vinetur

Relais & Châteaux Orfila: un refugio de calma y alta gastronomía en el corazón de Madrid

El hotel boutique de Chamberí apuesta por la excelencia culinaria y experiencias sensoriales en un entorno histórico

miércoles 18 de marzo de 2026



Relais & Châteaux Orfila, situado en el barrio de Chamberí, se presenta como un refugio urbano donde la serenidad y el refinamiento marcan el ritmo diario. El hotel ocupa un palacete del siglo XIX, cuya arquitectura se combina con una atmósfera íntima y acogedora. Cada detalle está pensado para que la visita se convierta en una experiencia única, marcada por la autenticidad, la excelencia y el vínculo con la gastronomía y la cultura local.

Uno de los espacios más singulares del hotel es el Jardín de Orfila, un rincón verde en pleno Chamberí que ofrece un ambiente de tranquilidad. Flores, árboles y un trampantojo con fuente crean un entorno que invita a la desconexión. Durante la primavera y el verano, este jardín se convierte en el escenario ideal para meriendas y cenas al aire libre, donde la alta gastronomía se une al placer de disfrutar de la belleza cotidiana.

La propuesta culinaria está dirigida por el chef ejecutivo Mario Sandoval, reconocido con 2 estrellas Michelin. El restaurante El Jardín de Orfila ofrece una cocina que combina tradición e innovación, siempre con productos nacionales de alta calidad. Desde 2018, la asesoría de Sandoval ha permitido que el restaurante obtenga 1 Sol Repsol durante dos años consecutivos, consolidando su prestigio en Madrid. La carta se basa en la raíz mediterránea, el respeto al producto y la estacionalidad, con menús que evolucionan a lo largo del año para aprovechar los ingredientes en su mejor momento. La coctelería también tiene un papel destacado, con recetas clásicas reinterpretadas y creaciones propias, donde cada cóctel se elabora cuidando el equilibrio de sabores y la presentación.

A lo largo del año, Relais & Châteaux Orfila organiza diferentes experiencias gastronómicas y sociales adaptadas a cada estación. Cuando el clima lo permite, el jardín acoge cenas al aire libre, encuentros gastronómicos y eventos privados. En los meses fríos, los espacios interiores se transforman en ambientes cálidos para propuestas más íntimas. Entre las opciones destacan los menús degustación inspirados en la temporalidad del producto, un menú ejecutivo entre semana pensado para el entorno profesional y el brunch de los domingos, que invita a disfrutar de la mesa con calma.

Con la llegada de la primavera, el aperitivo se convierte en uno de los protagonistas de la temporada. El Jardín de Orfila ofrece una carta renovada de vermuts artesanales, con elaboraciones frescas, cítricas, frutales y herbáceas. Entre las notas destacan el jengibre, la manzana verde, los frutos rojos, la hierbabuena y la naranja amarga. Cada vermut se acompaña de bocados seleccionados para potenciar los matices aromáticos y equilibrar los sabores, fomentando la conversación y el disfrute pausado de la tarde. Este ritual conecta con la tradición mediterránea del aperitivo y refleja la filosofía gastronómica del hotel.

Cada jueves por la noche, Instantes Orfila propone una experiencia sensorial en la que la luz de las velas envuelve el jardín y el comedor, creando una atmósfera íntima durante el servicio de cenas. En otoño e invierno, la Afternoon Tea Experience recupera la tradición del té de la tarde, invitando a disfrutar del tiempo con calma y con el sentido del art de vivre que caracteriza a Relais & Châteaux.

Relais & Châteaux Orfila es un hotel boutique cinco estrellas que forma parte de la Asociación Relais & Châteaux, referencia internacional en excelencia hotelera y gastronómica. Es el segundo establecimiento en Madrid en obtener esta distinción. El hotel ocupa un pequeño palacio construido en 1886, con muebles de época, mármol y efectos de trampantojo en el jardín. Su filosofía se basa en la hospitalidad personalizada, el servicio exclusivo y el respeto por la identidad local, ofreciendo a los huéspedes una experiencia donde el lujo clásico convive con la alta gastronomía y propuestas culturales.