vinetur

Thompson Madrid centra su oferta de Navidad en cenas especiales y champán

Makáá, Laurent-Perrier y Jack’s Club completan una programación con menús de gala, servicio de habitaciones y coctelería

jueves 12 de noviembre de 2026





El hotel Thompson Madrid ha presentado su oferta de Navidad con menús especiales en su restaurante Makáá, una colaboración con Laurent-Perrier en el Lobby Bar y el servicio de habitaciones, y la actividad habitual de Jack’s Club para las noches de

diciembre. El establecimiento está situado en la Plaza del Carmen, entre la Gran Vía y el Barrio de las Letras, y concentrará buena parte de su programación en torno a la restauración y la coctelería.

Makáá, el restaurante del Grupo Lamucca situado en la azotea del hotel, ofrecerá menús específicos para el próximo 24 de diciembre y el próximo 25 de diciembre. El precio será de 200 euros por persona. La propuesta incluye entrantes para compartir y varios platos principales a elegir, entre ellos rodaballo a la parrilla con pil pil de carabineros, roti de cochinillo asado y presa de wagyu a la parrilla.

Para el próximo 31 de diciembre, el hotel ha previsto dos cenas de gala en Makáá, una vinculada a Ruinart y otra a Dom Pérignon. Los precios serán de 550 y 750 euros por persona. Los dos menús incorporan productos como caviar, trufa negra, bogavante azul y wagyu A5, además de una selección de vinos y champanes. Ambas opciones incluyen cotillón y uvas, y permiten añadir barra libre para alargar la velada hasta las 03:00 horas.

La segunda línea de la oferta navideña llegará de la mano de Laurent-Perrier. Thompson Madrid ofrecerá tres propuestas gastronómicas ligadas a esta maison francesa, disponibles tanto en el Lobby Bar como a través del servicio de habitaciones. La fórmula combina una selección cerrada de platos con distintas referencias de champán de la firma.

El Menú Prestige tendrá un precio de 350 euros para dos personas. Incluirá una botella de Laurent-Perrier Brut La Cuvée, ostras Amélie y steak tartar de rubia gallega con caviar. Como plato principal, se podrá elegir entre lubina salvaje al beurre blanc o pularda rellena de foie con alcachofa crujiente. El cierre será un milhojas de chocolate.

El Menú Rosé Élégance costará 460 euros para dos personas y mantendrá el mismo recorrido gastronómico, con la diferencia de que el maridaje se hará con una botella de Laurent-Perrier Cuvée Rosé.

La tercera opción será el Menú Éclat, con un precio de 145 euros por persona. En este caso, la propuesta será individual e incluirá una botella mini de Laurent-Perrier Brut La Cuvée, dos ostras Amélie, steak tartar de rubia gallega con caviar, un plato principal a

elegir y milhojas de chocolate.

La programación se completa con Jack’s Club, la coctelería del hotel situada en la planta subterránea. El espacio mantiene una carta centrada en reinterpretaciones de clásicos y creaciones propias, y se plantea como una alternativa para prolongar cenas y reuniones durante las fiestas. Thompson Madrid lo define como un local de inspiración escocesa que recoge la estética de los clubes privados británicos.

Las reservas para los menús de Makáá deberán tramitarse en makaa@lamuccacompany.com y estarán sujetas a disponibilidad. Las experiencias con Laurent-Perrier podrán solicitarse en thompsonmadrid@thompsonhotels.com o en el teléfono 910 62 12 34. Para consultar horarios y disponibilidad de Jack’s Club, el hotel remite a info@jacksclub.es y al 699 856 966.