vinetur

Makáá prepara una cena de gala de alta cocina junto a la Puerta del Sol

El restaurante del hotel Thompson ofrecerá el mismo menú con dos maridajes distintos en pleno centro

miércoles 25 de noviembre de 2026



El restaurante Makáá, situado en la plaza del Carmen, en la planta 8 del hotel Thompson de Madrid, ofrecerá el próximo 31 de diciembre una cena de gala para despedir 2026 y recibir 2027. El establecimiento, a pocos minutos de la Puerta del Sol,

vincula la propuesta a la cercanía de las campanadas en el centro de la capital y plantea dos menús con el mismo recorrido gastronómico y dos maridajes distintos.

La oferta parte de un precio de 550 euros por persona en la opción Ruinart y de 750 euros en la opción Dom Pérignon. Ambas incluyen las uvas de la suerte y el cotillón. Makáá añade además una barra libre opcional desde las 00:15 hasta las 03:00 horas por 200 euros más por comensal.

Según traslada el restaurante, la cena gira en torno a la cocina a la brasa y a una selección de productos de gama alta. El recorrido arranca con cecina de wagyu A5 con piñón tostado, aceite de oliva virgen extra y nube de foie. A ese primer pase le sigue una estación de ostras con varias versiones: al natural, con mignonette asiática y con escabeche de poulet noir.

Después llegan las alcachofas a la leña con perrechicos, sabayón de palo cortado y trufa blanca, junto a una cigala 00 al fuego curada con jugo de piparras y trufa negra. El menú continúa con steak tartar de picaña madurada con caviar imperial iraní, carabinero a la brasa con sobrasada Ferrerico ecológica y salpicón de bogavante azul del Cantábrico.

Para los platos principales, la casa propone dos elaboraciones. Por un lado, un besugo salvaje al carbón con beurre blanc de mantequilla tostada de búfala y caviar, falsas migas mediterráneas de hinojo y almeja rubia gallega. Por otro, lomo alto de wagyu A5 con trufa negra y demi-glace de pimienta verde.

La parte dulce se compone de un sorbete de mano de Buda y mandarina con hoja de lima y champán, seguido de un babá al ron con trufa negra de invierno. El restaurante presenta este cierre como el último pase de una cena planteada para la noche de Fin de Año.

El Menú Ruinart, el de menor precio, incluye Louro do Bolo, de la denominación de origen Valdeorras; Pago de Carraovejas, de la denominación de origen Ribera del Duero; y Ruinart Blanc de Blancs. La segunda opción, con un suplemento de 200 euros, cambia el acompañamiento líquido por La Revelía de Emilio Moro, de la denominación de origen Bierzo; Castillo Ygay Gran Reserva Especial, de la denominación de origen

Rioja; y Dom Pérignon Vintage.

La diferencia entre ambas fórmulas se concentra, por tanto, en el maridaje. El menú sólido es idéntico en los dos casos, una decisión habitual en cenas de esta fecha cuando el restaurante reserva el tramo de precio a la bodega y al nivel de servicio asociado a cada selección de vinos y champanes.

La ubicación de Makáá añade otro elemento a la cita. Su cercanía a la Puerta del Sol permite enlazar la cena con uno de los puntos de mayor afluencia de la noche del 31 de diciembre en Madrid, marcado por las campanadas y por la concentración de público en torno al reloj de la Real Casa de Correos.

Las reservas para esta cena ya están abiertas, según informa el establecimiento, a través del teléfono 915 950 756. El servicio se celebrará en el propio restaurante, en la planta alta del hotel Thompson, en pleno centro de Madrid.