



Los sabores del universo  
*The flavours of the universe*

Programa de Navidad y Año Nuevo  
Gala de Fin de Año 2009

*Christmas and New Year programme*  
*New Year's Eve Gala 2009*

**THE WESTIN**  
PALACE  
MADRID

# Cena de nochebuena / Christmas eve dinner

Jueves 24 de diciembre, 2009 / Thursday 24th December 2009

Música en vivo bajo la cúpula de cristal de nuestro restaurante La Rotonda.

*Live music under the crystal dome in our La Rotonda restaurant.*



Carpaccio de bogavante con ensalada crujiente,  
texturas de mango y mayonesa de avellana  
*Lobster carpaccio with crispy salad, mango textures  
and hazelnut mayonnaise*

\*\*\*

Crema suave de cigalas con tartar de lubina y trufa negra  
*Smooth cream of prawns with sea bass tartar and black truffle*

\*\*\*

Besugo con verduras, migas de sepia y pimientos  
*Sea bream with vegetables, cuttlefish crumbs and peppers*

\*\*\*

Wellington de capón con castañas, manzanas y salsa de anís  
*Wellington "Capon" chicken with chestnuts, apples and aniseed sauce*

\*\*\*

Delicia de almendras con chocolate y galleta crujiente  
*Almond delights with chocolate and crispy biscuit*

\*\*\*

Café y dulces navideños  
*Coffee and Christmas sweets*

Restaurante La Rotonda / *La Rotonda restaurant*

De 21:00 a 02:00 hrs. / *From 9 pm to 2 am*

**Precio por persona**

199 € (IVA incluido) Bebidas no incluidas

Niños menores de 10 años:

70 € (IVA incluido) Bebidas incluidas

**Price per person**

199 € (VAT included) Drinks not included

Children under 10 years of age:

70 € (VAT included) Drinks included

**Reservas / Reservations**

91 360 72 49 / [eventos.palace@westin.com](mailto:eventos.palace@westin.com)

Para más información y consultar nuestras  
propuestas especiales con alojamiento visite:  
*For more information and to check our special  
packages with accommodation please visit:*

[westinpalacemadrid.com](http://westinpalacemadrid.com)

The Westin Palace, Madrid  
Plaza de las Cortes 7 / 28014 Madrid

# Brunch de navidad / *Christmas brunch*

Viernes 25 de diciembre, 2009 / *Friday 25th December 2009*

Soprano, tenor y piano bajo la cúpula de cristal de nuestro restaurante La Rotonda.

*Soprano, tenor and piano under the crystal dome of our La Rotonda restaurant.*

Entradas frías, marisco y miniaturas del chef

*Cold hors d'oeuvres, shellfish and miniatures prepared by the Chef*

\*\*\*

Carnes y pescados con sus guarniciones

*Meat and fish dishes with their garnishes*

\*\*\*

Selección de postres de nuestra pastelería

*Selection of desserts and pastries*

**Restaurante La Rotonda / *La Rotonda restaurant***

De 13:30 a 15:30 hrs. / *From 1.30 pm to 3.30 pm*

## **Precio por persona**

99 € (IVA incluido) Bebidas no incluidas

Niños menores de 10 años:

49 € (IVA incluido) Bebidas incluidas

## **Price per person**

99 € (VAT included) Drinks not included

Children under 10 years of age:

49 € (VAT included) Drinks included

## **Reservas / *Reservations***

91 360 72 49 / [eventos.palace@westin.com](mailto:eventos.palace@westin.com)

Para más información y consultar nuestras propuestas especiales con alojamiento visite:

*For more information and to check our special packages with accommodation please visit:*

[westinpalacemadrid.com](http://westinpalacemadrid.com)

**THE WESTIN**  
PALACE  
MADRID

The Westin Palace, Madrid  
Plaza de las Cortes 7 / 28014 Madrid

# Brunch de año nuevo / *New year's brunch*

Viernes 1 de enero, 2010 / *Friday 1st January 2010*

Daremos la bienvenida al nuevo año celebrándolo con ópera en vivo bajo la cúpula de cristal de nuestro restaurante La Rotonda.  
*We will welcome the new year by celebrating it with live opera under the crystal dome in our La Rotonda restaurant.*

Entradas frías, marisco y miniaturas del chef

*Cold hors d'oeuvres, shellfish and miniatures prepared by the Chef*

\*\*\*

Carnes y pescados con sus guarniciones

*Meat and fish dishes with their garnishes*

\*\*\*

Selección de postres de nuestra pastelería

*Selection of desserts and pastries*



**Restaurante La Rotonda / *La Rotonda restaurant***

De 13:30 a 15:30 hrs. / *From 1.30 pm to 3.30 pm*

## **Precio por persona**

99 € (IVA incluido) Bebidas no incluidas

Niños menores de 10 años:

