vinetur

Ginkgo lanza en Madrid cenas navideñas cerradas con fiesta incluida en la reserva de Nochevieja

La propuesta de fin de año reúne cena, cotillón, recena y barra libre premium en una sola reserva

lunes 16 de noviembre de 2026



Ginkgo Restaurante & Sky Bar, situado en el hotel VP Plaza España Design de Madrid, ha preparado dos menús especiales para las cenas de Nochebuena y Nochevieja. El establecimiento servirá estas propuestas el próximo 24 de diciembre y el próximo 31 de diciembre, con precios de 240 euros por persona para la primera fecha y 570 euros para la segunda.

La oferta de Nochebuena gira en torno a una cena con referencias habituales de estas fechas, como el marisco, el ibérico y el turrón. Entre los platos comunicados por el restaurante figuran una merluza de Celeiro con meunière de avellanas tostadas y un canelón de pintada de Bresse, boletus y foie. El postre será un cremoso de chocolate sobre pasta sablé con salsa fina de turrón.

Para los vinos y el champagne, Ginkgo ha incluido Abadía Retuerta Le Domaine, Legaris Gumiel de Mercado y Veuve Clicquot Yellow Label Brut. El local añade música de su DJ residente después de la cena, de forma que la velada continúe tras el servicio de mesa.

La propuesta de Nochevieja amplía el formato y une cena y fiesta en una misma reserva. El restaurante ha diseñado un menú con productos asociados a celebraciones de fin de año. Entre ellos aparecen caviar Baerii, nigiri de wagyu y ostras francesas con aliño acevichado. Como plato principal, Ginkgo servirá solomillo de vaca madurada rubia gallega con cremoso de chirivía y trufa de invierno.

La carta líquida prevista para esa noche incluye Belondrade y Lurton, Calmo Legaris y Veuve Clicquot Yellow Label Brut. Tras la cena, los clientes tomarán las doce uvas y participarán en el cotillón antes del inicio de FLY! by Ginkgo, una fiesta de música house con Omar Tenani. El establecimiento añade que la reserva de Nochevieja incorpora barra libre premium y recena.

La diferencia de precio entre ambas citas es de 330 euros por persona. La cena del 31 de diciembre cuesta más del doble que la del 24 de diciembre, una distancia que el local vincula a un formato más amplio, con fiesta posterior y servicios añadidos incluidos en la misma noche.

Con esta programación, el restaurante se suma a la campaña navideña de la hostelería madrileña con un modelo centrado en cenas cerradas y reserva anticipada. En este tipo de servicios, los locales suelen concentrar en una única tarifa la cocina, la bebida y parte del ocio posterior para ordenar la operativa en fechas de alta demanda.

Ginkgo ha fijado como condición que la reserva quede confirmada una vez realizado el prepago íntegro. Las consultas y las condiciones se tramitan a través del propio restaurante, en Plaza de España, 3, en Madrid, y del teléfono 915 95 55 12 y el correo electrónico ginkgorecepcion@vphoteles.com.