

NAVIDADES / HOLIDAY SEASON

DECEMBER 2025
TO JANUARY 2026

LA SEMILLA DE UNA NAVIDAD ETERNA

THE SEED OF AN
ETERNAL CHRISTMAS



Nombre de la Semilla
Seed Name
Ceiba Pentandra



MANDARIN ORIENTAL
RITZ MADRID

LA SEMILLA DE UNA NAVIDAD ETERNA

Hay lugares que trascienden el paso del tiempo sin perder jamás su alma. Nuestro jardín es uno de ellos.

Durante 115 años ha sido testigo de historias que se entrelazan, de estaciones que se suceden, de recuerdos que florecen... y sigue siendo, hoy como ayer, el corazón palpitante del hotel.

Este año, en el que celebramos nuestro 115 aniversario, el jardín cruza sus propios límites y se instala en el interior, transformando cada rincón en una Navidad Botánica llena de luz, vida y serena elegancia.

Inspirados por la belleza eterna de la naturaleza, cada detalle ha sido concebido con cuidado y maestría: una celebración del vínculo que nos une, del renacer constante y de la alegría compartida.

De la mano de Reforesta, extendemos este espíritu más allá de nuestras paredes, sembrando vida allí donde más se necesita.

Nuestro símbolo es la semilla: pequeña, discreta, pero rebosante de promesas. Nos recuerda que lo que se cuida con amor —como nuestro hotel— puede florecer para siempre.

Esta Navidad, la magia comienza en lo más diminuto: una invitación atemporal a soñar, maravillarse y crecer juntos.





Nombre de la Semilla
Seed Name
Strelitzia Nicolai

THE SEED OF AN ETERNAL CHRISTMAS

Some places transcend time without ever losing their soul – and our garden is one of them. For 115 years, it has witnessed stories unfold, seasons change, and memories blossom, remaining the beating heart of the hotel. This festive season, as we celebrate our 115th anniversary, the garden comes indoors, transforming the hotel into a Botanical Christmas filled with light, life and quiet elegance.

Inspired by nature's enduring beauty, every detail reflects our heritage and craftsmanship – a celebration of connection, renewal and shared joy.

In collaboration with Reforesta, we also extend this spirit beyond our walls, nurturing new life where it's most needed.

Our symbol is the seed: small and simple, yet full of promise – a reminder that what is cared for with love, like our hotel, can flourish forever.

This Christmas, the magic begins in the smallest of things – a timeless invitation to wonder, dream and grow together.

NAVIDADES / HOLIDAY SEASON

Nombre de la Semilla
Seed Name
Sterculia Foetida

24 DICIEMBRE / DECEMBER 24TH

NOCHEBUENA

CHRISTMAS EVE

565 EUR

ADULTOS / ADULTS

220 EUR

MARIDAJE PREMIUM / PREMIUM WINE PAIRING

140 EUR

NIÑOS DE 5 A 12 AÑOS / CHILDREN FROM 5 TO 12 YEARS OLD

IVA INCLUIDO / VAT INCLUDED

MÚSICA EN VIVO / LIVE MUSIC



Preludio del Edén / Prelude of Eden

Rosa nívea con fragancia de manzana en infusión
con su esencia al champán.

*Snow-white rose with fragrance of infused apple,
complemented by its essence and a touch of champagne.*

Vino / Wine

Maridaje / Regular Pairing:

Claude Cazals Carte d'Or A.O.C. Champagne

Maridaje Premium / Premium Pairing:

Ruinart Blanc de Blancs A.O.C. Champagne

El Bosque Animado / The Enchanted Forest

Quique Dacosta Deessa con trufa blanca, inspiración de la naturaleza.

Quique Dacosta Deessa with white truffle, inspired by nature.

Vino / Wine

Maridaje / Regular Pairing:

Claude Cazals Carte d'Or A.O.C. Champagne

Maridaje Premium / Premium Pairing:

Ruinart Blanc de Blancs A.O.C. Champagne

Ofrenda de los Mares / Offering of the Seas

Sopa excelsa de mariscos con bogavante y centolla.

Exquisite shellfish soup with lobster and spider crab.

Vino / Wine

St. Pierre, Regnard 2023 A.O.C. Chablis

Espejismo de los Ríos Serenos / Mirage of the Serene Rivers

Lomo de lubina coronado con muselina de topinambur, chips dorados
y un toque verde de hierbas serranas de Madrid.

