vinetur

Thompson Madrid lanza una campaña de Navidad centrada en cenas y champagne de alta gama

El hotel reparte su propuesta entre Makáá, el Lobby Bar, el servicio de habitaciones y Jack’s Club

lunes 16 de noviembre de 2026





El hotel Thompson Madrid, situado en la Plaza del Carmen, entre la Gran Vía y el Barrio de las Letras, ha presentado el pasado 12 de noviembre su programación para la campaña navideña. La propuesta se articula en tres líneas: menús especiales en su

restaurante de azotea Makáá, tres experiencias gastronómicas con champagne Laurent-Perrier en el Lobby Bar y en el servicio de habitaciones, y la actividad habitual de Jack’s Club, la coctelería del establecimiento.

La iniciativa llega en uno de los periodos de mayor actividad para la hostelería del centro de Madrid, donde hoteles y restaurantes concentran buena parte de sus reservas en torno a cenas de empresa, reuniones familiares y celebraciones de fin de año. En el caso de Thompson Madrid, todas las propuestas requieren reserva previa y están sujetas a disponibilidad.

El principal foco de la programación será Makáá, el restaurante que opera el Grupo Lamucca en la azotea del hotel. Para los próximos 24 y 25 de diciembre, el espacio ofrecerá un menú especial de 200 euros por persona. El hotel precisa que la fórmula incluye varios entrantes para compartir y una selección de platos principales entre los que figuran rodaballo a la parrilla con pil pil de carabineros, roti de cochinillo asado y presa de wagyu a la parrilla.

La oferta de fin de año eleva el precio y el nivel de producto. Para el próximo 31 de diciembre, Makáá ha previsto dos cenas de gala con champagne Ruinart y Dom Pérignon por 550 y 750 euros por persona. El hotel señala que esos menús incorporan caviar, trufa negra, bogavante azul y wagyu A5, además de una selección de vinos y champagnes. Las dos opciones incluyen cotillón y uvas para la medianoche, y permiten añadir barra libre para prolongar la velada hasta las 03:00 horas.

Más allá del restaurante de la azotea, Thompson Madrid ha diseñado una colaboración con Laurent-Perrier centrada en el Lobby Bar y el room service. La primera de las fórmulas es el Menú Prestige, con un precio de 350 euros para dos personas. Incluye una botella de Laurent-Perrier Brut La Cuvée, ostras Amélie, steak tartar de rubia gallega con caviar, un plato principal a elegir entre lubina salvaje al beurre blanc o pularda rellena de foie con alcachofa crujiente, y milhojas de chocolate como postre.

La segunda opción es el Menú Rosé Élégance, fijado en 460 euros para dos personas. Mantiene el mismo recorrido gastronómico, pero sustituye la referencia anterior por una botella de Laurent-Perrier Cuvée Rosé. El hotel la presenta como una alternativa para quienes prefieren champagne rosado en la celebración.

La tercera propuesta de esa colaboración es el Menú Éclat, pensado en formato individual y con un precio de 145 euros por persona. En este caso, la experiencia incluye una botella mini de Laurent-Perrier Brut La Cuvée, dos ostras Amélie, steak tartar de rubia gallega con caviar, un principal a elegir y milhojas de chocolate.

La programación se completa con Jack’s Club, la coctelería del hotel, situada en la planta subterránea del edificio. Thompson Madrid describe este espacio como un club de inspiración escocesa y británica, con una carta basada en coctelería de autor, reinterpretaciones de clásicos y creaciones contemporáneas. El establecimiento lo plantea como una opción para alargar cenas y reuniones durante diciembre, aunque no ha detallado precios en la información facilitada sobre la campaña navideña.

En términos de producto, la oferta del hotel se mueve en una franja alta del mercado. El rango va desde 145 euros por persona en el menú individual con Laurent-Perrier hasta 750 euros por comensal en una de las cenas de gala de Nochevieja. En el caso de los menús para dos personas, las diferencias de precio entre Prestige y Rosé Élégance responden al cambio de champagne, mientras que la estructura gastronómica se mantiene.

También cambia el canal de reserva según la propuesta elegida. Para los menús de Nochebuena, Navidad y Nochevieja en Makáá, las solicitudes deben tramitarse a través del correo makaa@lamuccacompany.com. Thompson Madrid añade que, una vez confirmada la disponibilidad, el equipo enviará las instrucciones para completar el pago mediante transferencia bancaria.

Las experiencias gastronómicas con Laurent-Perrier pueden reservarse por correo electrónico en thompsonmadrid@thompsonhotels.com o por teléfono en el 910 62 12 34. Esa vía sirve tanto para el consumo en el Lobby Bar como para el servicio de habitaciones.

Para consultar horarios y disponibilidad de Jack’s Club, el hotel remite al correo info@jacksclub.es y al teléfono 699 856 966. Thompson Madrid concentra así su campaña de Navidad en restauración, champagne y coctelería, con una oferta dirigida tanto a huéspedes como a clientes de la ciudad que busquen celebrar en pleno centro de Madrid.