vinetur

Novotel Madrid Center presenta cinco formatos para las comidas y cenas de Navidad

La propuesta reúne tres menús sentados y dos opciones cóctel con recetas tradicionales e influencias internacionales

martes 3 de noviembre de 2026

Novotel Madrid Center, en la calle O’Donnell, 53, ha presentado este martes, 3 de noviembre, su oferta de Navidad para la campaña de 2026, con tres menús sentados y dos formatos cóctel a partir de 45 euros por persona. La propuesta está dirigida a comidas y cenas de empresa, reuniones familiares y encuentros de grupos en la recta final del año.

El hotel sitúa el tramo de precios de los menús sentados entre 50 y 60 euros. A esa oferta suma dos opciones de cóctel por 45 y 55 euros. La cadena explica que su programación combina platos tradicionales, elaboraciones con referencias internacionales y una selección de vinos y cava en varios de los formatos.

El primero de los menús sentados tiene un precio de 50 euros. Incluye como aperitivos una crema de puerros con setas salteadas, un panipuri relleno de tartar de atún rojo y una mini tortilla con cebolla caramelizada y jamón ibérico. El entrante es una ensaladilla andaluza con mojama. En el plato principal, el cliente puede elegir entre solomillo de vaca con setas shiitake y milhojas de patata, o una suprema de corvina con alcachofas asadas, puerros confitados y salsa de finas hierbas. El cierre dulce combina piña de invierno y bizcocho genovés de chocolate. El hotel añade una bodega formada por Pita Verdejo, de la D.O. Rueda; Cuna de Reyes Crianza, de la D.O.Ca. Rioja; y Freixenet Elyssia Gran Cuvée.

La segunda propuesta sentada sube a 55 euros. En este caso, los aperitivos reúnen tartaletas de mantequilla con pisto y mejillones, tataki de atún con puré de wasabi y cebollas encurtidas, crema de calabaza con almendras tostadas y jamón, y brochetas de langostinos con arroz verde y alioli de kimchi. El entrante es una ensalada de invierno con burrata. Como principal, se puede elegir entre lingote de cochinillo desmigado con puré de coliflor ahumado y glasé de naranja, o suprema de merluza con salteado mediterráneo y salsa de limón. El postre es un "Árbol de Navidad". La selección de bebidas repite con verdejo, crianza riojano y cava.

El tercer menú sentado, por 60 euros, arranca con crema de setas con portobellos, croquetas de carabineros, huevos estrellados y jamón ibérico, salpicón de pulpo con caviar de yuzu y una regañada con ceviche de corvina y microgreens. El primer plato es un canelón de pularda a la pimienta de Jamaica con salsa de naranja. Para el principal, la carta ofrece confit de pato con glaseado de arándanos y ragout de patatas y cebollas, o suprema de bacalao al pil pil sobre pimientos asados. El postre es un tronco de Navidad cubierto de trufa, acompañado de la misma bodega anunciada para los otros dos menús.

La opción más económica de pie es el Cóctel 1, con un precio de 45 euros. El hotel lo orienta a eventos con mayor circulación entre asistentes. La propuesta reúne croquetas de cocido, rabo de toro y merluza con gambas; mini bacon-cheeseburger; langostinos crujientes con salsa agridulce; cucurucho de gambas cristal con alioli ligero; y una degustación de empanadas gallega, de bacalao con pasas y vegetal. A eso se suman mini tartaletas de salchichón al estilo tartar y de chili vegetal, cremoso de queso tetilla con emulsión de membrillo, blinis con salmón ahumado y crema de queso, hakao de langostinos con gelatina agridulce y gyozas de pato con salsa de naranja. La parte dulce incluye mini polvorones de café, frambuesa y canela, además de una mini cheesecake.

El Cóctel 2 eleva el precio a 55 euros y amplía el número de referencias. Entre los bocados que anuncia el hotel figuran barquillos rellenos de poke de atún, poke de salmón y tartar vegetal; airbag de jamón ibérico de bellota; bombas de patata con mojo rojo o salsa brava; y crujiente de verduras al wok con sweet chili. La oferta se completa con tostas de cangrejo con caviar de aceite, ensaladilla con caviar de salmón y

escalivada gratinada, además de pulpo a la gallega, cucuruchos de rabas con alioli de lima y alcachofas confitadas con romesco. También incorpora hummus de Kalamata con crudités, muslitos de codorniz con salsa verde thai y una degustación de gyozas de langostinos, pollo y verduras. Para el final, la cadena mantiene la mini cheesecake y los polvorones gourmet y añade una selección de vinos y cavas.

La oferta de Navidad se presenta en un momento en el que hoteles y espacios para eventos de Madrid refuerzan su programación para la campaña de comidas y cenas de empresa. En ese mercado, el precio por cubierto y la amplitud de formatos suelen marcar la diferencia entre las reservas de grupos pequeños y las de eventos corporativos de mayor tamaño.

Novotel Madrid Center sitúa su propuesta en una franja de 45 a 60 euros por persona, con cinco formatos distintos y platos donde se repiten productos como atún, mariscos, aves, carnes y pescados blancos. El esquema permite elegir entre servicio en mesa o cóctel y combina recetas tradicionales, como el bacalao al pil pil, el pulpo a la gallega o las croquetas, con otras referencias de cocina asiática y latina, como el kimchi, el wasabi, el ceviche o las gyozas.