vinetur

El Jardín de Orfila amplía su oferta con seis momentos distintos a lo largo del día

El espacio de Chamberí reúne aperitivo, brunch, comidas de fin de semana, afternoon tea, copas al atardecer y cenas a la luz de las velas

miércoles 24 de junio de 2026



El Jardín de Orfila, en el hotel Relais & Châteaux Orfila de Madrid, ha articulado su propuesta diaria en seis planes distintos que recorren desde la mañana hasta la noche. El espacio, situado en Chamberí y vinculado a la oferta gastronómica de Mario Sandoval, plantea aperitivos, brunch dominical, comidas de fin de semana, servicio de afternoon tea, copas al final de la tarde y cenas entre velas cada jueves.

Desde el establecimiento explican que el jardín busca adaptarse a distintos momentos del día con formatos pensados tanto para visitantes del hotel como para público de la ciudad. La propuesta se apoya en el entorno ajardinado del patio y en una carta que combina bocados informales, platos de temporada y bebidas seleccionadas para cada franja horaria.

La primera de esas opciones es el aperitivo de mañana. El hotel sitúa este plan como una parada para quienes recorren zonas próximas como Salesas o Chamberí y quieren hacer una pausa antes de continuar la jornada. La oferta incluye gildas de autor y una selección de vermús artesanales, entre ellos referencias de frutos rojos e higos, manzana verde o cítricos.

El segundo momento del día gira en torno al brunch de los domingos. Orfila lo presenta como una de las experiencias con más demanda dentro del hotel. Según indican desde el establecimiento, esta cita reúne cada semana a clientes habituales y a nuevos visitantes, y las reservas suelen completarse con antelación. La propuesta combina opciones dulces y saladas, elaboraciones recién preparadas y una selección de productos elegidos para ese servicio.

Las comidas de fin de semana constituyen el tercer eje de la oferta. En concreto, el hotel pone el foco en las comidas de sábado como una fórmula para reuniones informales o celebraciones pequeñas. La carta de verano mencionada por Orfila incluye salmorejo de mango, ostras con perlas de fruta de la pasión, rodaballo salvaje y tournedó de solomillo con parmentier.

A media tarde, el jardín reserva espacio para el afternoon tea, una propuesta inspirada en la tradición británica. El servicio reúne una selección de tés e infusiones acompañados de bocados dulces y salados. Desde Orfila lo plantean como una alternativa para la merienda, tanto para encuentros sociales como para quienes buscan

una pausa más tranquila en el centro de Madrid.

El quinto momento llega cuando la tarde empieza a dar paso a la noche. En esa franja, el jardín orienta su oferta a las reuniones después del trabajo, al inicio del fin de semana o a planes improvisados. La propuesta incluye bebidas como una copa de espumoso o un espresso martini, con la idea de convertir el espacio en un punto de encuentro al atardecer.

La sexta experiencia es Instantes Orfila, una cena a la luz de las velas que se celebra cada jueves. El hotel explica que esta iniciativa surgió durante el apagón que dejó a oscuras la ciudad, cuando las velas pasaron a marcar el ambiente de la cena. A partir de aquella situación, Orfila decidió convertir esa fórmula en una cita recurrente de verano, con un servicio sin pantallas y centrado en la conversación, la compañía y la cocina de Mario Sandoval.

El Jardín de Orfila forma parte de Relais & Châteaux Orfila, un hotel boutique de cinco estrellas ubicado en un palacio de 1886 en Chamberí. El establecimiento señala que fue el segundo de Madrid en incorporarse a la asociación Relais & Châteaux. En su interior conserva muebles de época, mármol y un patio ajardinado que concentra buena parte de esta programación gastronómica.

Con esta organización por franjas horarias, Orfila ordena su oferta alrededor de usos muy concretos del jardín y refuerza el papel de este espacio como uno de los principales atractivos del hotel durante la temporada de verano en Madrid.