

NAVIDAD EN LOS HOTELES ORFILA Y HERITAGE MADRID

**Los restaurantes Haroma y Jardín de Orfila ofrecen una irresistible
degustación navideña**



Se acerca la época de preparar luces, espumillón, chimeneas, árboles, sorpresas... ¡La Navidad ya está aquí! Días de reuniones familiares, de trabajo y amigos que lo convierten en momentos cálidos para escapar del frío de las calles. Días para relajarse, para pararse a pensar, disfrutar de los pequeños momentos, reducir un poco el ritmo y coger carrerilla para el nuevo año que llega. Días de ilusión, buenos propósitos, sabor, color y Fiesta ¡Días para compartir! Por todo ello, **los 2 únicos hoteles Relais & Châteaux de Madrid, Heritage Madrid Hotel** y el **Hotel Orfila** se visten de gala para ofrecer la mejor gastronomía y que os sintáis como en casa rodeados de un servicio impecable.

Tanto el recientemente inaugurado restaurante **Haroma** como el ya conocido **Jardín de Orfila**, tienen preparados menús excepcionales para que celebréis los convites que tanto abundan en estas fechas apostando, como siempre, por el ambiente que los acompaña: elegante, cercano y con un toque atemporal de la mano del galardonado interiorista **Lorenzo Castillo**. Orfila cuenta con una decoración clásica, atemporal, coqueta y exclusiva, por su parte Haroma se presenta con un claro carácter urbano, cosmopolita y una elegancia ecléctica y refinada.

Con **Mario Sandoval** (Premio Nacional de Gastronomía y 2 Estrellas Michelin) al mando de ambos restaurantes de lujo quien diseña la sabrosa gastronomía de sus platos, no dejará indiferente ningún paladar

de los comensales. El Guiso de setas de temporada con trufa y yema de huevo poché o el Besugo al horno con pimiento de cristal confitado, tomate rosa y chip de ajo, **son sólo algunas de las propuestas exquisitas de la carta que no pueden faltar en Navidad.**

MENÚ DE NOCHEBUENA

By Mario Sandoval (2 estrellas Michelin)

Tartar de gamba roja con aceite de chili y chalota con el jugo de su cabeza
Guiso de setas de temporada con trufa y yema de huevo poché
Escabeche de foie al oloroso con dados de mango y piel de picantón
Besugo al horno con pimiento de cristal confitado, tomate rosa y chip de ajo
Cochinillo con su piel crujiente y su carne jugosa
Tarta de chocolate con helado de turrón

Bodega

Taittinger Brut Reserve
Comenge Verdejo D.O. Rueda
Beronia Reserva D.O. Rioja
Solera 1847 Cream D.O. Jerez

Café y dulces Navideños

Copa en mesa

PRECIO: 190€ IVA Incluido

MENÚ DE NOCHEVIEJA

By Mario Sandoval (2 estrellas Michelin)

Tartar de langosta con aceite de chili y chalota con el jugo de su cabeza

Ensalada de perdiz escabechada con verduritas salteadas

Ravioli de crustáceo con salsa de champagne y azafrán

Lubina salvaje al horno con pimiento de cristal confitado, tomate rosa y chip de ajo

Tournedó de solomillo con foie y frambuesa

Exótico de mango y fruta de la pasión

Bodega

Taittinger Brut Reserve

Comenge Verdejo D.O. Rueda

Beronia Reserva D.O. Rioja

Solera 1847 Cream D.O. Jerez

Café y dulces Navideños

Copa en mesa

PRECIO: 280€ IVA Incluido

Pero eso no es todo, para aquellos que **el día 25 de Diciembre o el 1 de Enero** se levantan perezosos y no quieren continuar con la organización de comidas y mesas, **Orfila y Heritage Madrid les ofrecen un succulento Brunch para que no tengan que pensar en nada**, simplemente escoger lo que más apetezca y contar las anécdotas de la noche anterior. Ostras frescas dan la bienvenida a la Trucha salvaje marinada con hierbas amargas y cítricos elaborada de forma totalmente artesanal en nuestras cocinas, Huevos Benedictine con salmón sobre pan de mollete, Crema de boletus, la deliciosa Tostada Sandoval, Zumos naturales como el de Frambuesa, fresa, arándano y naranja para los que quieren comenzar el año de una manera saludable y llena de vitaminas o con Champagne Taittinger, cocteles como el Haroma o Bellini para los más osados.

PRECIO: 75 IVA Incluido. Los niños 45 IVA Incluido

¡Una Navidad irresistiblemente deliciosa!



Heritage Madrid Hotel

C/ Diego de León, 43 Madrid

Telf: 91 088 70 70

www.heritagemadridhotel.com

Relais & Châteaux Hotel Orfila

C/ Orfila, 6 Madrid

Telf: 91 702 77 70

www.hotelorfila.com

Responsable de Comunicación y RRPP: Mencía de Morales

Telf: 620 71 65 67

comunicación@hotelorfila.com