

Irene Crespo @irenecrespo_



GASTRONOMÍA

12-12-2018

Restaurantes donde celebrar la Nochebuena 2018 en Madrid

Por si no te apetece cocinar la víspera de Navidad, aquí va una selección de las mejores cenas de Nochebuena en Madrid.

Más sobre:

Gastronomía, Cenas en grupo, Madrid, Restaurante, Navidad



No te pierdas

Cenas de Navidad 2018: dónde reservar en Madrid

Tiempo de lectura **9 minutos**

Puede que no te apetezca cocinar, puede que no te apetezca que cocine tu madre o probar los experimentos en los fogones de tu cuñado, o puede que quieras tener a la familia reunida a un terreno neutral. O quizá, seguramente, solo quieres pegarte un buen banquete con quien te dé la gana: familia, amigos, pareja... hasta solo/a (¿por qué no?).

En cualquier caso, en **Madrid** hay **muchos restaurantes donde celebrar la Nochebuena en esta Navidad 2018**. Hemos seleccionado unas cuantas propuestas.

SANDÓ (C/ Isabel La Católica, 2-4)

El restaurante del **Hotel Santo Domingo**, en pleno centro de Madrid, estará abierto en todas las fechas señaladas de estas Navidades. En Nochebuena, ofrecerá una cena estilo buffet (por 99€ + IVA, con descuento 10% para huéspedes del hotel) que incluye **ibéricos, pulpo y marisco** entre los entrantes, y opciones de carne opescado entre los platos calientes, como **solomillo de pato al Pedro Ximénez, tacos de bacalao con salsa romesco o cochinito confitado**. La sección de postres también es generosa.



Hallacas venezolanas navideñas.

© Apartaco

APARTACO (C/ Luchana, 7)

Una Navidad venezolana en el corazón castizo de Madrid, en el barrio de Chamberí. El **chef Leo Araujo** ha elaborado un menú para la cena de Nochebuena lleno de recetas tradicionales de su país. Con **la hallaca**, un tamal con harina de maíz y relleno de guiso de carne.



TOP

No te pierdas

Cenas de Navidad 2018: dónde reservar en Madrid



El **menú de 65 euros** por persona incluye una copa de bienvenida (cava con zumo de maracuyá) con una miniarepa de pernil en su jugo. Un primero (a elegir entre mini chapa con chicharrón, queso de mano y gremolata de nata; tostón con gamba malecón y aguacate o ñoquis de plátano con salsa de queso y ají dulce) y un segundo, la hallaca con pan de jamón y ensalada de gallina y pernil. Más postre y bebida. Además, ofrecen la posibilidad de **solo pedir el plato navideño de la hallaca** (por 16,90€). Ah, y en Navidad tiene brunch.

GRAN HOTEL INGLÉS (C/ Echegaray, 8)

Uno de los recién llegados este año, o más bien renacidos. El que fuera el primer hotel de lujo en Madrid reabrió sus puertas este año y lo sigue celebrando en Navidad con un menú específico para cada celebración. El de Nochebuena **(190€ por persona)** cuenta entre los platos principales con carabinero con arroz meloso, ventresca de atún Balfegó en salsa de perdiz y faisán con uvas, salsa de foie y trufa.



¿ Hay algo más navideño en Madrid que el besugo?

© Hyatt Centric



TOP

No te pierdas

Cenas de Navidad 2018: dónde reservar en Madrid



Qué mejor lugar para celebrar la Nochebuena que **un restaurante con vistas a la Gran Vía**. Hablamos de Hielo y Carbón, que promete conquistar no solo con su privilegiada ubicación, sino con un menú navideño que aúna **los mejores sabores de la cocina española mientras le hace un guiño a la gastronomía peruana**.

Su propuesta gastronómica comienza con un consomé de codorniz y un canelón crujiente de txangurro con emulsión de aguacate y mango que no te dejará indiferente. Para los amantes de los sabores del mar, a continuación se servirá **un delicioso besugo al horno con kimichi de cabello de ángel morado y mini mazorcas**, que no tiene nada que envidiar al (con permiso) plato estrella de la noche: una paletilla de cordero a baja temperatura, trigo salteado y fresas escarchadas.

