

*Ikigai,  
el sentido de la Navidad  
en Hesperia Madrid*



# *Ikigai*

es una palabra japonesa  
que significa *'la razón de vivir'*.

¿Qué le hace **sonreír**?

¿Qué **agradece** en su vida?

¿Cómo **disfruta** cada momento?

¿Con quién es **feliz**?

Su ikigai es la respuesta a todas estas preguntas.

Reconectar con la fuente de su felicidad a su propio ikigai es nuestra propuesta para esta Navidad.



Estas Navidades el Hotel Hesperia Madrid le ofrece un mundo lleno de razones para ser feliz, sabores que despierten su imaginación, aromas que le harán sonreír, mil flores para su alegría y estancias que le llevarán más allá de sus sueños.

Alcanzar su felicidad será nuestro ikigai.

¡Feliz Navidad!

*Descubra con nosotros su Ikigai*

# Cena de Nochebuena

24 DE DICIEMBRE



Cena en el restaurante La Manzana  
con música en vivo:

Menú Nochebuena	180€
Menú vegetariano	150€
Niños hasta 8 años	80€

Celebración de Nochebuena  
en nuestros salones privados:

Cena buffet	150€
Niños hasta 8 años	60€

Mínimo 20 comensales

IVA incluido

*Da las gracias.*

*Dedica un momento  
del día a dar las gracias  
y aumentarás tu caudal  
de felicidad.*

descubre tu  
*ikigai*



## MENÚ

Gamba roja de Palamós con suave pil pil  
y plancton de aguacate

Cococha de atún rojo con esfera de patata  
y consomé de verduras asadas

Lomo de vaca madurada, blini de castaña,  
boletus edulis y jugo de calabaza y apio

Pera-yuzu y vainilla

## BODEGA

André Clouet Dream Vintage 2008 Grand Cru - A.O.C Champagne

Gorvia 2012 - D.O. Monterrei

La Esquirla De Bardallo 2015 - D.O.C Rioja

Claude Cazals Cuvée Vive Extra Brut Blanc De Blancs Grand Cru  
A.O.C Champagne

# Brunch de Navidad

25 DE DICIEMBRE



Durante la mañana de Navidad le invitamos a disfrutar en el restaurante La Manzana de un exquisito brunch.

Brunch de Navidad 69€

Niños hasta 8 años 35€

Horario servicio de brunch 12:30 a 16:00 h

IVA incluido

*Tómatelo con calma.*

*Caminando despacio se llega lejos.*

descubre tu

*ikigai*

## ENTRANTES

- Selección de quesos artesanos con crackers y membrillo
- Tartar de salmón marinado con miso y manzana verde
- Ostras al natural con salsa ponzu
- Atún rojo picante con patata panadera y huevo frito
- Sopa de miso con wakame, gamba dulce y tofu
- Ensalada César con crujiente de vieiras y royal de vichyssoise
- Cochinita nipona
- Langostinos en tempura con mahonesa de salsa brava

## PLATOS CALIENTES

- Cococha de atún rojo con seta shimenji y consomé de verduras asadas
- Sirashi de salmón a baja temperatura con sésamo tostado
- Pollo gallego de grano con salsa satay
- Picaña a la plancha con puré de patata

## POSTRES

- Tarta de queso casera caramelizada con frambuesa
- Pera-yuzu y vainilla
- Ensalada de frutas con almíbar especiado
- Dulces navideños

## BODEGA

- Legaris Verdejo – D.O. Rueda
- Viña Pomal Crianza – D.O.C. Rioja
- Raimat Pinot Noir – D.O. Cava

# Gala de Nochevieja en La Manzana

31 DE DICIEMBRE



Cena en el restaurante La Manzana amenizada con música en vivo, copa de bienvenida, champagne, uvas, música, baile y barra libre hasta las 2:30 h.