*Sea bass loin crowned with Jerusalem artichoke mousseline, golden
crisps, and a green touch of Madrid mountain herbs.*

Vino / Wine

St. Pierre, Regnard 2023 A.O.C. Chablis

Manjar de la Tierra Noble / Delicacy of the Noble Land

Pieza de ternera estofada al néctar de vino
tinto con trufa negra y polenta dorada.

Braised beef in red wine nectar with black truffle and golden polenta.

Vino / Wine

Pingus PSI 2022 D.O. Ribera del Duero

Dulce Reloj del Sol Valenciano / Sweet Valencian Sundial

Baumkuchen de azahar y naranja de Valencia
con caramelo salado de toffee.

*Orange-blossom and Valencia orange
baumkuchen with salted caramel.*

Símbolo de Invierno / Symbol of Winter

Escultura de tronco y follaje, evocación de la celebración invernal.

Sculpture of trunk and foliage, evoking the winter celebration.

Vino / Wine

Maridaje / Regular Pairing:

Moët & Chandon Vintage 2016 Grand Cru Brut A.O.C. Champagne

Maridaje Premium / Premium Pairing:

Moët & Chandon Collection Impérial N°1 A.O.C. Champagne



NAVIDADES / HOLIDAY SEASON

25 DICIEMBRE / DECEMBER 25TH

BRUNCH DE NAVIDAD

CHRISTMAS DAY BRUNCH

380 EUR

ADULTOS / ADULTS

140 EUR

NIÑOS DE 5 A 12 AÑOS / CHILDREN FROM 5 TO 12 YEARS OLD

IVA INCLUIDO / VAT INCLUDED

MÚSICA EN VIVO / LIVE MUSIC

Nombre de la Semilla
Seed Name
Nelumbo Nucifera





Mariscos / Seafood

Ostras Gillardeau, cigalas, langostinos...
Oysters, crayfish, prawns...

Selección de ahumados / Smoked selection

Rincón español / Spanish corner

Surtido de embutidos ibéricos y quesos
Cortador de jamón
Assorted Iberian cold cuts and cheeses
Ham carving station

Verde y sano / Green and healthy

Especialidades asiáticas / Asian Specialities

Selección de arroces / Rice selection

Del mar / From the sea

Brochetas de rape y gambón, almejas y mejillones, buey de mar...
Skewers of monkfish and king prawns, clams,
and mussels, brown crab...

Especial asados / Special roasts

Lubina a la sal, nuestro famoso pavo relleno, cochinillo asado...
Salted sea bass, our famous stuffed turkey, roast suckling pig...

Postres y dulces navideños / Christmas sweets and desserts

Vino/ Wine

Moët & Chandon Impérial A.O.C. Champagne
Louis Latour 2023 A.O.C. Chablis
Bodega Heredad de Urueña, Moisés Gran Vino 2015 D.O. Toro

NAVIDADES / HOLIDAY SEASON

31 DICIEMBRE / DECEMBER 31ST

NOCHEVIEJA

NEW YEAR'S EVE

1350 EUR

ADULTOS / ADULTS

450 EUR

MARIDAJE PREMIUM / PREMIUM WINE PAIRING

350 EUR

NIÑOS DE 5 A 12 AÑOS / CHILDREN FROM 5 TO 12 YEARS OLD

IVA INCLUIDO / VAT INCLUDED

MÚSICA EN VIVO / LIVE MUSIC

Nombre de la Semilla
Seed Name
Magnolia Grandiflora



Perla de los Mares Lejanos / Pearl of the Distant Seas

Caviar Kaluga de veinte gramos, acompañado de crema ligera y blinis.
Twenty grams of Kaluga caviar, with light cream and delicate blinis.

Vino / Wine

Maridaje / Regular Pairing:

Moët & Chandon Vintage 2009 Grand Cru Brut A.O.C. Champagne

Maridaje Premium / Premium Pairing:

Moët & Chandon Collection Impériale N°1 A.O.C. Champagne

La Bruma de los Dioses / Mist of the Gods

Deessa con doble trufa, fragancia intensa de la tierra.
Deessa with double truffle, intense fragrance of the earth.

