

THE
MADRID
EDITION

NAVIDAD Y NOCHEVIEJA 2025





CELEBRA LA ÉPOCA FESTIVA EN MADRID

En el epicentro cultural de Madrid, The Madrid EDITION te invita a celebrar la época festiva en un oasis urbano donde la sofisticación contemporánea se encuentra con la energía de la nueva generación del lujo. Cada experiencia se define por la elegancia, la atención al detalle y un espíritu vibrante que convierte cada momento en una celebración inolvidable.

Celebra la época festiva con una cena íntima de Nochebuena y un almuerzo de Navidad en Oroya, donde se presentan exquisitos sabores peruanos, o en Scarpetta, un restaurante italiano con encanto neoyorquino. Eleva tus celebraciones con el tratamiento Winter Blissful Touch en The Spa y degusta de un ponche festivo y emblemático en Punch Room Madrid, además de Champagne Ruinart y delicias de época en Lobby Bar.

A medida que el año llega a su fin, acompáñanos en una inolvidable cena de Nochevieja en Oroya o Scarpetta, que culminará con un deslumbrante espectáculo de fuegos artificiales en The Roof at Oroya, dando la bienvenida a 2026 con un estilo inigualable. Cada detalle está diseñado para crear momentos de conexión, alegría y recuerdos imperecederos.

Nuestro equipo se dedica a ofrecer un servicio impecable, personalizado y sofisticado, que refleja los ideales de EDITION: autenticidad, refinamiento y lujo discreto. De parte de todo el equipo de The Madrid EDITION, os deseamos unas felices fiestas y un inspirador comienzo al año nuevo.



EDITION



CALENDARIO FESTIVO

ÁRBOL NAVIDEÑO EN LA ESCALERA DE ESPIRAL

Descubre nuestro árbol festivo, reinterpretado por la artista española, Mercedes Bellido. Su instalación de palomas blancas de cerámica hechas a mano transforma el espacio en una luminosa celebración de arte, tradición y unión.
HASTA EL 6 DE ENERO

NOCHEBUENA Y NAVIDAD EN OROYA

Disfruta de una cena de nochebuena y almuerzo de navidad en Oroya, incluyendo una selección especial de platos peruanos del chef Diego Muñoz, celebrando la época con elegancia y sabor.
24 Y 25 DE DICIEMBRE

NOCHEVIEJA EN OROYA

Da la bienvenida al año nuevo en Oroya con una cena de gala de 8 platos diseñada por el chef peruano Diego Muñoz, celebrando la llegada de 2026 con sabores peruanos excepcionales.
31 DE DICIEMBRE

FUEGOS ARTIFICIALES DE NOCHEVIEJA EN THE ROOF

Tras la noche de celebración y alta gastronomía, acompáñanos bajo el cielo de Madrid en The Roof para un espectáculo encantador de fuegos artificiales dando la bienvenida a 2026.
31 DE DICIEMBRE

DÍA DE REYES EN LOBBY BAR

Celebra el día de los reyes magos en Lobby Bar con un roscón de reyes tradicional, un brioche festivo con forma de anillo decorado con azúcar y frutas confitadas, elaborado para honrar el legado de los tres reyes magos.
6 DE ENERO

PONCHE NAVIDEÑO EN PUNCH ROOM MADRID

Celebra la época en Punch Room Madrid con nuestro Ponche Navideño. Presentado en auténticos ponches tradicionales de plata, es el sorbo ideal para reconfortar el espíritu y brindar por las fiestas.
HASTA EL 6 DE ENERO

NOCHEBUENA EN SCARPETTA

Disfruta de una cena de nochebuena en Scarpetta, donde el encanto italiano moderno se encuentra con el estilo inspirador neoyorquino con platos de temporada y pastas emblemáticas perfectas para la época festiva.
24 DE DICIEMBRE

NOCHEVIEJA EN SCARPETTA

Celebra nochevieja en Scarpetta con un menú degustación de 8 platos de temporada, con pasta fresca, productos locales y mejores cortes, en un entorno moderno italiano para una noche festiva inolvidable.
31 DE DICIEMBRE

WINTER BLISSFUL TOUCH EN THE SPA

Esta época festiva vive el tratamiento Winter Blissful Touch en The Spa, un relajante ritual de incienso, mirra y aceites de petitgrain, acompañado de una copa de cava.
HASTA EL 10 DE ENERO

RUINART FESTIVE HAVEN EN LOBBY BAR

Disfruta de la época festiva en Lobby Bar con Maison Ruinart. Degusta de una copa de Champagne Ruinart y cuelga tu ornamento navideño personalizado en nuestros árboles iluminados, rodeado de elegancia atemporal.
HASTA EL 6 DE ENERO









ÁRBOL NAVIDEÑO EN LA ESCALERA DE ESPIRAL

Este año, The Madrid EDITION os invita a vivir la época festiva como ninguna, donde el arte, la tradición y la comunidad se unen en celebración de la paz y artesanía.

