vinetur

Orfila prepara cuatro servicios gastronómicos para las fiestas de final de año en Madrid

Mario Sandoval firma dos cenas especiales y dos brunch en El Jardín de Orfila

martes 17 de noviembre de 2026



Relais & Châteaux Orfila ha presentado este martes, 17 de noviembre, su oferta gastronómica para las fiestas de final de año en Madrid. El hotel, situado en el barrio de Chamberí, ofrecerá menús especiales para Nochebuena y Nochevieja en su restaurante El Jardín de Orfila y añadirá dos brunch para Navidad y Año Nuevo, todos ellos firmados por el chef Mario Sandoval.

La propuesta se articula en torno a cuatro fechas: el próximo 24 de diciembre, el próximo 25 de diciembre, el próximo 31 de diciembre y el próximo 1 de enero de 2027. La empresa explica que ha diseñado estos servicios con productos de temporada, recetas reconocibles y elaboraciones centradas en el trabajo de sala y cocina propio de un restaurante de hotel de alta gama.

Para la cena de Nochebuena, prevista para el próximo 24 de diciembre, el menú arrancará con una gelée de boletus con espuma de trufa y continuará con una ensalada de bogavante con emulsión de naranja y vinagre de Jerez. Después llegarán el rodaballo salvaje con beurre blanc de hinojo y el cochinillo lacado con emulsión de aceto balsámico. El postre será una burbuja de champán con mousse de caramelo.

El precio de esa cena será de 330 euros por persona, con IVA incluido. El hotel precisa que la reserva incluirá selección de vinos y champán, café, dulces navideños y una copa en la mesa. Con esta tarifa, la propuesta de Nochebuena queda 60 euros por debajo de la de Nochevieja.

La cena del próximo 31 de diciembre tendrá un planteamiento distinto. El menú comenzará con una crème brûlée de foie y cereza amarena, parmentier de trufa y Pedro Ximénez. A continuación se servirá una ensalada de moluscos con granada y emulsión de mostaza, y después un virrey asado con menier de azafrán junto a una galantina de pularda con naranja, boletus y pistacho. El cierre dulce será un barquillo de chocolate con nibs de cacao.

La velada de Nochevieja costará 390 euros por persona, también con IVA incluido. Igual que en Nochebuena, el precio incorpora vinos, champán, café, dulces navideños y una copa en la mesa. La diferencia entre ambas cenas responde, por tanto, al contenido del menú y al propio servicio de fin de año, una de las fechas con mayor demanda en la restauración hotelera.

Junto a las dos cenas, El Jardín de Orfila sumará dos brunch festivos para el próximo 25 de diciembre y el próximo 1 de enero de 2027. El hotel señala que el formato combinará buffet, platos preparados al momento y una parte amplia de repostería. Entre las elaboraciones anunciadas figuran roast beef con patatas baby y zanahoria glaseada, cremas calientes y varias preparaciones de huevos.

En los principales aparecerán solomillo Wellington con salsa demi-glace, atún a la brasa con mojo verde y hamburguesa de vaca rubia gallega. La parte dulce incluirá tartas, pequeños bocados de repostería, turrones artesanos y piezas de pastelería recién horneadas. El precio será de 130 euros por adulto y de 64 euros para niños de hasta 11 años, con IVA incluido y variedad de bebidas.

La oferta navideña presentada por Orfila refuerza el papel del hotel como uno de los espacios de restauración vinculados a la cocina de autor en el centro de Madrid. Mario Sandoval firma la propuesta de El Jardín de Orfila, restaurante ubicado dentro de este establecimiento de cinco estrellas, integrado en la asociación Relais & Châteaux.

Según informa el hotel, Orfila ocupa un palacio construido en 1886 en Chamberí y fue el segundo establecimiento de Madrid en incorporarse a Relais & Châteaux. Con esta programación, la empresa concentra su calendario de celebraciones de final de año en cuatro servicios concretos, dos cenas y dos brunch, con precios que van de 64 a 390 euros según la fecha y el formato elegido.