Vino / Wine

Maridaje / Regular Pairing:

Moët & Chandon Vintage 2009 Grand Cru Brut A.O.C. Champagne

Maridaje Premium / Premium Pairing:

Moët & Chandon Collection Impériale N°1 A.O.C. Champagne

Escarlata del Océano / Scarlet of the Ocean

Gamba Roja reposando entre algas marinas.
Red prawn resting among seaweeds.

Vino / Wine

Louis Latour 2023 A.O.C. Chablis

Ensueño Dorado del Sur / Golden Dream of the South

Lenguado en ensaimada con salsa de jerez y boniato a la canela.
Sole in ensaimada with sherry sauce and cinnamon sweet potato.

Vino / Wine

Markus Molitor Bernkasteler Lay 2023 A.O.C. Mosel

Jardín de Espejos Verdes y Carmesíes / Garden of Green Mirrors

Merluza con aguacate y remolacha, contraste de sabores y colores.
Hake with avocado and beetroot, a contrast of flavours and colours.

Vino / Wine

Comte Lafond Ladoucette 2023 A.O.C. Sancerre

Trono de la Carne Real / Throne of Royal Meat

Chateaubriand con colmenilla rellena y chalotas caramelizadas.
Chateaubriand with stuffed morel and caramelised French shallots.

Vino / Wine

Maridaje / Regular Pairing:

Mouton Cadet - Baron Philippe de Rothschild, Saint-Émilion

Maridaje Premium / Premium Pairing:

Termanthia 2017 - Numanthia D.O. Toro

La Luna Enamorada / The Moon in Love

Esfera de plata de frambuesa y rosa sobre helado de champán.
Silver sphere of raspberry and rose on champagne ice.

Dulces de Fin de Año / New Year's Eve Sweets

Degustación de turrones y tronco festivo, cierre de la celebración.
Tasting of nougats and festive yule log, closing the celebration.

Doce uvas de la suerte / Twelve lucky grapes

Vino / Wine

Maridaje / Regular Pairing:

Dom Pérignon Brut 2015 A.O.C. Champagne

Maridaje Premium / Premium Pairing:

Krug Grande Cuvée Brut 172ème Édition A.O.C. Champagne



NAVIDADES / HOLIDAY SEASON

1 DE ENERO / JANUARY 1ST

BRUNCH DE AÑO NUEVO

NEW YEAR'S DAY BRUNCH

380 EUR

ADULTOS / ADULTS

140 EUR

NIÑOS DE 5 A 12 AÑOS / CHILDREN FROM 5 TO 12 YEARS OLD

IVA INCLUIDO / VAT INCLUDED

MÚSICA EN VIVO / LIVE MUSIC

Nombre de la Semilla
Seed Name
Ceratonia Siliqua





Mariscos / Seafood

Ostras Gillardeau, cigalas, langostinos...
Oysters, crayfish, prawns...

Selección de ahumados / Smoked selection

Rincón español / Spanish corner

Surtido de embutidos ibéricos y quesos
Cortador de jamón
Assorted Iberian cold cuts and cheeses
Ham carving station

Especialidades asiáticas / Asian Specialities

Selección de arroces / Rice selection

De nuestro puchero / From our stew

Gazpacho Manchego, carrilleras al vino tinto...
Manchego Gazpacho, braised cheek in red wine...

Del mar / From the sea

Pulpo a feira, navajas, rodaballo a la brasa...
Octopus "a feira" style, razor clams, grilled turbot...

Especial asados / Special roasts

Nuestro tradicional solomillo Wellington
y cordero asado con hierbas frescas de nuestro huerto
Our traditional Wellington sirloin and roasted lamb
with fresh herbs from our garden

Postres y dulces navideños / Christmas sweets and desserts

Vino/ Wine

Moët & Chandon Impérial A.O.C. Champagne
Marqués de Riscal Limousin 2024 D.O. Rueda
Numanthia 2020 D.O. Toro

NAVIDAD EN MADRID

UNAS FIESTAS MARAVILLOSAS

Cada momento está diseñado para despertar su asombro. Saboree la gastronomía más exquisita, descubra regalos únicos y disfrute del arte de la celebración en un entorno único. Esta es la temporada para darse un capricho, valorar cada instante y vivir Madrid en su versión más mágica.

- Desayuno americano para una o dos personas, servido en la privacidad de su habitación o en nuestro restaurante.
- Detalle de bienvenida festivo durante su estancia.
- Un cóctel navideño en Pictura por persona y por estancia.

