vinetur

The Palace abre su hotel a Madrid con una agenda cultural, gastronómica y de ocio

El programa incluye arte, moda, ópera, tapas y coctelería en distintos espacios del edificio

miércoles 9 de septiembre de 2026



The Palace, a Luxury Collection Hotel, Madrid ha organizado para este mes de septiembre una agenda de actividades ligada a varias citas culturales y de ocio de la capital. La programación reúne propuestas de arte, moda, gastronomía, ópera y coctelería en distintos espacios del hotel, con actos previstos entre el próximo 11 y el 27 de septiembre.

Desde el establecimiento señalan que el plan busca abrir el hotel tanto a sus huéspedes como al público de Madrid en el arranque de la nueva temporada. La mayor parte de las actividades se concentrará en La Cúpula Restaurant & Bar y en las zonas comunes del edificio.

La primera cita llegará del próximo 11 al 13 de septiembre, coincidiendo con el Gran Premio de Madrid de Fórmula 1. Durante esos tres días, el artista Armin Flossdorf realizará una intervención en directo y mostrará una pequeña selección de obras inspiradas en el automovilismo. El hotel plantea esta propuesta como una forma de llevar al interior del edificio parte del ambiente que genera la carrera en la ciudad.

El próximo domingo, 13 de septiembre, La Cúpula recuperará además Opera & Brunch. The Palace explica que la sesión combinará almuerzo y música en directo bajo la cúpula del hotel. El repertorio incluirá piezas de La Traviata, dentro de una fórmula que el establecimiento ya había puesto en marcha en otras ocasiones.

La moda ocupará otro tramo de la agenda de septiembre. Por primera vez, The Palace participará como Hotel Partner de Mercedes-Benz Fashion Week Madrid. Durante esa semana, el hotel acogerá los desfiles de Juan Vidal y Álvaro Calafat. A eso se sumará una selección de diseños en áreas públicas del edificio, con la intención de unir moda, arquitectura y patrimonio en un mismo espacio.

La oferta gastronómica tendrá uno de sus ejes del próximo 17 al 24 de septiembre, fechas en las que el hotel participará en la décima edición de Hotel Tapa Tour. El equipo de cocina ha preparado tres tapas para esa cita: una sardina asada sobre pan de maíz y alga codium, una tartaleta de albahaca con espuma de mozzarella y aceite de albahaca, y una croqueta de rubia gallega y piquillo. La propuesta se suma a un circuito que cada año reúne a hoteles de la ciudad alrededor del formato de la tapa.

Dentro de ese bloque gastronómico, el próximo 24 de septiembre La Cúpula acogerá “Perú Esencial”, una cena a cargo del chef Rafa Casín con aforo para 40 comensales. The Palace informa de que el menú girará en torno a sabores, ingredientes y memoria culinaria de Perú, con una lectura contemporánea. El precio será de 95 euros sin maridaje y de 120 euros con una selección de vinos a cargo del sumiller Gustavo García. Las reservas pueden realizarse por teléfono, en el 91 360 76 67.

La coctelería tendrá dos espacios propios en la programación. Del próximo 21 al 27 de septiembre, el hotel se sumará a Negroni Week, una cita de alcance internacional centrada en uno de los combinados clásicos de la coctelería. Durante esos días, la barra del establecimiento servirá una propuesta específica en torno al Negroni elaborada por su equipo de bartenders.

El calendario se completará con Macallan Tea Time, una colaboración entre los chefs del hotel y el equipo de The Macallan. Según trasladan ambas partes, la experiencia replantea el afternoon tea con bocados salados, repostería y referencias al universo del whisky. El establecimiento no ha precisado en la información facilitada la fecha concreta de esta actividad dentro del mes de septiembre.

Con este programa, The Palace refuerza su presencia en varias citas de septiembre en Madrid y amplía su oferta de actividades más allá del alojamiento, en un mes en el que la ciudad concentra parte de su agenda cultural, gastronómica y de moda tras el verano.