vinetur

Hotel Heritage Madrid ofrecerá dos menús especiales de Navidad en Haroma firmados por Mario Sandoval

Las cenas incluyen maridaje y una cocina navideña con producto de temporada y recetas tradicionales revisadas

lunes 23 de noviembre de 2026



Relais & Châteaux Hotel Heritage Madrid ofrecerá el próximo 24 de diciembre y el próximo 31 de diciembre dos menús especiales de Navidad diseñados por su chef ejecutivo, Mario Sandoval, para el restaurante Haroma, situado en el barrio de Salamanca. El establecimiento presentó este lunes, 23 de noviembre, ambas propuestas, con un precio de 320 euros por persona para Nochebuena y 370 euros para Nochevieja, en los dos casos con maridaje incluido. El hotel también pondrá a disposición de las familias un menú infantil de 110 euros para niños de hasta 11 años.

La propuesta de Nochebuena se apoya en productos de temporada y en recetas ligadas a estas fechas, con una lectura actual de platos habituales en las celebraciones navideñas. El recorrido comenzará con una crème brûlée de mousse de avellana y foie con caviar, seguirá con un suflé de boletus y trufa melanosporum y una ensalada de vieira templada con emulsión de piparras, y continuará con ventresca de atún a la brasa con mojo verde y cochinillo confitado con puré de calabaza asada y alcaravea.

El cierre dulce de esa cena llegará con una tarta Alaska flambeada al horno. Para acompañar el menú, Haroma servirá Laurent-Perrier Brut, Belondrade Quinta Apolonia, Abadía Retuerta Selección Especial y Jorge Ordóñez Nº 2 Victoria, con denominación de origen Málaga.

Para la cena del próximo 31 de diciembre, Sandoval ha preparado un menú distinto, pensado para la despedida del año. La secuencia arrancará con un consomé de gelée de caza y láminas de trufa y un cóctel de langostinos con granada y naranja. Después llegarán un besugo asado con escabeche de amontillado y un Wellington de capón y ciruelas al Oporto.

El postre de Nochevieja será un borrachito de vainilla con avellana y naranja. En este caso, el maridaje previsto por el restaurante incluirá Moët & Chandon Vintage, Louro do Bolo, de la denominación de origen Valdeorras, Valduero Una Cepa, de la denominación de origen Ribera del Duero, y Ximénez-Spínola PX Delicado.

Desde el hotel señalan que ambas cenas buscan unir tradición navideña, técnica culinaria y una selección cuidada de producto. La propuesta se desarrollará en Haroma, el espacio gastronómico del establecimiento madrileño, donde Mario Sandoval dirige la oferta culinaria.

Relais & Châteaux Hotel Heritage Madrid es un hotel boutique de cinco estrellas ubicado en una de las áreas centrales de la capital. Forma parte de la asociación Relais & Châteaux y, de acuerdo con la información facilitada por la cadena, fue el segundo establecimiento de Madrid en incorporarse a esa red. El edificio, de principios del siglo XX, fue restaurado con inspiración en la Belle Époque y cuenta con protección oficial por sus elementos arquitectónicos y su valor patrimonial.