



# Las mejores cenas de Fin de

**EN MADRID Y BARCELONA** Los establecimientos de referencia de ambas ciudades han preparado ya su propuesta

Nerea Serrano, Madrid

Una Navidad extraordinaria. Así la denominan los grandes hoteles de lujo de Madrid y Barcelona tras años marcados por la pandemia. Incluso el pasado, que se vaticinaba de récord, la incidencia de Ómicron *canceló* las expectativas. La Navidad de 2022 se presenta como la de transición entre una crisis sanitaria normalizada y un año nuevo con aroma a recesión. Cenas con carácter sostenible, opciones para veganos, menús en torno al arte, platos diseñados por Estrellas Michelin... El lujo saca la artillería pesada para un Fin de Año en el que la demanda actuará como cuando se descorcha el champán. Un brindis por 2023.



- 1 Fina Puigdevall y Martina Puigvert, con dos estrellas Michelin, cocinan en **The Westin Palace**.
- 2 **InterContinental Madrid** rinde homenaje a los 100 años de una huésped ilustre: Ava Gardner.
- 3 **Four Seasons** contará con un menú aderezado con música de violín y espectáculo de danza.
- 4 **Mandarin Oriental, Ritz** tomará el arte como temática para su despliegue navideño.
- 5 Amós (uno de sus platos en la foto) y Las Brasas tendrán menú en **Rosewood Villa Magna**.

## Madrid

• **Rosewood Villa Magna.** El hotel será el Rockefeller Center madrileño con la pista de hielo que inaugurará en sus jardines el 25 de noviembre y que, fruto de una colaboración con El Corte Inglés, estará hasta el 15 de enero. También contará con un *Après-Skate Lounge* para tomar *raclette*, ostras, *champagne* o vino caliente. Su plato fuerte es la cena de Fin de Año. En Las Brasas de Castellana, con música de jazz y un espectáculo de magia, destaca la Pulara rellena de panceta ibérica, el Carabenero a la plancha o el Solomillo de buey (**510 euros**). Amós la celebra con un menú a base de Crujiente de anchoa del Cantábrico costera 2021 con cremoso de aguacate, Ostra con caldo de cocido clarificado o Ravioli de marisco con tronco de bogavante y crema de cigalas (**550 euros**).

• **Mandarin Oriental Ritz, Madrid.** Tomando inspiración del cuadro *Porcelana China con Flores* de Jacques Linard, protagonista del proyecto de restauración financiado por micromecenazgo en colaboración con el Museo Thyssen-Bornemisza, el hotel se vestirá de arte esta Navidad. En Nochevieja, los que consigan hacerse con una plaza el 31 degustarán Sopa de pescado y marisco "receta tradicional Ritz" con tremella al dente, azafrán de La Mancha y aromas de las flores del citado cuadro, Langosta asada o Lomo de ternera blanca de Ávila. **1.100 euros**.

• **The Westin Palace.** *La Garrotxa, una cocina entre volcanes*: así han titulado Fina Puigdevall y Martina Puigvert (chefs de Les Cols, en Olot, con dos estrellas Michelin) a los ocho pasos que han diseñado para la cena del 31 de diciembre en The Westin Palace. En el plato, Consomé con anguila ahumada, Bogavante en



jugo de su coral y parmentier, Lomo de rodaballo con sus cromatismos naranjas o, como punto final, Paisaje volcánico nevado, algarroba, Paisaje y alforfón. Para bajar calorías, habrá gala en la cúpula centenaria con música en directo. **780 euros**.

• **Four Seasons.** Su Gala de Nochevieja, que se celebrará en sus salones de eventos, ofrecerá un menú que apelará a diferentes sentidos. Por un lado, al oído y a la vista con música en vivo, actuación de un violinista y espectáculo de danza. También al gusto, por supuesto, con Tartar de vaca madurada, patata y caviar, Langosta con champagne y perlas crujientes, Mero con trufa, crucíferas ahumadas y esencia de nécora o Costilla de Wagyu glaseada, tupinambo y cítricos. **1.350 euros**.