Para poner la guinda final a esta succulenta experiencia gastronómica, el chef propone una creme brûlée de chocolate blanco y jengibre, helado de chocolate Guanaja y culis de naranja sanguina, así como unos petit fours navideños. Todo **por 90 euros** por persona con bebida. Y por si sigues con hambre, **el 25 ofrecen un menú de brunch (50€)**.



SOMA (C/ Santa Bárbara, 2)

Ha sido una de las revelaciones gastronómicas del año, así que si no has tenido la oportunidad de probarlo aún, las navidades puede ser un gran momento. **El joven chef coreano Luke Jang** abre su exclusivo local (solo caben 16 comensales) también en las fechas importantes de estas fiestas. Su menú degustación en 11 pases (**por 65€, bebida no incluida**) es perfecto para la Nochebuena de los más paladares más atrevidos e iniciados que buscan experiencias nuevas de sabores que viajan de Madrid a Seúl.

ONLY YOU HOTEL (C/ del Barquillo, 21)

Una Nochebuena con más estilo no la encontrarás en todo Madrid. Al espacio y ambiente que ya conoces y tanto te gusta instagramear se une un menú de víspera de Navidad muy bien maridado. Comienza con **una trilogía de tartares** (tartar de tomate raff, de solomillo de vacay de salmón salvaje), continúa con **un rulo de salmón curado en casa**, rábano picante, mostaza verde, brotes y hojas; sigue fuerte con solomillo a la broche, parmentier trufado y foie Poele y llega al final con un lingote de chocolate y surtido de dulces navideños internacionales (panettone, mignardises y turrones).



No te pierdas

Cenas de Navidad 2018: dónde reservar en Madrid

Ho, ho, ho! Risotto!

© Gioia

GIOIA (C/ San Bartolomé, 23)

El cocinero **piamontés Davide Bonato** vuelve abrir su cocina y salones en este restaurante de Chueca y ha diseñado menús para grupos disponibles en todos estos días prefiestas, pero también en la Nochebuena y el resto de festividades. En la cena del día 24 **(por 50€ sin bebida)** podrás elegir recetas ya clásicos de este italiano, como el vitello tonnato o el risotto de capodanno.

LA MANZANA – HOTEL HESPERIA (Paseo de la Castellana, 57)

Uno de los hoteles más lujosos de Madrid vuelve a abrir sus cocinas para las fiestas de Navidad, con un menú diseñado en exclusiva para cada una de las fechas.

La cena de Nochebuena, por ejemplo, tendrá platos tan llamativos como **un royal a la bordalesa con tuétano de ciervo y trufa negra**, consomé de faisán con boletus edulis al Jérez, **morrillo de atún rojo al sarmiento y pintada con foie de pato, pistacho y salsa bearnesa**. Precio: **180€** por persona (niños hasta ocho años, 80€). La cena va maridada con música en directo.



No te pierdas

Cenas de Navidad 2018: dónde reservar en Madrid



Banquete carnívoro para Papá Noel.

© Yakiniku Rikyu

YAKINIKU RIKYU (Paseo de la Castellana, 15)

¿Una Nochebuena a la brasa y japonesa? Tus deseos son órdenes. **La parrilla nipona de Madrid abre en Nochebuena (y en Navidad, Nochevieja y Año Nuevo)** y ofrece **tres tipos de menú** para mesas de más de cuatro personas (sin bebida) que se diferencian por los cortes de carne y las piezas de pescado que echarás al fuego. En **el primero (60€)**, se incluye entraña, secreto ibérico, lomo, y salchichas japonesas. En el segundo (80€), probarás bocado de la reina, costillar y lomo y carabineros y vieiras.

Y en **el último (115€)**, encuentras las carnes premium de Wagyu Ozaki por las que se han hecho famosos: ichibo, kate rouso y lomo, yukke con alga nori. Los tres menús empiezan y van acompañados siempre de variado de Namur, kimchi tradicional, ensalada choregui, chapche (pasta frita estilo coreano), sanchut set (hojas de lechuga para hacer rollitos con la carne), arroz bibimbap con carne y verduras, sopa karubi, postre y café.



¿Una Nochebuena a la brasa y japonesa? Tus deseos son órdenes

© Yakiniku Rikyu

SOMOS GARRA (Plaza de España, 18)

Una cena de Nochebuena dominando la Gran Vía y la Plaza de España, eso es lo que tendrás si te decantas por **el menú (de 120€)** del **restaurante del hotel Barceló Torre de Madrid**, donde su cocina castiza y contemporánea se ha puesto de largo para tan señaladas fechas.