En colaboración con la reconocida artista española, Mercedes Bellido, os presentamos una reinterpretación evocativa del árbol navideño. Mercedes, reconocida por sus ilustraciones simbólicas e impactantes, cobra vida a una poderosa instalación de palomas blancas de cerámica hechas a mano, símbolos universales de la paz, cada una de ellas minuciosamente diseñadas para encarnar los cuatro elementos clásicos: tierra, agua, aire y fuego. Estas palomas blancas ascenderán grácilmente por la escalera de espiral, envolviendo el árbol en un vuelo sereno, creando una atmósfera luminosa y contemplativa.

Uniros a la revelación de esta instalación tan significativa, donde el arte conecta con la tradición en un momento compartido de reflexión y celebración.

La Escalera de Espiral en The Madrid EDITION

Disponible durante toda la época navideña hasta el 6 de enero de 2026.



PONCHE NAVIDEÑO EN PUNCH ROOM MADRID

Celebra la época navideña en Punch Room Madrid, donde el espíritu festivo adquiere un giro sofisticado e inesperado. Entra en la calidez de este bar íntimo, inspirado en los speakeasy y descubre un Ponche Navideño, una creación de edición limitada diseñada para capturar los sabores, aromas y magia de la época.

Además del Ponche Navideño, los huéspedes pueden continuar su experiencia con la nueva carta de Punch Room Madrid, Legends & Likes. Escondido del ritmo de la ciudad, Punch Room Madrid, rinde homenaje al ritual del ponche, una tradición centenaria de conexión, conversación y ceremonia.

Legends & Likes reinterpreta la admiración a través del tiempo, celebrando tanto las figuras que dieron forma a nuestro mundo, como las que inspiran nuestras pantallas. Desde The Pirate Punch, una oda a la aventura con ron, coco y haba tonka, hasta The DJ Punch, una mezcla moderna de ginebra, St-Germain y sandía, cada creación es una historia líquida, diseñada para disfrutar individualmente o para compartir en ponches elegantes de plata.

18 EUR | IVA incluido

No se requieren reservas.

Punch Room en The Madrid EDITION

Disponible durante toda la época navideña hasta el 6 de enero de 2026.







NOCHEBUENA Y NAVIDAD EN OROYA

Celebra la magia de la temporada festiva en Oroya. Además de nuestro menú de invierno, disfruta de una selección especial de platos peruanos, cuidadosamente elaborados por el chef Diego Muñoz en exclusiva para la cena de Nochebuena y el almuerzo de Navidad, que destacan los sabores y el espíritu de la temporada.

SELECCIÓN ESPECIAL DE PLATOS

Gambas rojas, leche de tigre de ají amarillo, aceite de cabezas y vainilla

Anticuchos de espárragos blancos y verdes, crema ácida de aceituna

Costillas de cordero a la parrilla, costra de huacatay, puré de loche asada

Bavaroise de guindones, chicha morada, crumble de jengibre

y helado de caramelo salado

Reservas: oroya.madrid@editionhotels.com or +34 919 54 54 50

Oroya en The Madrid EDITION

Disponible el 24 de diciembre de 2025 para cena y el 25 de diciembre de 2025 para almuerzo.



NOCHEBUENA EN SCARPETTA

Disfruta de una cena de cuatro pasos en Scarpetta en la víspera de Navidad, donde los sabores tradicionales italianos se encuentran con el estilo neoyorquino, creando una experiencia moderna y festiva en un ambiente cálido y acogedor.

