptional.

- *Full daily American breakfast, served in the privacy of your room or in our restaurant for one or two persons.*
- *Welcome festive amenity during your stay.*
 - *In room Holiday Décor details.*
 - *Traditional Christmas treat tasting.*
- *Six-course Christmas Eve Dinner for two people 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 personalise your stay and provide the most bespoke service, available from Prado Suite reservations and upwards.*
- *One-way transfer included for Prado and Turret Suite reservations.*
- *Round-trip transfers are included for Ritz Suite reservations and upwards.*

FROM 2150€

PER ROOM AND NIGHT DOUBLE OCCUPANCY.
ALID FOR STAYS INCLUDING 24TH OF DECEMBER, 2024
SUBJECT TO AVAILABILITY.
175€ PREMIUM PAIRING SUPPLEMENT PER PERSON
10% VAT INCLUDED.

PROGRAMAS DE ALOJAMIENTO

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 quien no conoce límites cuando se trata de celebrar una noche extraordinaria.

- *Desayuno americano para una o dos personas, servido en la privacidad de su habitación o en nuestro restaurante.*
 - *Atención de bienvenida navideña durante su estancia.*
 - *Decoración y detalles festivos en la habitación.*
 - *Degustación de dulces navideños tradicionales.*
- *Cena de Gala de Fin De Año de de siete platos, con maridaje de vinos y Cotillón con música en vivo.*
 - *Regalo Ritz de Navidad para recordar su estancia.*

Beneficios adicionales al reservar alojamiento en categorías de suites:

- *Servicio de mayordomo para ofrecerle una estancia y un servicio personalizados a partir de la categoría Suite Prado.*
- *Se incluye un traslado de ida en las reservas de Suite Prado y Suite Turret.*
- *Se incluyen traslados de ida y vuelta para las reservas de Suite Ritz, Suite Mandarin, Suite Presidencial y Suite Real.*

DESDE 3750€

POR HABITACIÓN Y NOCHE PARA DOS PERSONAS.
VALIDO PARA ESTANCIAS DURANTE EL 31 DE DICIEMBRE DE 2024
SUJETO A DISPONIBILIDAD.
200€ SUPLEMENTO MARIDAJE PREMIUM POR PERSONA
10% IVA INCLUIDO

ACCOMMODATION PACKAGES

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 persons.*
- *Welcome festive amenity during your stay.*
 - *In room Holiday Décor details.*
 - *Traditional Christmas treat tasting.*
- *Seven-course New Year's Eve Gala Dinner for two people 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 personalise your stay and provide the most bespoke service, available from Prado Suite reservations and upwards.*
- *One-way transfer included for Prado and Turret Suite reservations.*
- *Round-trip transfers are included for Ritz Suite reservations and upwards.*

FROM 3750€

PER ROOM AND NIGHT DOUBLE OCCUPANCY.
VALID FOR STAYS INCLUDING 31ST OF DECEMBER, 2024
SUBJECT TO AVAILABILITY.
200€ PREMIUM PAIRING SUPPLEMENT PER PERSON
10% VAT INCLUDED.

A decorative border with intricate floral and leaf patterns in a gold-brown color, framing the central text.

The Beauty Concept

SUMÉRJASE EN EL AMBIENTE NAVIDEÑO
EN NUESTRO SANTUARIO DE RELAJACIÓN

Hemos diseñado cuidadosamente rituales de belleza y tratamientos
exclusivos para esta temporada festiva.

El tiempo dedicado al cuidado físico y la relajación mental se traduce
en una mayor sensación de paz y bienestar.

*Embrace the Christmas spirit in our serene sanctuary; we have meticulously
designed beauty rituals and exclusive treatments for this festive season.
The pause for physical care and mental relaxation translates into an enhanced
sense of peace and well-being.*

INFORMACIÓN Y RESERVAS
INFORMATION AND RESERVATIONS

MRMAD-SPA@MOHG.COM
PHONE: +34 91 701 6760

Villancicos y Cuentos de Navidad

CHRISTMAS CAROLS AND CHRISTMAS STORIES

No hay Navidad completa sin villancicos, sin un buen libro infantil y sin nuestro tradicional té de la tarde. Los villancicos son la banda sonora de las festividades, la lectura es uno de los momentos que más atesoramos, y nuestro té de la tarde es el toque perfecto para disfrutar de una tarde verdaderamente especial. Cada año, esperamos con ilusión que estos momentos cobren vida.

Christmas is not complete without carols, a good children's book, and our traditional afternoon tea. Carols are the soundtrack of the festive season, reading is one of the moments we treasure most, and our afternoon tea is the perfect touch for enjoying a truly special afternoon. Each year, we eagerly anticipate bringing these moments to life.

PALM COURT

10, 16 Y 17 DE DICIEMBRE / 10TH, 16TH AND 17TH OF DECEMBER

PRIMERA SESIÓN: 16:30 HORAS / FIRST SESSION: 16:30
SEGUNDA SESIÓN: 18:15 HORAS / SECOND SESSION: 18:15

60€

POR PERSONA / PER PERSON

CONDICIONES GENERALES

Disponibles exclusivamente bajo petición
y sujetos a confirmación de la reserva.

Teléfono: +34 91 701 67 67

Para reservas de cenas, por favor póngase en contacto
con el departamento de reservas de restauración.
mrmad-restaurants@mohg.com

Para reservas de alojamiento y cena, por favor póngase
en contacto con nuestro departamento de reservas.
mrmad-reservations@mohg.com

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.

PROGRAMAS DE ALOJAMIENTO Y CENA

Se requiere el pago de un depósito correspondiente a
la noche del alojamiento del día del evento y de la
cena con al menos 10 días de antelación al día de
dicho evento, y será no reembolsable en caso de
cancelación dentro de ese plazo. 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.

TERMS AND CONDITIONS

Available exclusively on request and subject to confirmation by Mandarin Oriental Ritz, Madrid.
Telephone: +34 91 701 67 67

For event inquiries, please contact our events reservations department.
mrmad-restaurants@mohg.com

For accommodation and dinner reservations, please contact our room reservations department.
mrmad-reservations@mohg.com

CHRISTMAS EVENTS

Advance reservation is required for the Christmas events featured in this brochure. Reservation requests for Christmas events require confirmation through a 100% non-refundable prepayment. Requests not confirmed with this prepayment will not be considered as reservations, and Mandarin Oriental Ritz, Madrid does not commit to holding them.

ACCOMMODATION AND DINNER PROGRAMS

A deposit payment corresponding to the night of the event and dinner is required at least 10 days in advance of the event date. This deposit is non-refundable in case of cancellation within this timeframe. Similarly, deposits from customers who do not attend the reserved event without prior cancellation will not be refunded.



MANDARIN ORIENTAL
RITZ
MADRID