Beneficios adicionales al reservar alojamiento en categorías de Suite:

- Servicio de mayordomo Ritz para personalizar su estancia y ofrecerle el servicio más exclusivo, disponible desde la categoría Prado Suite en adelante.
- Traslado de ida incluido para reservas en Prado Suite y Turret Suite.
- Traslados de ida y vuelta incluidos a partir de la categoría Suite Ritz.

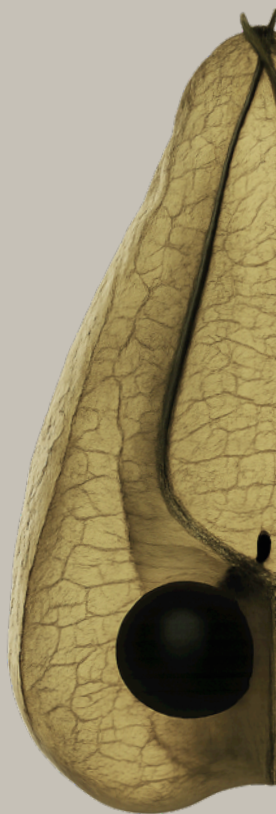
DESDE 900 EUR

POR HABITACIÓN Y NOCHE PARA DOS PERSONAS.

VÁLIDO PARA ESTANCIAS DEL 1 DE DICIEMBRE 2025 AL 6 DE ENERO 2026.

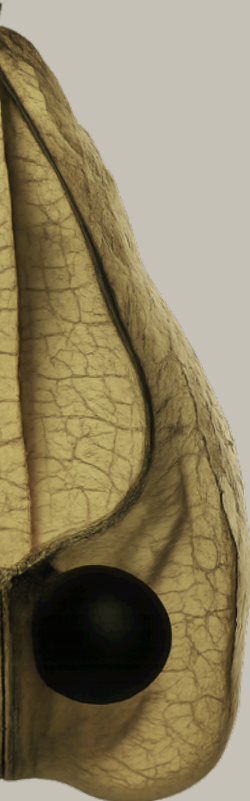
SUJETO A DISPONIBILIDAD.

10% IVA INCLUIDO.



Nombre de la Semilla
Seed Name
Cardiospermum
Halicacabum

FESTIVE SEASON IN MADRID



FESTIVE WONDERS IN MADRID

Every moment is crafted to inspire wonder. Savour exquisite seasonal flavours, discover unique gifts, and enjoy the art of celebration in an atmosphere of sophistication and charm. This is the season to indulge, to cherish, and to experience Madrid at its most magical.

- Full daily American breakfast, served in the privacy of your room or in our restaurant, for one or two people.
 - Welcome festive amenity during your stay.
- One Festive Cocktail at Pictura per person, per stay.

Additional benefits when booking accommodation in Suite categories:

- Butler service to personalise your stay and offer you the most bespoke service, available from Prado Suite reservations and upwards.
- One-way transfer included for Prado and Turret Suite reservations.
 - Round-trip transfers are included from Ritz Suite reservations and upwards.

FROM 900 EUR

PER ROOM AND NIGHT DOUBLE USE.
VALID FOR STAYS FROM 1ST DECEMBER 2025 UNTIL 6TH JANUARY 2026.
10% VAT INCLUDED.

NOCHEBUENA

DISFRUTE DE LA MAGIA DE LA NAVIDAD EN MADRID

Nos aseguramos de que la Nochebuena sea muy especial para todos. Las luces de Madrid, la decoración del hotel inspirada en la naturaleza, las zonas comerciales más exclusivas a escasos metros del hotel para esas compras de última hora y una experiencia gastronómica inolvidable diseñada por el galardonado chef Quique Dacosta.

- Desayuno americano para una o dos personas, servido en la privacidad de su habitación o en nuestro restaurante.
- Atenciones navideñas durante su estancia.
- Decoración y detalles festivos en la habitación.
- Degustación de dulces navideños tradicionales.
- Cena de Nochebuena de seis platos para dos personas con maridaje de vinos y música en vivo.
- Regalo Ritz de Navidad para recordar su estancia.

Beneficios adicionales al reservar alojamiento en categorías de suites:

- Servicio de mayordomo para ofrecerle una estancia y un servicio personalizados a partir de la categoría Prado Suite.
- Se incluye un traslado de ida en las reservas de Prado Suite y Turret Suite.
- Se incluyen traslados de ida y vuelta para las reservas de Suite Ritz, Suite Mandarin, Suite Presidencial y Suite Real.

