vinetur

El Jardín de Orfila convierte septiembre en una agenda gastronómica de la mañana a la noche

El hotel reúne brunch, carta de final de verano, menú entre semana, afternoon tea, cenas en Chamberí

viernes 28 de agosto de 2026



Relais & Châteaux Hotel Orfila ha articulado su oferta de septiembre en Madrid alrededor de cinco propuestas en El Jardín de Orfila, el espacio gastronómico del establecimiento en Chamberí. El hotel ha presentado este jueves, 27 de agosto, una programación que recorre distintos momentos del día y que sitúa la cocina de Mario Sandoval como eje de la temporada, con aperitivos, comidas entre semana, brunch dominical, tardes de té y cenas en la terraza.

La casa plantea septiembre como un mes en el que la actividad urbana recupera ritmo sin que desaparezcan del todo las noches de verano. Sobre esa idea ordena una agenda pensada para quien busca comer entre semana, alargar la sobremesa del domingo o reservar una mesa al aire libre antes de que cambie la estación.

Uno de los formatos con más peso en esa propuesta es el brunch de los domingos. Se sirve tanto en el interior como en la terraza del hotel y arranca con una mesa buffet en la que se reúnen bocados salados, opciones dulces y repostería artesana. Después llegan los huevos, preparados al gusto, y a continuación el plato principal, ya en mesa.

Entre las opciones anunciadas para ese servicio figuran el steak tartar de cebón gallego, la hamburguesa Orfila y la lubina al pilpil. El cierre queda en manos de los postres, con tartas de queso, de chocolate y lemon pie. El planteamiento, según el establecimiento, busca que el comensal recorra la experiencia completa, desde el buffet inicial hasta el último pase dulce.

La oferta de septiembre también mantiene durante unas semanas parte de la carta de primavera-verano. El restaurante sitúa en ese tramo final de temporada algunos platos que seguirán disponibles antes de la entrada de nuevas elaboraciones y productos. En esa selección aparecen el salmorejo de mango con virutas de jamón y perlas de aceite de oliva virgen extra, la ensalada de tomates de temporada con alcaparras baby y el carpaccio de gamba roja con vinagreta de jalapeño y emulsión de sriracha.

A esa relación se añaden la ventresca de atún rojo curada con crema de tomate asado, láminas de almendra marcona y salicornia, además de la merluza con beurre blanc de cítricos y huevas de trucha. El hotel incluye además un menú ejecutivo de lunes a viernes para las comidas entre semana, integrado en esa misma idea de ocupar varias franjas del día con una oferta estable.

La terraza del jardín concentra otra parte de la programación. El establecimiento mantiene las cenas al aire libre durante septiembre y reserva los jueves para Instantes Orfila, una cita semanal que propone servicio de cena bajo una ambientación a la luz de las velas. El horario fijado para esa convocatoria es de 20:00 a 22:15 horas.

La hora del té ocupa otro de los huecos de la agenda. Hotel Orfila ofrece una versión propia del Afternoon Tea con una selección de tés, dulces artesanos y pequeños bocados salados, a los que se puede añadir una copa de champagne. La propuesta traslada al jardín una fórmula clásica que el establecimiento adapta a su servicio en Chamberí.

El aperitivo completa ese recorrido. La idea pasa por convertir el tiempo previo a la comida en una cita propia, con una copa y algo para compartir en el jardín. No es una oferta aislada dentro del calendario del hotel, sino una pieza más de un programa que enlaza mediodías, tardes y noches en el mismo espacio.

Relais & Châteaux Hotel Orfila ocupa un palacio construido en 1886 en el barrio de Chamberí y forma parte de la asociación Relais & Châteaux. El establecimiento, de cinco estrellas, afirma que fue el segundo de Madrid en incorporarse a esa red. En ese marco se integra El Jardín de Orfila, el restaurante con el que el hotel ordena su propuesta gastronómica para el arranque de septiembre en la capital.