vinetur

Así es la Navidad en BLESS Madrid: una experiencia gastronómica y muchas propuestas para compartir

BLESS Madrid presenta sus menús especiales de Nochebuena y Nochevieja e invita a descubrir la magia de estas fechas en su emblemática Casita de Papá Noel

viernes 20 de noviembre de 2026

ESCRITO POR VALERIA GARCÍA



La Navidad es tiempo de reencuentros, celebraciones y largas sobremesas en buena compañía. Bajo esta filosofía, **BLESS Madrid presenta sus menús especiales de Navidad, Nochebuena y Nochevieja**, una propuesta gastronómica diseñada para disfrutar de los sabores más representativos de estas fechas desde una perspectiva contemporánea, a través de menús de autor que combinan tradición, creatividad y una cuidada selección de ingredientes.

En el emblemático Barrio de Salamanca, BLESS Madrid, perteneciente a BLESS Collection Hotels, marca de lujo de Palladium Hotel Group, propone celebrar las Navidades a través de la gastronomía y compartir momentos con los seres queridos. Desde una cena de Nochebuena concebida para disfrutar en familia hasta una propuesta especial para despedir 2026, BLESS Madrid convierte sus espacios en el escenario perfecto para compartir momentos únicos.

A ello se suma el regreso de **la Casita de Papá Noel,** una de sus experiencias más entrañables, que vuelve a llenar de ilusión estas fiestas.

La gastronomía se convierte en una de las grandes protagonistas de la Navidad en BLESS Madrid, que ha diseñado un menú especial de Nochebuena por 315 € por persona, donde los sabores tradicionales de estas fechas se reinterpretan a través de elaboraciones sofisticadas y combinaciones sorprendentes.

La experiencia comienza con una selección de aperitivos que incluye milhojas de foie y manzana, brioche de bogavante y naranja, y alcachofa con romesco, acompañados de una copa de Conde de Haro D.O. Cava. Una propuesta que combina productos reconocibles con matices contemporáneos y que da paso a elaboraciones más elaboradas, como el rape al pilpil con almejas y caviar, maridado con Pazo Señorans D.O. Rías Baixas.

Entre los principales destaca también la terrina de cordero con demi-glace de romero y puré de chirivía. El broche dulce llega con una combinación de guayaba y mango osmotizado, seguida de una creación de oro, chocolate y vainilla, maridada con Ruinart Blanc de Blancs Champagne.

Una cuidada selección gastronómica para convertir **la cena de Nochebuena en una celebración especial,** en la que cada plato invita a detenerse, descubrir nuevos sabores y disfrutar sin prisas.



Los más pequeños también tendrán su propio protagonismo, con un **menú infantil de Navidad por 125 €**, que incluye platos como croquetas de jamón, langostino crujiente con mayonesa de ajo y elaboraciones principales como lasaña de pollo campero con bechamel de parmesano, solomillo de ternera con puré de patata o lubina a la plancha con verduras de invierno. Para terminar, una tarta de chocolate con helado de vainilla pone el toque dulce a una celebración pensada para compartir en familia.

Para quienes buscan despedir 2026 de una manera especial, BLESS Madrid ha diseñado un **menú de Nochevieja por 565 €** por persona, concebido como un recorrido gastronómico en el que los ingredientes de alta calidad, la creatividad y los maridajes adquieren un protagonismo especial.

La velada comienza con aperitivos como el bombón de foie con gel de Oporto, la tartaleta crujiente de tartar de atún rojo y caviar, y el pan bao con panceta lacada. Tres elaboraciones que anticipan el carácter de una propuesta en la que conviven diferentes técnicas, sabores y texturas.

La experiencia continúa con almejas acompañadas de beurre blanc de tosazu, una combinación que introduce matices de inspiración asiática, antes de dar paso a dos de los grandes protagonistas del menú: el rodaballo con crema fina de champagne y verduras de invierno, acompañado de Pazo Señorans D.O. Rías Baixas, y el solomillo de ternera con cremoso de apionabo, demi-glace y trufa, maridado con Abadía Retuerta Selección Especial.

El apartado dulce mantiene el mismo espíritu creativo con un semifrío de kalamansi y chocolate blanco, seguido de la Trilogía BLESS, una combinación de whisky, chocolate y café, acompañada de Ruinart Blanc de Blancs Champagne.

La celebración se prolongará con los tradicionales dulces navideños, las uvas de la suerte y una recena de cotillón para recibir 2027. Así, BLESS Madrid invita a despedir el año alrededor de una mesa y comenzar el siguiente brindando por los momentos que están por venir.