

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 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 un ponche festivo y emblemático en Punch Room Madrid, además de Champagne Ruinart y Roscón de Reyes artesanal 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, 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 FESTIVO 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.
**DESDE EL 25 DE NOVIEMBRE
HASTA EL 6 DE ENERO**

NOCHEBUENA Y NAVIDAD EN OROYA

Disfruta de una cena de Nochebuena y 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 degustación de ocho pasos 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 FESTIVO EN PUNCH ROOM MADRID

Celebra la época en Punch Room Madrid con nuestro Ponche Festivo. Presentado en auténticas poncheras tradicionales de plata, es el sorbo ideal para reconfortar el espíritu y brindar por las fiestas.
**DESDE EL 25 DE NOVIEMBRE
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 ocho pasos 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.
**DESDE EL 20 DE NOVIEMBRE
HASTA EL 10 DE ENERO**

REFUGIO NAVIDEÑO DE RUINART 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.
**DESDE EL 25 DE NOVIEMBRE
HASTA EL 6 DE ENERO**









ÁRBOL FESTIVO 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 renombrada artista española, Mercedes Bellido, os presentamos una reinterpretación evocativa del árbol festivo.

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 desde el 25 de noviembre de 2025 hasta el 6 de enero de 2026.



PONCHE FESTIVO EN PUNCH ROOM MADRID

Celebra la temporada festiva en Punch Room Madrid, donde el espíritu de las fiestas adquiere un giro sofisticado e inesperado. Adéntrate en la calidez de este íntimo bar inspirado en los speakeasy y descubre un especial Festive Punch, una creación de edición limitada elaborada con gin, pachulí, té Pu-erh, vetiver y frutos rojos, diseñada para capturar los sabores, aromas y la magia de la temporada.

Además del Festive Punch, los huéspedes pueden continuar su experiencia con el recién introducido menú de Punch Room, Legends & Likes. Alejado del ritmo de la ciudad, Punch Room Madrid se dedica a la recuperación del ritual del punch, una tradición centenaria de conexión, conversación y ceremonia.

Legends & Likes reimagina la admiración a través del tiempo, celebrando tanto a las figuras que han dado forma a nuestro mundo como a quienes marcan tendencia en nuestras pantallas. Desde el Pirate Punch, un homenaje a la aventura con ron, coco y tonka, hasta el DJ Punch, una mezcla moderna de gin, St-Germain y sandía, cada creación es una historia líquida, pensada para degustarse individualmente o compartir desde tazones de plata vintage.

18 EUR | IVA incluido
No se requieren reservas.

Punch Room en The Madrid EDITION

Disponible desde el 25 de noviembre de 2025 hasta el 6 de enero de 2026.
Abierto de martes a sábado. Disponible para eventos privados.







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 la cena 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: restaurantreservations.madrid@editionhotels.com o +34 919 54 54 50

Oroya en The Madrid EDITION

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



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

Selección de vinos por nuestro sommelier

Agua, cerveza, café o té

165 EUR POR PERSONA | IVA incluido

Reservas: host@scarpetta-madrid.com o +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.

PRIMER PASO

Ostra a la parrilla, mantequilla de ají amarillo, caviar

SEGUNDO PASO

Tartar de vieiras y pistacho, tomate semiseco, albahaca

TERCER PASO

Anticuchos de espárragos blancos y verdes, crema ácida de aceituna

CUARTO PASO

Merluza crujiente en picante de gamba roja, boniato

QUINTO PASO

Arroz con pato al horno, palta, rábanos

SEXTO PASO

Entrecostilla de ternera Wagyu, ajiaco de patatas, trufa blanca

SÉPTIMO PASO

Lúcuma Oroya, pistacho, romero, vainilla

OCTAVO PASO

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: restaurantreservations.madrid@editionhotels.com o +34 919 54 54 50

*Opciones sin gluten y vegetarianas disponibles.





MENÚ INFANTIL DE NOCHEVIEJA EN OROYA

Durante la cena de Nochevieja, los niños de hasta 12 años también podrán disfrutar de una experiencia especial con un menú creado especialmente para ellos, inspirado en los sabores de la temporada y diseñado para celebrar juntos la llegada del nuevo año.

PRIMER PASO

Lasaña boloñesa, ragú de ternera, mozzarella

SEGUNDO PASO A ELEGIR

Merluza rebozada, patatas rústicas, salsa tártara

Solomillo de ternera, puré de patatas, salsa de ternera

TERCER PASO

Mousse de chocolate y vainilla, frambuesa

12 uvas de la suerte

Fuegos artificiales desde la azotea The Roof

95 EUR POR PERSONA | IVA incluido

Reservas: restaurantreservations.madrid@editionhotels.com o +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.

PRIMER PASO

Stromboli con espinacas, puerro confitado, taleggio

SEGUNDO PASO

Focaccia con aromas de trufa negra

TERCER PASO

Mantequilla de leche de cabra, cenizas de romero

CUARTO PASO

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

QUINTO PASO

Tortellini relleno de cotechino, caldo de cocido madrileño

SEXTO PASO 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

SÉPTIMO PASO

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

OCTAVO PASO

Petit fours de la casa

12 uvas de la suerte

Vistas a los fuegos artificiales sobre la Plaza de las Descalzas, frente al Monasterio de las Descalzas Reales.