49 € (IVA incluido) Bebidas incluidas

## **Price per person**

99 € (VAT included) Drinks not Included

Children under 10 years of age:

49 € (VAT Included) Drinks included

## **Reservas / *Reservations***

91 360 72 49 / [eventos.palace@westin.com](mailto:eventos.palace@westin.com)

Para más información y consultar nuestras propuestas especiales con alojamiento visite:  
*For more information and to check our special packages with accommodation please visit:*

[westinpalacemadrid.com](http://westinpalacemadrid.com)

The Westin Palace, Madrid  
Plaza de las Cortes 7 / 28014 Madrid

# Brunch de Reyes / Epiphany brunch

Miércoles 6 de enero, 2010 / Wednesday 6th January 2010

Amenizaremos el mágico día de reyes con ópera en vivo bajo la cúpula de cristal de nuestro restaurante La Rotonda.

*We will brighten up the magical day of Epiphany with live opera under the crystal dome of our La Rotonda restaurant.*

Entradas frías, marisco y miniaturas del chef

*Cold hors d'oeuvres, shellfish and miniatures prepared by the Chef*

\*\*\*

Carnes y pescados con sus guarniciones

*Meat and fish dishes with their garnishes*

\*\*\*

Selección de postres de nuestra pastelería

*Selection of desserts and pastries*

Restaurante La Rotonda / La Rotonda restaurant

De 13:30 a 15:30 hrs. / From 1.30 pm to 3.30 pm

## Precio por persona

65 € (IVA incluido) Bebidas no incluidas

Niños menores de 10 años:

33 € (IVA incluido) Bebidas incluidas

## Price per person

65 € (VAT included) Drinks not included

Children under 10 years of age:

33 € (VAT included) Drinks included

## Reservas / Reservations

91 360 72 49 / eventos.palace@westin.com

Para más información y consultar nuestras propuestas especiales con alojamiento visite:  
*For more information and to check our special packages with accommodation please visit:*

[westinpalacemadrid.com](http://westinpalacemadrid.com)

**THE WESTIN**  
PALACE  
MADRID

The Westin Palace, Madrid  
Plaza de las Cortes 7 / 28014 Madrid

# Gala de Fin de Año / *New Year's Eve gala dinner*

Jueves 31 de diciembre, 2009 / *Thursday 31st December 2009*

Con la música de la Orquesta Santiago daremos la bienvenida al nuevo año y tomaremos las tradicionales doce uvas.

*We will welcome the New Year with music by the Santiago Orquesta and we will enjoy the traditional twelve grapes.*

The Westin Palace Madrid pone punto final al año de la Astronomía con un universo de sabores y texturas bajo la cúpula, una creación de Mario Sandoval, chef estrella Michelin, que ha diseñado paisajes galácticos comestibles que serán cuidadosamente elaborados por el equipo de cocina del hotel. Para completar esta experiencia gastronómica todos los platos estarán perfectamente alineados con vinos singulares.

Finalmente el espectáculo culminará con los catorce artistas de la Orquesta Santiago que nos acompañarán hasta la madrugada del 2010 con un recorrido por la música española, caribeña, internacional, así como los populares tangos, boleros y pasodobles de siempre.



*The Westin Palace Madrid is bringing to an end the year of Astronomy with the universe of flavours and textures under the dome, a creation by Mario Sandoval, the Michelin-starred chef, who has designed edible galactic landscapes that will be carefully prepared by the hotel's kitchen staff. To complete this gastronomic experience, all the dishes will be perfectly aligned with outstanding wines.*

*Finally, the show will culminate with the fourteen artists from the Santiago Orquesta who will accompany us until the small hours of 2010 with a journey through Spanish, Caribbean and international music, as well as the traditional, but popular tangos, boleros and pasodobles.*



Este menú compuesto de siete servicios cuyas texturas y aromas recrean la belleza del mundo en que vivimos, para garantizar un brindis por el 2010 lleno de estrellas y buenos deseos.

