vinetur

Ginkgo ofrece cenas de Navidad con fiesta en un hotel de Madrid

La opción de fin de año incorpora uvas, cotillón, barra libre premium y recena en el mismo espacio

jueves 26 de noviembre de 2026



Ginkgo Restaurante & Sky Bar, ubicado en el hotel VP Plaza España Design de Madrid, ha diseñado dos propuestas específicas para las cenas del próximo 24 y 31 de diciembre. El local combinará gastronomía, vinos y música en directo de DJ en las dos veladas, con un formato que busca prolongar la noche más allá de la cena. El precio fijado por el establecimiento es de 240 euros por persona para Nochebuena y de 570

euros por persona para Nochevieja.

Para la cena del próximo 24 de diciembre, Ginkgo plantea un menú ligado a productos habituales de estas fechas, con marisco, ibérico y turrón como ejes de la propuesta. El restaurante señala que la idea es mantener el vínculo con la tradición navideña y, al mismo tiempo, introducir una lectura propia en la cocina.

Entre los platos anunciados para Nochebuena figuran la merluza de Celeiro con meunière de avellanas tostadas y el canelón de pintada de Bresse, boletus y foie. El cierre dulce llegará con un cremoso de chocolate sobre pasta sablé y salsa fina de turrón. La selección de bebidas incluirá Abadía Retuerta Le Domaine, Legaris Gumiel de Mercado y Veuve Clicquot Yellow Label Brut. Tras el servicio, la velada continuará con la música del DJ residente del local.

La propuesta del próximo 31 de diciembre tendrá un planteamiento más amplio, ya que unirá la cena con FLY! by Ginkgo, la fiesta de música house del establecimiento. La secuencia prevista por el restaurante incluye la cena, las doce uvas, el cotillón y, a continuación, la fiesta, de manera que los clientes puedan seguir la celebración en el mismo espacio hasta la entrada de 2027.

En el menú de Nochevieja, Ginkgo reúne productos asociados a las grandes ocasiones y recetas de influencia internacional. La cena comenzará con caviar Baerii y nigiri de wagyu. También se servirán ostras francesas con aliño acevichado. Como uno de los platos principales de la noche, el restaurante ofrecerá solomillo de vaca madurada rubia gallega con cremoso de chirivía y trufa de invierno.

La bodega prevista para esa noche estará compuesta por referencias como Belondrade y Lurton, Calmo Legaris y Veuve Clicquot Yellow Label Brut. Después de las uvas, la fiesta quedará en manos del DJ Omar Tenani. El precio de 570 euros por persona incluye barra libre premium y recena, elementos que no forman parte de la propuesta anunciada para Nochebuena y que elevan en 330 euros la tarifa respecto a la cena del 24 de diciembre.

El restaurante presenta estas dos citas como una alternativa a la celebración en casa dentro de un hotel de cinco estrellas situado en Plaza de España, 3. Las reservas, informa el establecimiento, solo quedarán confirmadas una vez realizado el prepago

íntegro. Las consultas se gestionan a través del teléfono 915 95 55 12 y del correo ginkgorecepcion@vphoteles.com.