ENTRANTE A ELEGIR

Carpaccio de hongos de temporada, trufa negra, jamón de pato
Sopa de lentejas negras, berberechos, guanciale

PASTA A ELEGIR

Tortellini de espinacas, fonduta de grana padano
Risotto de bogavante

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

Lenguado, beurr blanc con azafrán
Carrillera de ternera, polenta cremosa, queso fontina

POSTRE A ELEGIR

Pastelito de fruta, naranja preservada, helado de mascarpone
Panettone con chocolate caliente
Petit fours navideños

MARIDAJE

Roger Goulart Brut Nature Reserva DO Cava | Valmiñor Albariño DO Rías Baixas
Minuty Prestige Rosé AOC Côtes de Provence | Abadía de San Quirce Crianza DO
Ribera del Duero | Agua, Cerveza, Café o Té

165 EUR POR PERSONA | IVA incluido

Reservas: host@scarpetta-madrid.com or +34 919 54 54 40

Scarpetta en The Madrid EDITION

Disponible el 24 de diciembre de 2025 para cena.







NOCHEVIEJA EN OROYA

Recibe el Año Nuevo en Oroya con una cena de ocho pasos, cuidadosamente creada por el reconocido chef Diego Muñoz, con una selección de cocina peruana festiva diseñada para dar la bienvenida al 2026 con estilo.

PARA COMENZAR

Ostra a la parrilla, mantequilla de ají amarillo, caviar
Tartar de vieiras y pistacho, tomate semiseco, albahaca
Anticuchos de espárragos blancos y verdes, crema ácida de aceituna
Merluza crujiente en picante de gamba roja, boniato

PARA SEGUIR

Arroz con pato al horno, palta, rábanos
Entrecostilla de ternera Wagyu, ajíaco de patatas, trufa blanca

POSTRES

Lúcuma Oroya, pistacho, romero, vainilla
Sándwich helado de frambuesa y chocolate

MARIDAJE

Selección de vinos por nuestro sommelier
Agua, cerveza, café o té

12 uvas de la suerte

Fuegos artificiales desde la azotea The Roof

425 EUR POR PERSONA | IVA incluido

Reservas: oroya.madrid@editionhotels.com or +34 919 54 54 50

Oroya en The Madrid EDITION

Disponible el 31 de diciembre de 2025 para cena.



NOCHEVIEJA EN SCARPETTA

Celebra el Año Nuevo en Scarpetta con una cena de ocho pasos de cocina italiana con un toque neoyorquino y un menú de temporada cuidadosamente elaborado.

PARA COMENZAR

Stromboli con espinacas, puerro confitado, taleggio

Focaccia con aromas de trufa negra

Mantequilla de leche de cabra, cenizas de romero

PARA SEGUIR

Gamba roja cruda, caviar Osietra, aceite de tomate, pomelo

Tortellini relleno de cotechino, caldo de cocido madrileño

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

Trucha a la sal, patatas al horno en caldo de langosta, holandesa de azafrán

Pato a la parrilla, foie gras, puré de ciruela roja, reducción de oporto

Saltimbocca a la romana, jus trufado, puré de patata

POSTRES

Babá al ron, crema diplomática de vainilla, galleta de canela

Petit fours de la casa

MARIDAJE

Moët & Chandon Brut Impérial AOC Champagne | Avancia Godello DO Valdeorras

Minuty Prestige Rosé AOC Côtes de Provence | Caballero Zinfar Albillo DO Castilla y León