Uva de la suerte rellena de crema de pistacho con migas ahumadas  
*Chateau Lamothe 2003 Sauternes AOC*

\*\*\*

Sol de foie dorado sobre elipse crujiente con corazón  
líquido de almendras y brillos de licor  
*Chateau Lamothe 2003 Sauternes AOC*

\*\*\*

Constelación del mar: Osa Mayor de moluscos y frutos  
marinos sobre algas yodadas  
*Abel Mendoza Viura 2008 D.O. Rioja*

\*\*\*

Quasar de huevo incandescente con polvo de jamón ibérico  
y volcán de setas, espárragos y calabacín  
*Abel Mendoza Viura 2008 D.O. Rioja*

\*\*\*

Galaxia de morrillo de atún rojo sobre círculos cósmicos  
de nueces y salsa de yuzu  
*Licinia Crianza 2006 Vinos de Madrid*

\*\*\*

Corteza planetaria de cordero lechal sobre tecla de uvas  
y migas crujientes de piñones  
*Licinia Crianza 2006 Vinos de Madrid*

\*\*\*

Esojoso esférico de Luna plateada con aromas de flores  
y núcleo de chocolate con especias  
*Brumas de Ayosa 2007 D.O. Valle de Güimar*

*This menu is made up of seven dishes, the textures and aromas of which recreate the beauty of the world in which we live to guarantee a toast to a 2010 full of stars and good wishes.*

*Lucky grapes stuffed with pistachio cream with smoked crumbs  
Chateau Lamothe 2003 Sauternes AOC*

\*\*\*

*Golden sun foie gras on a crispy ellipse with a liquid heart  
of almonds and sparkles of liqueur  
Chateau Lamothe 2003 Sauternes AOC*

\*\*\*

*Sea constellation: Ursa Major of molluscs and shellfish on  
a bed of iodized algae  
Abel Mendoza Viura 2008 D.O. Rioja*

\*\*\*

*Incandescent egg quasar with Iberian ham dust and a volcano  
of mushrooms, asparagus and courgette  
Abel Mendoza Viura 2008 D.O. Rioja*

\*\*\*

*Galaxy of red tuna fish neck fillets on cosmic circles  
of walnuts and yuzu sauce  
Licinia Crianza 2006 Vinos de Madrid*

\*\*\*

*Planetary crust of baby lamb on a touch of grapes and crispy  
pine nut crumbs  
Licinia Crianza 2006 Vinos de Madrid*

\*\*\*

*Silver moon spongy sphere with flowery aroma and a core  
of spiced chocolate  
Brumas de Ayosa 2007 D.O. Valle de Güimar*

### Cena, Cotillón & Alojamiento

Incluye alojamiento en habitación doble, Superfoods desayuno buffet, cena de gala y cotillón. Precio desde 530 € + 7 % IVA por noche por persona en habitación doble "Deluxe".

### Cena y Cotillón

Bajo la cúpula de cristal. De 21:00 hasta 05.00 hrs.  
**Precio por persona:** 470 € (IVA incluido)  
**Niños menores de 10 años:** 235 € (IVA incluido)  
Incluye selección de vinos, champagne "Laurent Perrier" y barra libre.

### Sólo Cotillón

Bar Palace. De 23:30 a 05:00 hrs.  
**Precio por persona:** 190 € (IVA incluido). Incluye las uvas de la suerte, champagne "Laurent Perrier" y barra libre.

### Reservas

91 360 72 49 / eventos.palace@westin.com

Para más información y consultar nuestras propuestas especiales con alojamiento visite: [westinpalacemadrid.com](http://westinpalacemadrid.com)

The Westin Palace, Madrid  
Plaza de las Cortes 7 / 28014 Madrid

### Dinner, Dance & Accommodation

*Includes accommodation in a double room, Superfoods buffet breakfast, gala dinner and dance. Price from 530 € + 7 % VAT per night per person in a double "Deluxe" room.*

### Dinner and Dance

*Under de crystal dome. From 9 pm to 5 am  
**Price per person:** 470 € (VAT included)  
**Children under 10 years of age:** 235 € (VAT included)  
Dinner includes a selection of wines, "Laurent Perrier" champagne and open bar.*

### Dance only

*Palace bar. From 11 pm to 5 am  
**Price per person:** 190 € (VAT included). Including lucky grapes, "Laurent Perrier" champagne and open bar.*

### Reservations

+ 34 91 360 72 49 / eventos.palace@westin.com

*For more information and to check our special packages with accommodation please visit: [westinpalacemadrid.com](http://westinpalacemadrid.com)*

*The Westin Palace, Madrid  
Plaza de las Cortes 7 / 28014 Madrid*

**THE WESTIN**  
PALACE  
MADRID

The Westin Palace, Madrid  
Plaza de las Cortes 7 / 28014 Madrid