Menú Nochevieja	295€
Menú vegetariano	250€
Niños hasta 8 años	90€

Celebraciones de Nochevieja  
en nuestros salones:

Cena buffet	195€
Niños hasta 8 años	80€

Mínimo 20 comensales  
IVA incluido

*Rodéate de buenos amigos.  
Son el mejor elixir para disolver las  
preocupaciones.*

descubre tu  
*ikigai*



## MENÚ

Tartar de cigala tronco, manzana ácida y caviar ecológico

Foie de pato en escabeche de palo cortado con gelé de "dashigai"

Lubina salvaje miso yaki, nabo, anís y uva de mar

Cordero lechal, ñoqui de batata dulce y lactosa de almendra-yuzu,

Té matcha, yogurt y chocolate blanco

## BODEGA

Pol Roger Brut Réserve – A.O.C Champagne  
Bourgogne Côte Chalonnaise Les Clos Aimé 2014 – D.O. Bourgogne  
Guímaro Finca Capeliños 2015 – D.O. Ribeira Sacra  
André Clouet Dream Vintage 2005 Grand Cru – A.O.C Champagne

# Gran Cena de Nochevieja en Santceloni

31 DE DICIEMBRE

*Santceloni*

Gran cena de Fin de Año 380€  
Bodega no incluida

Gran cena de Fin de Año 530€  
Maridaje de vinos

Acceso a la barra libre en el  
restaurante La Manzana: 95€

IVA incluido

Reservas +34 91 210 88 40

En una noche tan especial,  
en el restaurante Santceloni  
queremos compartir con usted  
y los suyos una magnífica velada.

Déjese seducir y despida el año  
con toda la sofisticación  
de un 2 estrellas Michelin.

El chef Oscar Velasco ofrecerá  
un sensacional menú, cuyo secreto sólo  
se desvelará unos días antes de la cena.

*Sigue tu ikiga.*

*Dentro de ti hay una pasión,  
un talento único que da sentido a tus días  
y te empuja a dar lo mejor de ti mismo  
hasta el final. Si no lo has encontrado aún,  
tu próxima misión será encontrarlo.*

descubre tu  
*ikigai*

# Brunch de Año Nuevo

1 DE ENERO



Nada mejor que dar la bienvenida al nuevo año disfrutando de un sensacional brunch.

Restaurante La Manzana

Brunch 69€

Niños hasta 8 años 35€

Horario servicio de brunch 12:30 a 16 h

IVA incluido

*Vive el momento.*

*Deja de lamentarte por el pasado y de temer el futuro. Todo lo que tienes es el día de hoy. Dale el mejor uso posible para que merezca ser recordado.*

descubre tu  
*ikigai*

## ENTRANTES

- Selección de quesos artesanos con crackers y membrillo
- Tartar de salmón marinado con miso y manzana verde
- Ostras al natural con salsa ponzu
- Atún rojo picante con patata panadera y huevo frito
- Sopa de miso con wakame, gamba dulce y tofu
- Ensalada César con crujiente de vieiras y royal de vichysoisse
- Cochinita nipona
- Langostinos en tempura con mahonesa de salsa brava

## PLATOS CALIENTES

- Cococha de atún rojo con seta shimenji y consomé de verduras asadas
- Sirashi de salmón a baja temperatura con sésamo tostado
- Pollo gallego de grano con salsa satay
- Picaña a la plancha con puré de patata

## POSTRES

- Tarta de queso casera caramelizada con frambuesa
- Pera-yuzu y vainilla
- Ensalada de frutas con almíbar especiado
- Dulces navideños

## BODEGA

- Legaris Verdejo – D.O. Rueda
- Viña Pomal Crianza – D.O.C. Rioja
- Raimat Pinot Noir – D.O. Cava



# Reyes Magos de Oriente. Noche Mágica

5 DE ENERO

La magia de los Reyes Magos y la ilusión de los niños pondrán el broche de oro a una Navidad inolvidable a la que todos están invitados a participar.

A partir de 420 €

Incluye:

Habitación para ver la cabalgata

de 17:00 a 20:00 h.,

merienda, detalle de Reyes

y personaje sorpresa para los niños.

Precio por habitación

IVA incluido

*Sonríe.*

*Una actitud afable  
hace amigos y relaja  
a la propia persona.*

*descubre tu  
ikigai*



Estas Navidades no se  
vaya después de cenar,

**suba a su habitación y disfrute de la hospitalidad  
y de los servicios exclusivos que ofrece el hotel.**

Nochebuena a partir de 440 €

Nochevieja a partir de 640 €

Incluye alojamiento para dos personas, cena de  
Nochebuena o Nochevieja en el restaurante  
La Manzana y desayuno buffet.