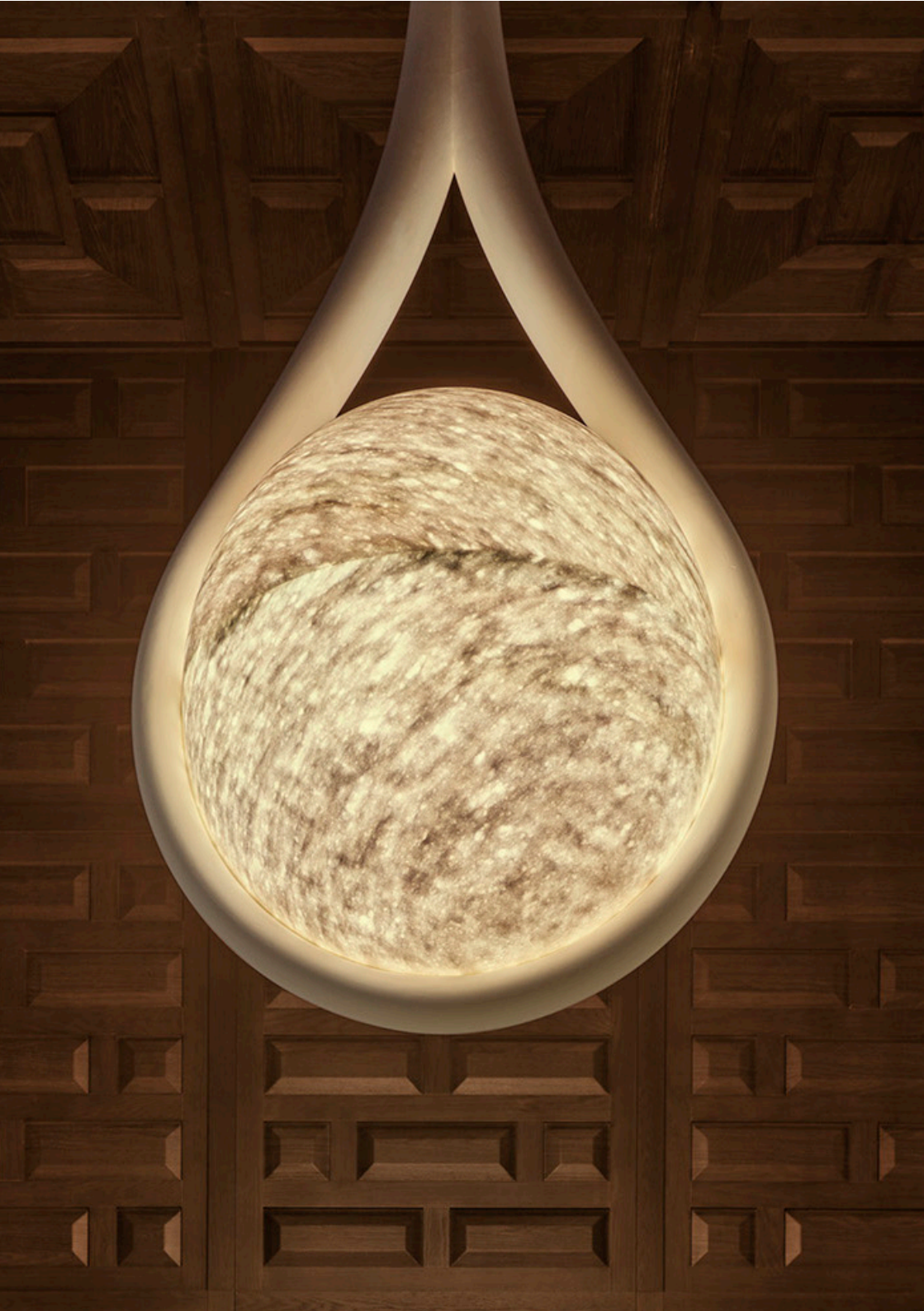
San Román Tinto DO Toro | Maestro Sierra PX DO Jerez | Agua, Cerveza, Café o Té

429 EUR POR PERSONA | IVA incluido

Reservas: host@scarpetta-madrid.com or +34 919 54 54 40

Scarpetta en The Madrid EDITION

Disponible el 31 de diciembre de 2025 para cena.







FUEGOS ARTIFICIALES DE AÑO NUEVO EN THE ROOF

Esta Nochevieja, The Madrid EDITION te invita a dar la bienvenida al 2026 desde el escenario más icónico de la ciudad, The Roof. Tras una cena exquisita y la tradición de las doce uvas de la suerte, el horizonte de Madrid se ilumina con un deslumbrante espectáculo de fuegos artificiales, creando un momento verdaderamente mágico.

La celebración continúa con un DJ set exclusivo, donde una cuidada selección musical transforma The Roof en un escenario vibrante sobre la ciudad. La azotea se convierte en un espacio dinámico de luz, sonido y estilo, ofreciendo una bienvenida moderna e inolvidable al 2026, donde el espíritu de la ciudad y de The Madrid EDITION se encuentran para una Nochevieja inolvidable.

The Roof en The Madrid EDITION
31 de diciembre de 2025, a medianoche.

*Los huéspedes del hotel que estén alojados también podrán acceder a The Roof para disfrutar del espectáculo de fuegos artificiales.



WINTER BLISSFULL TOUCH EN THE SPA

Esta temporada festiva, acoge el espíritu de la relajación y la renovación en The Spa at The Madrid EDITION con el tratamiento Winter Blissful Touch, un ritual de 60 minutos diseñado para calmar el cuerpo y elevar el espíritu.

