vinetur

La hostelería madrileña afronta la Navidad con reservas estables en la mayoría de locales

El 37,3% llega con menos reservas frente al 10,7% con una mejora

martes 24 de noviembre de 2026



El 37,3% de los hosteleros asociados encuestados en la Comunidad de Madrid llega a la campaña de Navidad con menos reservas que en 2025. Frente a ese grupo, el 52% afirma tener un nivel similar al del año pasado y el 10,7% asegura contar con más. Los datos forman parte de la encuesta de previsiones para Navidad de 2026 de Hostelería Madrid, hecha pública este lunes, 23 de noviembre.

La lectura principal del sondeo apunta a una campaña marcada por la estabilidad en una mayoría de negocios, aunque con más respuestas de descenso que de mejora. La distancia entre quienes declaran menos reservas y quienes dicen tener más es de 26,6 puntos porcentuales. Esa diferencia no mide cuánto cae o sube el volumen total de reservas en el mercado madrileño, sino la proporción de establecimientos que sitúan su situación en uno u otro lado de la comparación.

La organización empresarial sitúa así una señal temprana sobre el pulso de una de las épocas con más actividad para bares y restaurantes. La Navidad suele concentrar cenas de empresa, reuniones familiares y otras celebraciones, de modo que la evolución de las reservas sirve como referencia para anticipar la carga de trabajo de las próximas semanas.

El sondeo también recoge qué prevén hacer los locales con los precios de los menús. El 53,1% señala que mantendrá las tarifas, el 4,7% dice que las reducirá y el 42,2% apunta que las elevará. En este apartado vuelve a predominar la estabilidad, aunque con una parte amplia de establecimientos dispuesta a aplicar subidas.

Ese reparto permite varias lecturas. Por un lado, más de la mitad de los negocios consultados no aprecia cambios ni en reservas ni en precios. Por otro, el porcentaje de locales que prevé encarecer sus menús casi cuadruplica al de quienes anuncian rebajas. Al mismo tiempo, el grupo que llega a diciembre con menos reservas más que triplica al que declara aumentos.

Hostelería Madrid no cuantifica la magnitud de esos cambios de precio ni del avance o retroceso de las reservas en cada establecimiento. Es decir, la encuesta no permite saber cuántas mesas o cubiertos más o menos hay respecto a 2025, ni cuánto subirá o bajará de media cada menú. Lo que sí ofrece es una distribución de respuestas entre los asociados participantes.

Ese matiz es relevante para interpretar las cifras. El resultado describe a los establecimientos asociados que contestaron a la encuesta y no permite trasladar de forma automática esa misma evolución al conjunto del mercado madrileño. La propia organización no ha precisado cuántos locales participaron ni en qué fechas se recogieron las respuestas, de manera que el alcance estadístico del sondeo no puede

medirse con más detalle.

Aun con ese límite, los datos muestran dos movimientos al mismo tiempo en la restauración madrileña de cara a la Navidad de 2026: una mayoría que mantiene su nivel de reservas y sus tarifas, y un bloque de negocios con menos demanda superior al de quienes ven una mejora. En precios, en cambio, los establecimientos que prevén subidas tienen un peso mucho mayor que los que optan por rebajas.