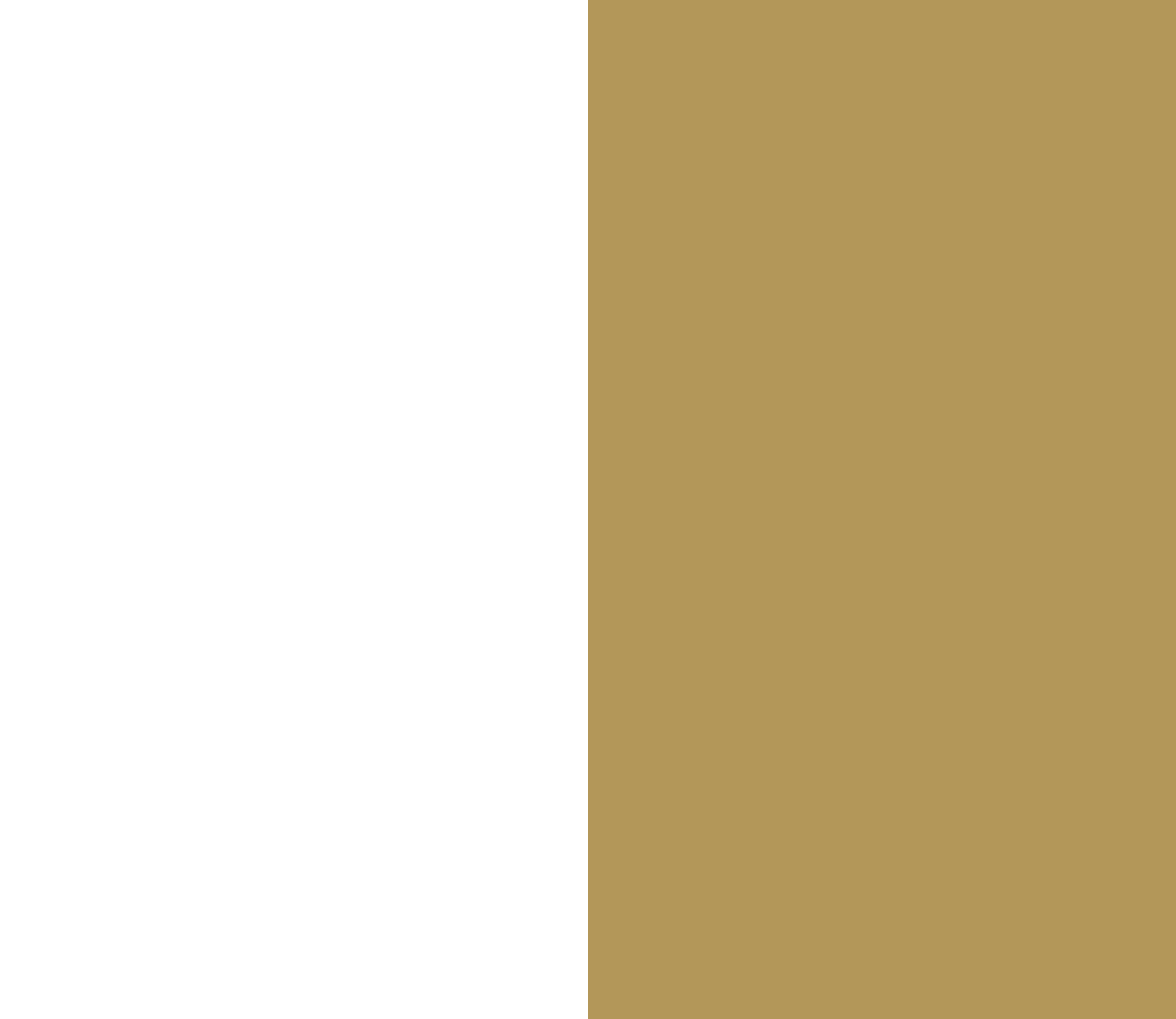
Le ofrecemos la posibilidad de disfrutar  
de nuestro exquisito brunch de Navidad  
o Nochebuena con un suplemento de  
49€ por persona.

Más información en:

[www.hesperia-madrid.com](http://www.hesperia-madrid.com)

+34 91 210 88 88

[reservas@hesperia-madrid.com](mailto:reservas@hesperia-madrid.com)



#eatinghesperiamadrid

## Hesperia Madrid

★★★★★

Paseo de la Castellana, 57  
28046 Madrid

Información y Reservas:  
T (+34) 91 210 88 88  
navidad@hesperia-madrid.com  
[www.hesperia-madrid.com](http://www.hesperia-madrid.com)

