vinetur

Santo Mauro abre al público su quinto aniversario con cócteles, menús y visitas en su palacio

El hotel de Chamberí conmemora su etapa en The Luxury Collection con talleres, música en directo y recorridos guiados

miércoles 25 de noviembre de 2026



El hotel Santo Mauro, en el distrito madrileño de Chamberí, ha puesto en marcha este miércoles, 25 de noviembre, un programa de actividades para celebrar su quinto aniversario dentro de The Luxury Collection, la marca internacional de Marriott que

reúne más de 125 hoteles y complejos en más de 40 países y territorios. La programación se extenderá hasta aproximadamente el próximo 18 de diciembre e incluye coctelería, gastronomía, visitas guiadas, un taller floral y música en directo.

El establecimiento, situado entre las calles de Almagro, Caracas y Zurbano, ocupa un antiguo palacio y ha articulado la conmemoración en torno a los cinco sentidos. Parte de las propuestas están abiertas al público y otras se reservan para invitados. El hotel vincula este aniversario a su incorporación a una red de establecimientos con identidad propia y fuerte relación con la ciudad en la que se ubican.

La primera línea de actividades arranca con tres cócteles de autor disponibles desde este miércoles. El primero, Doña Casilda, cuesta 20 euros y mezcla Belvedere, Campari, castañas asadas y naranja. El hotel lo presenta como un homenaje a la duquesa ligada a la historia del palacio y a los castaños de su jardín. El segundo, El Jardín Secreto, tiene un precio de 21 euros y combina ginebra Tanqueray 10, Dom Bénédictine, eneldo y soda de lemongrass y kaffir lime. El tercero, Biblioteca, asciende a 25 euros y se elabora con Johnnie Walker Gold, vermut Atamán, palo cortado, taru sake y té Lapsang Souchong.

La oferta gastronómica del aniversario también estará disponible desde este miércoles con un menú de 110 euros sin bebida. La propuesta recupera platos que han pasado por la cocina del hotel durante estos cinco años. El recorrido empieza con aperitivos como berberecho con sake, gilda de bacalao, tatin de cebolla y brioche de setas con queso comté y yema curada. Después aparecen recetas que el establecimiento asocia a distintas etapas recientes, como flores de calabaza y níscalo en escabeche con vinagreta de hierbas y queso manchego, bogavante azul laqueado con huevo frito, suquet y patatas soufflé, y solomillo madurado con molleja a la brasa.

El menú termina con una torrija tradicional con helado de caramelo salado, que el hotel mantiene entre sus postres más reconocibles desde 2021. La celebración se completa con una modalidad en formato cóctel que incorpora estaciones de jamón 5J, ostras y caviar, además de aperitivos fríos, calientes y postres.

La parte patrimonial del programa se concentrará el próximo 29 de noviembre a las 12.00, cuando el hotel abrirá sus puertas para una visita guiada por la historia del inmueble, la saga ducal y los distintos usos que ha tenido el edificio. La actividad contará con un máximo de 10 plazas y requerirá reserva previa.

Ese mismo día, a las 17.00, se celebrará un taller floral con los floristas de Búcaro. Los participantes trabajarán entre los salones y jardines del palacio con guantes, tijeras y delantal para elaborar un centro floral. El precio fijado por el hotel para esta actividad es de 50 euros.

La programación incluye además música en directo y ambientación musical durante las semanas del aniversario. El establecimiento prevé convertir varias de sus estancias en un piano bar con sesiones dos veces por semana hasta aproximadamente el próximo 18 de diciembre. La clausura se cerrará con una fiesta a la que solo se podrá acceder por invitación.

Con este calendario, Santo Mauro conmemora un lustro dentro de The Luxury Collection y abre al público parte de la celebración con propuestas de pago que combinan restauración, visitas y actividades culturales en el propio palacio.