vinetur

Relais & Châteaux Orfila lanza un menú ejecutivo semanal diseñado por Mario Sandoval

El restaurante El Jardín de Orfila apuesta por la alta gastronomía mediterránea en Chamberí, Madrid

lunes 2 de marzo de 2026



El restaurante El Jardín de Orfila, ubicado en el hotel boutique Relais & Châteaux Orfila en el barrio de Chamberí, Madrid, ha presentado su nuevo menú ejecutivo bajo la dirección del chef Mario Sandoval, reconocido con 2 estrellas Michelin. Esta propuesta

está pensada para quienes buscan una pausa gastronómica de calidad en el entorno profesional que rodea al hotel, combinando creatividad, productos de temporada y un servicio cuidado.

El menú ejecutivo, disponible de lunes a viernes (excepto festivos) entre las 13:30 y las 15:30 horas, se renueva cada semana para ofrecer una experiencia diferente en cada visita. La carta se inspira en la cocina mediterránea y apuesta por la fusión de tradición e innovación, con un compromiso claro por la calidad y el uso de productos nacionales.

Entre los entrantes, los comensales pueden encontrar platos como arroz de otoño con trufa, castaña y piñones, créme brûlée de foie con frutos rojos y pistacho verde, o boletus con espuma de hongos y emulsión de yema. Los platos principales mantienen el equilibrio entre técnica y tradición, con opciones como cochinillo con piel crujiente acompañado de puré de calabaza asada y alcaravea, o lubina al pilpil de ají amarillo con gamba cristal.

Para finalizar, el menú incluye postres como la tarta de queso de oveja Peñagorda con helado de galleta Lotus, o sablé biscuit con cremoso de chocolate y avellanas. Estas propuestas buscan poner el broche final a una experiencia gastronómica que cambia con cada temporada, adaptándose a los productos y sabores del momento.

Relais & Châteaux Orfila, situado en un palacio construido en 1886, es uno de los hoteles más exclusivos de Madrid y forma parte de la prestigiosa Asociación Relais & Châteaux. El establecimiento destaca por su ambiente tranquilo, su decoración con muebles de época y mármol, y un jardín interior que recuerda a una galería de arte. El hotel fue el segundo en Madrid en obtener la distinción de la asociación, que es referencia internacional en excelencia hotelera y gastronómica.

La filosofía de Relais & Châteaux Orfila se basa en la hospitalidad personalizada, el servicio exclusivo y el respeto por la identidad local. El lanzamiento de este menú ejecutivo refuerza su apuesta por la alta gastronomía y por ofrecer experiencias únicas tanto a huéspedes como a visitantes del restaurante.