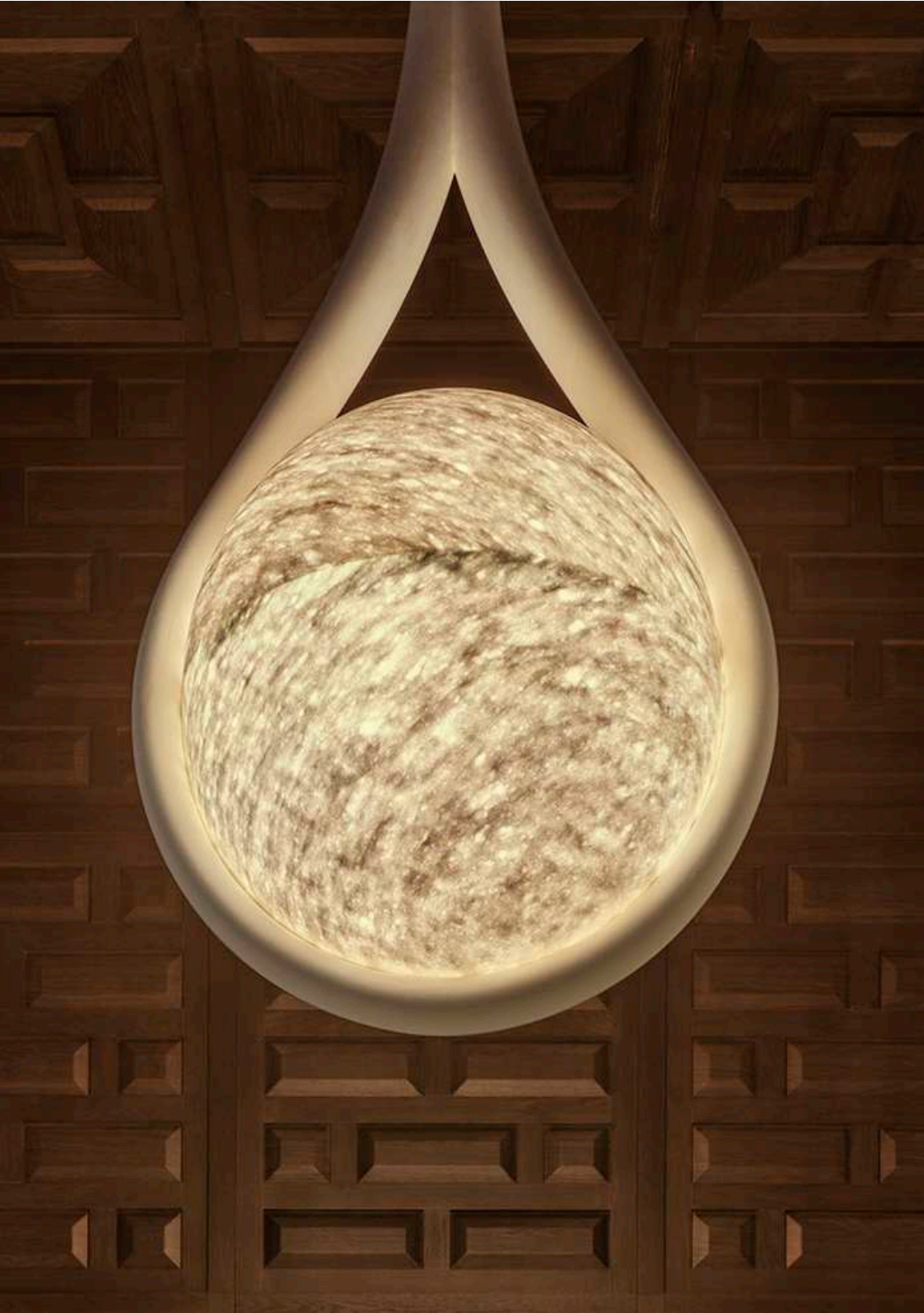
MARIDAJE

Selección de vinos por nuestro sommelier

Agua, cerveza, café o té

429 EUR POR PERSONA | IVA incluido

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



MENÚ INFANTIL DE NOCHEVIEJA EN SCARPETTA

Durante la celebración de Nochevieja, los más pequeños, hasta 12 años, podrán disfrutar de un menú especialmente diseñado para ellos, inspirado en los sabores festivos de la temporada.

PRIMER PASO

Buñuelo de pescado

Pulpo Scarpetta

Croqueta melosa de Jamon Ibérico

SEGUNDO PASO

Crema de calabaza, huevo trufado

TERCER PASO

Ravioli cacio e pepe

CUARTO PASO

Gordon Bleu de solomillo de ternera, salsa de setas, trigueros

QUINTO PASO

Crema de chocolate con helado de vainilla

SEXTO PASO

Turrone navideños

12 uvas de la suerte

Vistas a los fuegos artificiales sobre la Plaza de las Descalzas, frente al Monasterio de las Descalzas Reales.

95 EUR POR PERSONA | IVA incluido

Reservas: host@scarpetta-madrid.com o +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 o +34 919 545 421

The Spa en The Madrid EDITION

Disponible desde el 20 de noviembre de 2025 hasta el 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 desde el 25 de noviembre de 2025 hasta el 6 de enero de 2026.







PAQUETE DE HABITACIONES DE NOCHEVIEJA

Recibe el Año Nuevo en The Madrid EDITION. A tu llegada, disfruta de una welcome amenity preparado para ti, una atención especial para hacer tu estancia aún más memorable. 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 o +34 919 54 54 20 o en [nuestra web](#).

Disponible desde el 28 de octubre 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.