En la cena de la víspera de Navidad se empieza con una crema de bogavante, continúa con rape con carabinero y sus texturas, paletilla de cordero confitada con maíz ahumado y, por último, un nido de chocolate con su sopita especiada. Hay mesas íntimas pegadas a sus ventanales, y también reservados en los que disfrutarlo con toda la familia.



Guños navideños en el restaurante del hotel Barceló Torre de Madrid.

© Somos Garra

HOTEL ORFILA (C/ Orfila, 6) y HOTEL HERITAGE (DIEGO DE LEÓN, 43)

El chef de estos dos hoteles boutiques emplazados en edificios históricos de Madrid no es otro que **Mario Sandoval (y sus dos estrellas Michelin)**, así que, como siempre, una Nochebuena en sus respectivos restaurante es una experiencia perfecta garantizada. Elegante y para ir con hambre.

El banquete incluye **tartar de gamba roja con aceite de chili y chalota**, guiso de setas de temporada con trufa o escabeche de foie al oloroso como entrantes y besugo al horno o **cochinillo en su piel como platos principales**. La tarta de chocolate casera cierra **un menú de 190 € por persona** con bebida incluida y dulces navideños, claro.

HOTEL URBAN (Carrera de San Jerónimo, 34)

Aurelio Morales (una estrella Michelin en su restaurante Cebo) sigue al mando de los fogones del restaurante de este céntrico hotel de gran lujo en Madrid. Para la cena de Nochebuena ha diseñado **un menú largo (165€)** lleno de guiños a la gastronomía nacional. Aperitivos como las **croquetas de grelos y tetilla viajan a Galicia**, mientras que la sopa de galets y pilota trufada se fija en la tradición catalana. También hay platos como **la espuma de chirivía con miel**, la caballa en escabeche de zanahoria o el capón con manzana, fruta de la pasión y salsa de vino tinto. Al postre lo ha llamado **sorpresa de mazapán**.



Una Nochebuena cinco estrellas.

© Hotel Urban

RAMSES LIFE (Plaza de la Independencia, 4)

Un clásico de cenas de amigos, un rincón habitual para eventos especiales mirando a la Puerta de Alcalá, más Madrid, imposible. Y también abre sus puertas **en Nochebuena con un menú especial**



No te pierdas

Cenas de Navidad 2018: dónde reservar en Madrid



cabracho de roca y textura melosa con perejil crujiente y **un plato que llaman 'Las uvas de Nochebuena'**.

Continúa con vieiras sobre mar rojo con macadamias y aromas de piel de lima, merluza confitada sobre guiso de chipirón y un 'Cochinillo embarrado... pero limpio', como lo lees, asado a baja temperatura, presentado sobre un fondo de frutos secos. **De postre: torrija envuelta en mango.** Y su punto especial: tienen una **versión de menú vegetariano** por el mismo precio.

MUÑAGORRI (C/ Padilla, 56)

El cocinero vasco **Pedro Muñagorri** te da otra opción para Nochebuena: **quedarte en casa, pero comer de restaurante.** Abre **su cocina** en esa noche solo para que puedas **llevarte lo mejor de su carta a tu mesa.** Te diseña y prepara el menú entero o eliges unos pocos platos para quedar muy bien allá donde te hayan invitado: ensaladilla de txangurro con huevas de trucha, fabes con sacramentos, calamares en su tinta con arroz blanco, albóndigas de merluza, costillas de cerdo ibérico...



¿Nochebuena para llevar? Yes, please.

© Elektra



TOP

No te pierdas

Cenas de Navidad 2018: dónde reservar en Madrid



Lo mismo hace este local de **cocina saludable y moderna de Chamberí**. Cierra en Nochebuena y las otras festividades, pero **entrega el menú completo o platos sueltos (para mínimo seis comensales) en casa, hasta las 16h del día 24** y con posibilidad de encargarlo hasta 48 horas antes. Es decir, pensado para los que lo dejan hasta el último minuto. Entre sus opciones **hay platos vegetarianos y veganos**: consomé de Navidad, pavo, redondo de seitán, croquetas de setas, de queso azul y de cocido, brownie de aguacate y castaña...



No te pierdas

Cenas de Navidad 2018: dónde reservar en Madrid