• **InterContinental Madrid.** Rinde homenaje esta Navidad a la actriz Ava Gardner, su huésped más carismática, que en Nochebuena hubiera cumplido 100 años. La Gran Cena de Gala de Fin de Año, con fiesta y cotillón y opción de paquete con alojamiento, se compone de epígrafes relacionados con la vida de la actriz que el chef Miguel de la Fuente materializa en platos. Como Sorbete de champagne francés con flores, Solomillo de novillo, ligeramente ahumado, patatas bravas en gratén con chiles y jugo de madroños o Coco y chocolate. **615 euros**.

• **Gran Hotel Inglés.** Nuevo chef ejecutivo y nueva apuesta para las fechas navideñas. El gaditano Juan Viú firmará un menú en este cinco estrellas cercano a la Puerta del Sol

donde destacan creaciones diseñadas para la ocasión como Brioche con mantequilla de cabra y caviar, Atún con perdiz y champiñón francés, Solomillo de vaca madurada en su jugo con mantequilla café de París y chirivía. De postre, Frutos rojos, nata, vinagre de Jerez y ostra. Después llega el turno del clásico cotillón, con música a cargo de un DJ y *open bar* hasta las 2:30. **385 euros**.

• **Urban.** El hotel madrileño de la cadena Derby celebrará la Navidad con dos incorporaciones: la nueva versión de Cebo a cargo de Cañitas Maité y el bar Glass by Sips. Para la noche del 31, se servirá Kokotxa de merluza con caviar, Caldo de pulara con gnocchis con huevo hilado, Bullabesa de mero y Cordero lechal con crema de castañas y patatas riso-

ladas. Para los que se queden con hambre, habrá un cotillón con bebida, jamón ibérico, quesos nacionales y croquetas de boletus. **499 euros**.

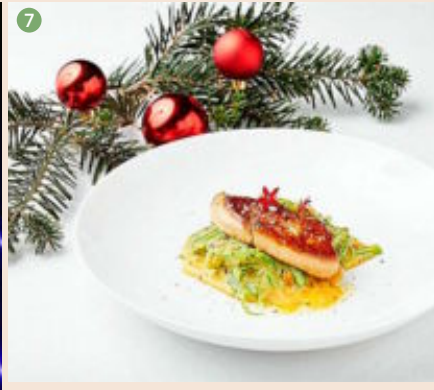
• **Gran Meliá Palacio de los Duques.** *A Christmas Tale, Plate by Plate* es el nombre con el que Gran Meliá rinde tributo a la gastronomía a través de los chefs de algunos de sus hoteles como Ángel León, los Hermanos Torres, Marga Coll e Iñigo Urrechú. Así, cada hotel Gran Meliá ha diseñado su propio *A Christmas Tale*. En el madrileño Palacio de los Duques, se servirán platos como Lionesa de caviar y crema agria, Sobrecostilla de wagyu, ragú de setas y trufa y, de postre, La era del cacao, de los chefs Sergio y Javier Torres (**575 euros**). Además, del 15 al 31 de diciembre, todos los jueves y viernes,



► 12 Noviembre, 2022

# Año en hoteles cinco estrellas

navideña en la que no faltan los menús ultraexclusivos para cerrar 2022. ¿Los precios? Desde 285 hasta 1.350 euros.



contará con un coro durante las tardes de góspel acompañado de dulce de chocolate para merendar.

## Barcelona

● **Majestic.** El mítico hotel ha creado dos opciones gastronómicas para recibir el año. Por un lado, en el Salón Mediterráneo se servirá un menú por **385 euros** a base de Macaron de foie gras de pato y anguila ahumada, Steak tartar de vaca ecológica de Lleida o Roast beef de rape en coca de hojaldre con puerros, mayonesa de azafrán y caviar Oscietra. La otra opción es Restaurant SOLC, con Ostras del Delta calientes al sabayón de cava, Ragoût de cigalas de Vilanova con pequeños vegetales y salsa de vino Chardonnay o Solomillo de buey

de El Capricho con trufa negra de Vic. Después postre, *petit fours*, vino y mucho champán. **585 euros**.

● **El Palace de Barcelona.** Un salón clásico, una azotea o uno de los restaurantes de moda. El histórico hotel ha preparado diferentes opciones para dar la bienvenida al año nuevo. La del restaurante Amar, del chef Rafa Zafra, tiene la peculiaridad de que es solo para adultos y ofrece una parte en barra y la otra en mesa. En esta última destacan bocados como Percebe orly y codium, Angulas en ensalada fría y caviar, Ramen gallego, seta de cardo y mariscos o Civet de conejo, manzana y foie. El precio varía en función del tipo de bodega escogida y de si se desea disfrutar de la barra abierta después. La opción más completa cuesta **550 euros**.

