

Irene Crespo @irenecrespo_



GASTRONOMÍA

07-12-2017

Los mejores menús para celebrar la Navidad 2017 en Madrid (fun, fun, fun)

Dónde cenar, comer o brunchear en las fechas señaladas en Navidad 2017 si quieres huir de la familia o si quieres darte un buen homenaje con ellos.

Más sobre:

[Gastronomía, Madrid, Restaurante, Navidad](#)

Así cualquiera empieza el año.
© Brunch Grand Meliá Fenix

Nochebuena, Navidad, Nochevieja, Año Nuevo, Reyes... Cualquiera de los grandes momentos de las Navidades pueden ser días de banquetes sin necesidad de pasarlos en la cocina "quemándose el hocico" (mi abuela dixit) para que luego los entremeses variados y el pavo vuelen. **Cada vez más restaurantes ofrecen menús especiales para celebrar por todo lo alto.**

HOTEL HESPERIA MADRID (Paseo de la Castellana, 57)

En el restaurante **La Manzana**, el chef **Esteban González** ha creado un menú especial para estas fiestas siguiendo la filosofía japonesa detrás de la palabra **Ikigai**. Significa "la razón para vivir" y cada uno tenemos una, y a través de menús de cena equilibrados y de vanguardia espera ayudarnos a encontrarla en este cambio de año. Con platos tan conseguidos como la cococha de atún rojo o el postre de té matcha, yogur y chocolate blanco. En Nochebuena el precio será de 180€ y en Nochevieja de 295€. También hay menús de brunch para Navidad, Año Nuevo y el Día de Reyes (69€).

En el otro restaurante del hotel, **Santceloni**, con dos Estrellas Michelin, **Óscar Velasco** esperará a desvelarlo unos días antes del fin de año.



Despedir el año dulcemente.

© La Manzana

NOCHEVIEJA CON EL CHEF JAVIER ARANDA

Tanto en **La Cabra** como en **Gaytán**, los dos restaurantes del **Estrella Michelin Javier Aranda**, tendrán disponible un **menú degustación (270€)** para la última noche del año diseñado por él. Incluye snacks variados desde mochis de queso ahumado o mini-canelón de pollo, y como platos principales empieza con caviar, angulas, salmonete y acaba con cordero lechal.

HOTEL SANTO MAURO (Calle Zurbano, 36)

bogavante. En **Nochevieja**, el menú (330€ + IVA) es más largo, como la velada exige, y lleva después de los aperitivos y entrantes un riquísimo carpaccio de carabinero, rodaballo y lomito de cordero lechal. Y para celebrar el año, **un homenaje a la Puerta del Sol dulce**. 2018 también lo arrancan con energía y repiten su ya **popular brunch de Año Nuevo** (110€) para empezar 2017 cargados con churros de San Ginés, y cinco opciones de primero y segundo, como bagel de jamón ibérico y queso brie o la buger de black angus y boletus.



Una Navidad elegante.
© Hotel Santo Mauro

HOTEL INDIGO y GATO CANALLA (Calle de Silva, 6)

Cena y fiesta en las alturas para celebrar el cambio de año. El restaurante de este hotel céntrico en Madrid ha preparado un menú especial para **Nochevieja (150€)** que incluye vietas al gratén o tartar de atún rojo, acaba con las obligatorias uvas y el brindis, y si quieres seguir celebrando por 50€ más previa reserva puedes unirme a la fiesta en su rooftop, en **The Sky Lounge**.

MUÑAGORRI (C/ Padilla, 56)

¿Y si quisiéramos comer y cenar en casa pero un menú de alta calidad? La respuesta es Muñagorri, este **gastro bar** regentado por Pedro Muñagorri ha preparado unos platos de cocina tradicional vasca para que **puedas llevarte a casa en las fechas señaladas**. Se pueden encargar del 1 de diciembre al 10 de enero e incluye recetas como la sopa tradicional de pescado a la donostiarra (10€/ración), ensaladilla de txangurro (15€/tarrina), calamares en su tinta (15€/ración) o carrillera de vaca (15€/ración). Solo hace falta pedirlos un día antes y se recogen en el local.



Sopa de primera, en casa.
© Muñagorri

PLATEA (*Calle de Goya, 5-7*)

La propuesta para fin de año es un viaje en el tiempo acompañado de música y espectáculos de distinta época para amenizar el menú elaborado por **Ricard Camarena** para **Canalla Bistró** (290€) o los creados para **El Foso** (170€) y **El Patio** (150€) por el chef ejecutivo de Platea **Enrique Díaz**.