Infusionado con una mezcla especial de aceites de incienso, mirra y petitgrain, este masaje lujoso te envuelve en el cálido abrazo de la temporada, aliviando la tensión y restaurando la armonía interior. Perfecto para regalar o como un capricho personal, es la escapada ideal en medio del ajetreo de temporada.

Los huéspedes están invitados a completar su experiencia de serenidad con una copa de cava, culminando la experiencia con un toque de brillo y tranquilidad.

180 EUR | IVA incluido

Reservas: spa.madrid@editionhotels.com or +34 919 545 421

The Spa en The Madrid EDITION

Disponible del 20 de noviembre de 2025 al 10 de enero de 2026.







DÍA DE REYES EN LOBBY BAR

En Lobby Bar, la temporada festiva se celebra con el tradicional Roscón de Reyes, un brioche en forma de anillo decorado con azúcar y frutas coloridas confitadas.

Este dulce tan querido honra la antigua tradición española del Día de los Reyes Magos, que conmemora la visita de los tres Reyes de Oriente al Niño Jesús. En su interior se esconde una pequeña figura y un haba, continuando una tradición lúdica, quien encuentre la figura es coronado “rey” por el día, mientras que quien descubra el haba tendrá que hacerse cargo de comprar el Roscón del próximo año.

Cuidadosamente elaborado por nuestros chefs pasteleros, el Roscón de Reyes convierte un momento sencillo en una experiencia de placer navideño, donde el entorno elegante de Lobby Bar y el brillo cálido de la decoración navideña crean el escenario perfecto para disfrutar de esta tradición española.

No se requieren reservas.

Lobby Bar en The Madrid EDITION
Disponible el 6 de enero de 2026.



REFUGIO NAVIDEÑO DE RUINART EN LOBBY BAR

The Madrid EDITION, en colaboración con Maison Ruinart, te invita a disfrutar del refugio navideño de edición limitada en Lobby Bar, disponible hasta el 6 de enero.

Al pedir una copa o botella de Ruinart Brut, Ruinart Rosé o Ruinart Blanc de Blancs, recibirás un ornamento navideño personalizado para colgar en nuestros árboles festivos iluminados, compartiendo tus mejores deseos como parte de la celebración.

Enmarcado por un tapiz pintado del siglo XV, este rincón acogedor celebra la elegancia atemporal de esta época del año. Los muebles estilo lounge blancos y la cálida chimenea crean una atmósfera íntima y acogedora, perfecta para saborear el primer Champagne del mundo y símbolo del savoir-vivre desde 1729, Ruinart.

No se requieren reservas.

Lobby Bar en The Madrid EDITION

Disponible durante toda la temporada festiva hasta el 6 de enero de 2026.







PAQUETE DE HABITACIONES DE NOCHEVIEJA

Recibe el Año Nuevo en The Madrid EDITION. Celebra con estilo y disfruta de una celebración extraordinaria bajo el cielo de Madrid. Comienza la velada con una excepcional cena de ocho pasos en Oroya, con un menú especialmente creado por el reconocido chef peruano Diego Muñoz.

A medida de que se acerque la medianoche, da la bienvenida a 2026 con un deslumbrante espectáculo de fuegos artificiales y un set de DJ en vivo desde The Roof at Oroya, rodeado por el brillante horizonte de la ciudad.

Despiértate en un nuevo año con la comodidad atemporal de nuestras habitaciones y suites, y disfruta de un delicioso desayuno en Scarpetta antes de explorar Madrid en su momento más encantador.

Tarifas desde 1000 EUR por noche.

Las tarifas no incluyen el 10% de IVA.

Reservas: reservations.mad@editionhotels.com or +34 919 54 54 20

Disponible desde el 14 de noviembre de 2025 hasta el 1 de enero de 2026, para estancias del 25 de diciembre de 2025 al 6 de enero de 2026.

La promoción no puede combinarse con otras ofertas o descuentos especiales.

Sujeta a disponibilidad. Pueden aplicarse fechas restringidas y otras condiciones.

La cena en Oroya el 31 de diciembre incluye un menú de degustación de ocho pasos y un paquete de bebidas limitadas.

Desayuno diario para un máximo de dos huéspedes por habitación en Scarpetta, excluyendo room service.





THE
MADRID
EDITION

PLAZA DE CELENQUE, 2, MADRID, 28013
EDITIONHOTELS.COM



©2025 Marriott International, Inc. All Rights Reserved. All names, marks and logos are the trademarks of Marriott International, Inc., or its affiliates.