DESDE 2150 EUR

POR HABITACIÓN Y NOCHE PARA DOS PERSONAS.
VÁLIDO PARA ESTANCIAS DURANTE EL 24 DE DICIEMBRE, 2025.
SUJETO A DISPONIBILIDAD.
10% IVA INCLUIDO.

Nombre de la Semilla
Seed Name
Adenium Obesum



CHRISTMAS EVE

ENJOY THE MAGIC OF CHRISTMAS IN MADRID

We make Christmas Eve extra special for you and your loved ones. With the sparkling lights of Madrid, the hotel's nature-inspired decorations, convenient access to the city's finest shopping districts for any last-minute needs, and an unforgettable dining experience curated by the acclaimed Michelin-starred chef Quique Dacosta, your evening will be truly memorable.

- Full daily American breakfast, served in the privacy of your room or in our restaurant for one or two persons.
 - Festive daily amenities during your stay.
 - In-room holiday décor touches.
 - Traditional Christmas treat tasting.
- Six-course Christmas Eve Dinner, including wine pairings with live music entertainment.
- Ritz Christmas Gift to remember your stay with us.

Additional benefits when booking suite categories:

- Butler service to provide a personalised stay and service from the Prado Suite category onwards.
- One-way transfer included for bookings of the Prado Suite and Turret Suite.
- Round-trip transfers included for bookings of the Ritz Suite, Mandarin Suite, Presidential Suite, and Royal Suite.

FROM 2150 EUR

PER ROOM AND NIGHT DOUBLE USE.
VALID FOR STAYS INCLUDING DECEMBER 24TH, 2025.
SUBJECT TO AVAILABILITY.
10% VAT INCLUDED.

FIN DE AÑO

¡CELEBRE EL AÑO NUEVO!

Reciba el nuevo año y disfrute de una experiencia gastronómica excepcional diseñada por el galardonado chef Quique Dacosta quien no conoce límites cuando se trata de celebrar una noche extraordinaria.

- Desayuno americano para una o dos personas, servido en la privacidad de su habitación o en nuestro restaurante.
- Atenciones navideñas durante su estancia.
- Decoración y detalles festivos en la habitación.
- Degustación de dulces navideños tradicionales.
- Cena de Gala de Fin de Año de ocho platos, con maridaje de vinos y Cotillón con música en vivo.
- Regalo Ritz de Navidad para recordar su estancia.

Beneficios adicionales al reservar alojamiento en categorías de suites:

- Servicio de mayordomo para ofrecerle una estancia y un servicio personalizados a partir de la categoría Prado Suite.
- Se incluye un traslado de ida en las reservas de Prado Suite y Turret Suite.
- Se incluyen traslados de ida y vuelta para las reservas de Suite Ritz, Suite Mandarin, Suite Presidencial y Suite Real.

DESDE 3955 EUR

POR HABITACIÓN Y NOCHE PARA DOS PERSONAS.
VÁLIDO PARA ESTANCIAS DURANTE EL 31 DE DICIEMBRE, 2025.
SUJETO A DISPONIBILIDAD.
10% IVA INCLUIDO.



Nombre de la Semilla
Seed Name
Hura Crepitans

NEW YEAR'S EVE

CELEBRATE THE NEW YEAR!

Welcome the New Year with an unforgettable evening.

Indulge in a sublime festive menu crafted by Michelin-starred chef Quique Dacosta, where creativity and flavour unite for a truly exceptional celebration. As the clock strikes midnight, raise a glass to new beginnings in an atmosphere of elegance, joy, and timeless sophistication.

- Full daily American breakfast, served in the privacy of your room or in our restaurant for one or two persons.
 - Festive daily amenities during your stay.
 - In-room holiday décor touches.
 - Traditional Christmas treat tasting.
- Eight-course New Year's Eve Gala Dinner for two people including wine pairings and party with live music entertainment.
- Ritz Christmas Gift to remember your stay with us.

Additional benefits when booking suite categories:

- Butler service to provide a personalised stay and service from the Prado Suite category onwards.
- One-way transfer included for bookings of the Prado Suite and Turret Suite.
- Round-trip transfers included for bookings of the Ritz Suite, Mandarin Suite, Presidential Suite, and Royal Suite.