CAFÉ COMERCIAL (*Glorieta de Bilbao, 7*)

Una de las **grandes aperturas gastronómicas** de este 2017 en Madrid quiere despedirlo por todo lo alto. El chef Pepe Roch ha preparado un menú especial para Nochevieja con primeros a compartir (ostra, carabinero salteado, croqueta de txangurro) y segundos individual (solomillo y lubina) más vinos y postres (110€). Y, por supuesto, el cotillón final.



Espectáculo y gastronomía.

© Platea

SUPERCHULO (C/ Manuela Malasaña, 11)

Superchulo no es un restaurante, **es un estilo de vida** que, además, ha encajado muy bien en Madrid en su medio año de vida. Por eso celebran el próximo para recargar energías con un **menú más maridaje más barra libre** (de 12 de la noche a 1.30). Un menú **distinto, saludable y orgánico** desde los chips de kale como entrante a su tartar de sandía ahumada con caviar de algas (por 90€).

CÍRCULO MARISQUERÍA (C/ Oliva de Plasencia, 1)

Una Navidad sin marisco es como un pan sin sal, diría la abuela. Y esta frase no solo la aplicamos a Galicia, también a Madrid. Y **esta marisquería** de precio más que justo tiene dos menús especiales para Navidad, Nochevieja y el Día de Reyes. **Por 45€** disfrutas de su gamba blanca y pulpo; y **por 50€** incluye el langostino rayado y la tortilla de merluza. Además, tienen menús especiales para niños.



Una Navidad sin marisco...
© Círculo Marisquería

RUBAIYAT (C/ Juan Ramón Jiménez, 37)

El mítico restaurante **brasileño** de Madrid ha inaugurado decoración esta temporada y es un refugio para el frío con sus feijoadas, pero también tiene una propuesta especial para Nochevieja. **Un menú (165€)** con cóctel de bienvenida y cuatro platos desde la crema de calabaza con vieiras al solomillo con salsa de jabugo, pasando por dos platos marinos: merluza y bogavantes. Por supuesto, incluye postre dulce y las uvas de medianoche con un brindis de Moët Chandon y ¡hasta cotillón!



Bogavante con parmentier.
© Rubaiyat

EL 38 de LARUMBE (*Paseo de la Castellana, 38*)

La Nochevieja aquí se celebra con un menú variado y largo, con aperitivos variados (jamón, langostinos...) y cuatro principales desde la ensalada de bogavante, más pescado (merluza) y carne (solomillo). Todo bien maridado **por 165€+IVA** y con cotillón **por 195€+IVA**.

GIOIA (*C/ San Bartolomé, 23*)

Una **Navidad *alla italiana*** en este restaurante joya del centro de Madrid regentado por el chef piemontés, **Davide Bonato**. El menú de **Nochebuena, Navidad y Nochevieja** es el mismo que ofrecen durante todo el mes de diciembre para grupos, pero en esas celebraciones señaladas incluye las bebidas (75€). Entre los platos, el vitello tonnato o el risotto di Capodanno.

Buon Natale!

© Gioia

GRAN MELIÁ FÉNIX (C/ de Hermosilla, 2)

Aquí se toman la Navidad con mucha seriedad estética, y para celebrarla **el estudio Wanda** ha creado una decoración muy especial. Además, durante estas fechas cambian el after work por el **After Shopping** para reponerse con un cóctel de champán con trufa de chocolate y naranja diseñado por Javier de las Muelas y una tapa Lola Flores. Y el nuevo **Aduana** será un lugar fundamental de celebración por sus brunches todos los sábados y domingos en tres pasos; o por su menú de aperitivos en Nochebuena; o el menú viajero en Nochevieja. Este último invita a acabar el año recorriendo cinco continentes a través de distintos platos (325€).

¡Feliz 2018!

© Brunch Grand Melia Fenix

THE WESTIN PALACE *(Plaza de las Cortes, 7)*

Este mítico hotel madrileño vuelve a despedir el año con una gran cena de gala. Después de Mario Sandoval, Toño Pérez o Dani García, este año le toca el turno a otro chef con estrellas Michelin: **Francis Paniego** ha diseñado un menú, que 300 personas podrán disfrutar en el restaurante del Westin Palace, al que ha llamado **“El sabor de la memoria”**. Se traduce en ocho pasos con platos que han sido importante en su menú y otros que, desde la creatividad, vuelven a los sabores de siempre. La cena más cotillón y barra libre **son 620€**, y solo el cotillón en el 1912 Museo bar también con barra libre serían 250€.

ESTO **TE INTERESA**

- Cenas de Navidad 2017: dónde reservar en Madrid