vinetur

Hotel Heritage Madrid recupera su brunch de fin de semana con firma de Mario Sandoval

La propuesta se sirve en Haroma o en la terraza con buffet, platos a la carta, coctelería, repostería otoñal

martes 22 de septiembre de 2026



Relais & Châteaux Hotel Heritage Madrid ha reanudado este otoño su brunch de fin de semana con una propuesta firmada por el chef Mario Sandoval que se servirá en el restaurante Haroma y en la terraza de la séptima planta del establecimiento. El hotel informó este martes, 22 de septiembre, de que el servicio funcionará los sábados y domingos, de 13:30 a 16:00, como parte de su oferta gastronómica para el arranque de la nueva temporada en la capital.

La propuesta combina buffet y servicio en mesa. El recorrido arranca con panes artesanos, selección de ibéricos, quesos nacionales y elaboraciones frías como vieira acevichada o cóctel de langostinos. Después se sirven la Tostada Sandoval y los huevos Benedict, que pueden pedirse con pavo braseado o salmón y en versión poché, frita o revuelta. En los platos principales figuran el tartar de atún rojo, el steak tartar de cebón gallego, los soldaditos de pavía, la hamburguesa Haroma y un risotto meloso de calabaza para quienes prefieren una opción vegetariana.

La parte dulce corre a cargo de Balbisiana y de una colección de cinco bizcochos creados por Sandoval como homenaje al otoño madrileño, según traslada el establecimiento. El menú incorporará cada semana una de esas piezas de repostería. Entre los ejemplos citados por el hotel están el bizcocho de castañas asadas con marrón glacé, en alusión a los puestos de castañeras, y el de chocolate, frutos rojos y madroño, vinculado al símbolo de la ciudad. La bebida incluida abarca cócteles como Bellini, Mimosa y Bloody Mary, además de cava, zumos, cafés y tés.

El brunch podrá tomarse tanto en el interior de Haroma como en la terraza ajardinada del hotel, situada en la séptima planta y con vistas sobre Madrid. El establecimiento presenta ese espacio exterior como una de las piezas principales de su oferta de septiembre y de las primeras semanas de otoño, cuando la climatología todavía permite alargar el servicio al aire libre. En la hostelería urbana, este formato suele buscar una estancia más larga en mesa y una combinación de desayuno tardío, comida y sobremesa.

Hotel Heritage Madrid ocupa un edificio histórico de principios del siglo XX restaurado con inspiración Belle Époque. El establecimiento señala que forma parte de la asociación Relais & Châteaux y que fue el segundo hotel de Madrid en incorporarse a esa red. También indica que el inmueble cuenta con protección oficial de la Comisión

para la Protección del Patrimonio Histórico, Artístico y Natural por sus elementos arquitectónicos y por su valor patrimonial. La vuelta de esta propuesta gastronómica encaja, según la dirección del hotel, con una línea de servicio centrada en la cocina de alta gama, la atención personalizada y el peso de la identidad madrileña en su oferta.