FROM 3955 EUR

PER ROOM AND NIGHT DOUBLE USE.
VALID FOR STAYS INCLUDING DECEMBER 31ST, 2025.
SUBJECT TO AVAILABILITY.
10% VAT INCLUDED



THE BEAUTY CONCEPT

Sumérgase en el ambiente navideño en nuestro santuario de relajación; hemos diseñado cuidadosamente rituales de belleza y tratamientos exclusivos para esta temporada festiva.

El tiempo dedicado al cuidado físico y la relajación mental se traduce en una mayor sensación de paz y bienestar.

Embrace the Christmas spirit in our serene sanctuary; we have meticulously designed beauty rituals and exclusive treatments for this festive season.

The pause for physical care and mental serenity translates into an enhanced sense of peace and well-being.

INFORMACIÓN Y RESERVAS
INFORMATION AND RESERVATIONS
mrmad-spa@mohg.com
Teléfono / Phone: +34 91 701 6760



Nombre de la Semilla
Seed Name
Entada Rheedii

VILLANCICOS CHRISTMAS CAROLS



No hay Navidad completa sin villancicos ni sin nuestro tradicional té de la tarde. Los villancicos son la banda sonora de las fiestas, y nuestro té de la tarde es el toque perfecto para disfrutar de una tarde verdaderamente especial. Cada año, esperamos con ilusión que estos momentos cobren vida.

Christmas is not complete without carols, and our traditional afternoon tea. Carols are the soundtrack of the festive season, and our afternoon tea is the perfect touch for enjoying a truly special afternoon. Each year, we eagerly anticipate bringing these moments to life.

PALM COURT

9,10 y 15 diciembre / December 9th, 10th and 15th

Primera sesión: 16:30 horas / First session: 16:30

Segunda sesión: 18:30 horas / Second session: 18:30

PROGRAMAS DE ALOJAMIENTO

Disponibles exclusivamente bajo petición y sujetos a confirmación de la reserva.

Teléfono: +34 91 701 67 67

Para reservas de cenas, por favor póngase en contacto con nuestro departamento de reservas de restauración.
rmad-restaurants@mohg.com

Para reservas de alojamiento y cena, por favor póngase en contacto con nuestro departamento de reservas.
rmad-reservations@mohg.com

EVENTOS NAVIDEÑOS

Se requiere reserva previa para los eventos navideños publicados en este folleto. Las solicitudes de reserva para los eventos navideños requieren la confirmación mediante el prepago del 100% de la reserva (no reembolsable). Aquellas solicitudes no confirmadas mediante dicho prepago no serán consideradas como reservas y Mandarin Oriental Ritz, Madrid no se compromete a mantenerlas.

PROGRAMAS DE ALOJAMIENTO Y CENA

Se requiere el pago de un depósito correspondiente a la noche de alojamiento del día del evento y de la cena con al menos 10 días de antelación al día de dicho evento, y será no reembolsable en caso de cancelación dentro de ese plazo. Del mismo modo, no se reembolsarán aquellos depósitos de clientes que no se presenten a la celebración del evento reservado y que no hubieran cancelado previamente.

La información y el contenido de este folleto pueden sufrir modificaciones sin previo aviso, según disponibilidad o circunstancias del momento.



Nombre de la Semilla
Seed Name
Magnolia Grandiflora



TERMS AND CONDITIONS

Available exclusively on request and subject to confirmation by Mandarin Oriental Ritz, Madrid.

Phone: +34 91 701 67 67

For event enquiries, please contact our events reservations department.

mrmad-restaurants@mohg.com

For accommodation and dinner reservations, please contact our reservations department.

mrmad-reservations@mohg.com

CHRISTMAS EVENTS

Advance reservation is required for the Christmas events featured in this brochure. Reservation requests for Christmas events require confirmation through a 100% non-refundable prepayment. Requests not confirmed with this prepayment will not be considered as reservations, and Mandarin Oriental Ritz, Madrid does not commit to holding them.

ACCOMMODATION AND DINNER PROGRAMMES

A deposit payment corresponding to the night of the event and dinner is required at least 10 days in advance of the event date. This deposit is non-refundable in case of cancellation within this timeframe. Similarly, deposits from customers who do not attend the event reserved and have not previously cancelled the reservation will not be refunded.

The information and content of this brochure may be subject to change without prior notice, depending on availability or circumstances at the time.