● **W Barcelona.** En esta marca de Marriott el espectáculo y la fiesta van al compás de la gastronomía, y más en la noche más especial del año. *La Gran Finale* es un viaje en el tiempo a través de los años 20 y una reminiscencia de la época dorada y de los años que están por venir. La experiencia incluye *shows*, fuegos artificiales y barra libre tras una cena de gala en su Great Room, donde se servirán Cangrejo real asado, mouselina picante, ensalada de hinojo y uva morada o Solomillo de vaca de Girona, trufa negra y foie gras con salsa bordelesa con cremoso de patata ahumada y zanahoria baby por **450 euros**. También hay un paquete que incluye la estancia y el desayuno en una de sus habitaciones desde 1.145 euros para dos personas.

● **Mandarin Oriental, Barcelona.** Como es tradición, el hotel instalará su Mercado de Navidad en el Jardín Mimosa y permitirá visitar la *cocina* donde Papá Noel horneará sus galletas de jengibre siguiendo la receta de la chef Carme Ruscalleda. Para los que prefieran el chocolate Casa Cacao, el obrador del Celler de Can Roca, contará con su propia tienda en el hotel. Pero los fogones estarán en su punto álgido la noche del 31 de diciembre, cuando los restaurantes Blanc y Moments ofrecerán menús festivos. El de este último espacio, con dos estrellas Michelin, está inspirado por los 17 Objetivos de Desarrollo Sostenible de la ONU: *Vida submarina*, un arroz a base de romesco con algas y gambas, y el *Trabajo decente y crecimiento económico*:

los colores de la navidad, con fresas, nata y pimienta son algunas de las propuestas. **470 euros** con maridaje de vinos catalanes.

● **InterContinental Barcelona.** Quirat, restaurante liderado desde su apertura por Víctor Torres, el chef más joven en recibir una estrella Michelin, ofrecerá menús durante estas fechas. El de Nochevieja se compone de seis pasos en los que destacan platos como Brioche de rilette de papada y raya con caviar, Bogavante y tuétano con salsa bernesa y hierbas de nuestro huerto, Cochinitillo, su jugo y texturas de manzanas o un postre llamado Albahaca, granada y menta para refrescar antes de los tradicionales turrones y barquillos. ¿Su precio? **290 euros**. Si le quedan fuerzas, el otro restaurante del hotel, Arrel, celebra un *brunch* el 1 de enero.

● **Arts.** Si elige este establecimiento barcelonés para el 31 de diciembre, la mejor forma de despedirse del año será deleitándose con la creatividad, técnica y singularidad de Paco Pérez y su equipo, plasmadas en Enoteca Paco Pérez. El precio del Menú Fin de Año es de **385 euros** por persona y 190 euros extra el maridaje. Si quiere una cena de gala más tradicional, Salón Gaudí ofrecerá *show* con campanadas y barra libre una vez inaugurado 2023. Antes, un cóctel con más de siete bocados y champán y un menú de diez platos. Con alternativa para los veganos. **450 euros**.

● **Clarís.** "Recuperar la esencia y el clasicismo" es el lema de la nueva etapa del hotel ubicado en el Palacio Vedruna. Jamón air baguete, Minitaco de txangurro y aguacate, Ventresca de atún con piñones, Pan chino con creme *fraiche* y caviar, Carbonara de espardenyes, Bogavante en suquet de pistacho o Costilla wagyu con colmenillas son algunas de las propuestas de un menú diseñado *ad hoc* para Fin de Año (**325 euros**). La experiencia puede acompañarse con alojamiento esa noche.

● **Sofitel.** Es el último cinco estrellas en abrir en Barcelona y para su puesta de largo ha preparado una cena de Nochevieja en el Atrium, bajo la cristalería de la pirámide central y un mural pintado por el artista barcelonés de *street art* Albert Mir. En el lienzo del plato, con un precio de **285 euros**, Coca de algas con gamba de Palamós marinada y caviar Nacarii Val D'aràn, Bogavante con cremoso de anchoas, Espaldita de cordero deshuesada y, tras el postre, uvas de la suerte... para lo que tenga que venir en 2023.