vinetur

Santo Mauro celebra San Isidro con bocados castizos y cócteles inspirados en Madrid

El hotel propone brunch, aperitivo y dos combinados entre el 13 y el 17 de mayo

miércoles 6 de mayo de 2026



El Hotel Santo Mauro, a Luxury Collection Hotel, ha preparado una programación gastronómica especial para celebrar San Isidro entre el 13 y el 17 de mayo. La propuesta gira en torno a algunos de los bocados más reconocibles de Madrid y se desplegará en varios formatos: brunch de fin de semana, aperitivo entre semana y dos cócteles creados para la ocasión.

El establecimiento, situado en Chamberí, presenta esta iniciativa como una extensión de su oferta habitual, con una lectura más madrileña y ligada a las fiestas patronales de la capital. La cocina corre a cargo del chef Rafa Peña y su equipo, que han incorporado al desayuno tardío del hotel una serie de elaboraciones asociadas a San Isidro y a la gastronomía popular de la ciudad.

Entre las propuestas del brunch figuran roscones de San Isidro, buñuelos de viento, la gilda Santo Mauro, bocata de calamares, callos a la madrileña, torrija con helado de leche merengada y semifrío de miel lavanda y garrapiñados, además de otros platos. Este brunch podrá disfrutarse el sábado 16 y el domingo 17 de mayo.

Quienes prefieran acudir antes al hotel podrán hacerlo desde este miércoles, 13 de mayo, y hasta el domingo, con un aperitivo especial pensado para acompañar la celebración. Esta opción tiene un precio de 50€ e incluye cerveza o una selección de vermuts, junto con una gilda, una ensaladilla de gamba blanca y caviar.

La oferta se completa con dos cócteles diseñados por el equipo de mixología del hotel. Uno lleva por nombre La Pradera, en referencia al tradicional punto de encuentro de los madrileños en torno a la ermita del Santo. El otro se llama El Chotis, por el baile más castizo de las fiestas.

La Pradera combina Spritz con vermut blanco, manzanilla en rama y soda. El Chotis incorpora irish whiskey, limón, sirope de Earl Grey, vino tinto y vegan foamer. Con estas dos bebidas, Santo Mauro amplía una propuesta que une la celebración de San Isidro con una lectura gastronómica y de coctelería ligada a Madrid.