

NAVIDAD / FESTIVE SEASON

DECEMBER 2026
TO JANUARY 2027

CREANDO EXPERIENCIAS

UNFOLDING MOMENTS



CREANDO EXPERIENCIAS

Inspirada en la filosofía de Mandarin Oriental, Unfolding Moments, esta colaboración con la Real Fábrica de Cristales de La Granja celebra el valor perdurable de la artesanía, el patrimonio y la creación.

Una cálida bienvenida. Copas que se alzan para brindar. Conversaciones que se prolongan alrededor de la mesa. La luz danzando a través del cristal. Encuentros compartidos y recuerdos que comienzan a tomar forma. Estos son los momentos que, desde siempre, han definido las celebraciones en el Ritz y que esta Navidad encuentran una nueva expresión a través del arte del vidrio soplado.

Cada adorno, elaborado de manera artesanal, es un homenaje al oficio, la dedicación y la creatividad de quienes mantienen vivas tradiciones centenarias. Juntos, el hotel y la Real Fábrica rinden homenaje a la belleza de lo hecho a mano y a las historias que cada pieza encierra.

Alrededor de la mesa, la celebración continúa con la gastronomía de Quique Dacosta donde cada encuentro se convierte en una invitación a descubrir, compartir y saborear. Un momento da paso al siguiente de forma natural, reuniendo los sabores, las tradiciones y el carácter de Madrid.

Y porque la artesanía no solo se preserva celebrándola, sino también transmitiéndola, la colaboración se extiende a una iniciativa de mecenazgo que apoya una beca de formación en el oficio del vidrio soplado, ayudando a que este conocimiento encuentre nuevas manos y continúe hacia el futuro.

Porque los momentos más hermosos no se crean: se despliegan. Y detrás de cada uno de ellos hay un oficio, una tradición y una historia esperando ser compartida.



UNFOLDING MOMENTS

At Mandarin Oriental Ritz, Madrid, we believe the most meaningful celebrations are made up of moments that unfold naturally, one after another.

Guided by Mandarin Oriental's philosophy of Unfolding Moments, this collaboration with the Real Fábrica de Cristales de La Granja celebrates the enduring value of craftsmanship, heritage and creation.

A warm welcome. Glasses raised in a toast. Conversations lingering around the table. Light dancing through crystal. Shared gatherings and memories in the making. These are the moments that have long defined celebrations at the Ritz, and this Christmas they find a new expression through the artistry of hand-blown glass.

Each handcrafted ornament is a tribute to the skill, dedication and creativity of the artisans who keep centuries-old traditions alive. Together, the hotel and the Real Fábrica honour the beauty of things created by hand and the stories they carry with them.

Around the table, the experience continues through the gastronomy of Quique Dacosta, where every encounter becomes an invitation to discover, share and savour. One moment naturally leads to the next, bringing together the flavours, traditions and character of Madrid.

And because craftsmanship is not only preserved by celebrating it, but also by passing it on, the collaboration extends to a patronage initiative supporting a scholarship in the art of glassblowing, helping this knowledge find new hands and continue into the future.

Because the most beautiful moments are not made, they unfold. And behind every one of them, there is a craft, a tradition and a story waiting to be shared.

NAVIDAD / FESTIVE SEASON

24 DICIEMBRE / DECEMBER 24TH

NOCHEBUENA

CHRISTMAS EVE

565 EUR

ADULTOS / ADULTS

240 EUR

MARIDAJE PREMIUM / PREMIUM WINE PAIRING

150 EUR

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

IVA INCLUIDO / VAT INCLUDED

MÚSICA EN VIVO / LIVE MUSIC



Vieira gallega templada de la ría
A la brasa con beurre blanc de manzanilla pasada en rama.
Warm Galician Ría Scallop
Grilled over charcoal with aged Manzanilla beurre blanc.
Foie gras de pato con pera pochada al vino tinto, cenefa de remolacha y
ponche de invierno con espuma de pera.
Duck foie gras with red wine-poached pear, beetroot garnish,
winter punch and pear foam.

Vino / Wine

Armonía / *Wine pairing*
R de Ruinart Brut · Pinot Noir, Chardonnay · Champagne A.O.C.
Armonía premium / *Premium pairing*
Ruinart Blanc de Blancs · Chardonnay · Champagne A.O.C.
Armonía 0.0: / *Alcohol-free pairing*
Neverwine Gallina de Punk 0.0 · Albariño · Galicia

Bogavante azul nacional: sopa ligera de bogavante azul
y su coral con salpicón tradicional.
Spanish blue lobster: light blue lobster soup
with its coral and traditional salpicón.
Salmonete de roca con cremoso de txangurro,
parmentier de coliflor tostada y sus chips crujientes.
Red mullet with txangurro crab cream,
roasted cauliflower parmentier and crispy chips.

Vino / Wine

Armonía / *Wine pairing*
Cloudy Bay Sauvignon Blanc · Marlborough G.I., New Zealand · 2025
Armonía premium / *Premium pairing*
Cloudy Bay Sauvignon Blanc · Marlborough G.I., New Zealand · 2025
Armonía 0.0: / *Alcohol-free pairing*
Leitz Eins-Zwei-Zero · Riesling · Rheingau, Germany · 2025

Rack de cordero: paletilla de cordero confitada,
patatas dauphinoise y zanahorias glaseadas.
Rack of lamb: confit lamb shoulder,
dauphinoise potatoes and glazed carrots.

Vino / Wine

Armonía / *Wine pairing*
Dominio de Pingus "PSI" · Tinto Fino · Ribera del Duero D.O. · 2023
Armonía premium / *Premium pairing*
Valduero 6 Años · Tinto Fino · Ribera del Duero D.O. · 2016
Armonía 0.0: / *Alcohol-free pairing*
Bodegas Torres Natureo · Syrah · Penedès · 2025

Piña Royale: babá al ron añejo, piña Victoria asada,
vainilla de Madagascar y helado de nata fresca.
Pineapple Royale: aged rum baba, roasted Victoria pineapple,
Madagascan vanilla and fresh cream ice cream.

Árbol de Navidad
Christmas tree
Selección de turrónes artesanos de nuestra tradición.
A selection of traditional artisan turrónes.

Vino / Wine

Armonía / *Wine pairing*
Moët & Chandon Collection Impériale Création N° 1 · Chardonnay, Meunier,
Pinot Noir · Champagne A.O.C.
Armonía premium / *Premium pairing*
Moët & Chandon Collection Impériale Création N° 1 · Chardonnay, Meunier,
Pinot Noir · Champagne A.O.C.
Armonía 0.0: / *Alcohol-free pairing*
Copenhagen Sparkling Tea Blå · White & Black Tea Infusion · Denmark

NAVIDAD / FESTIVE SEASON

25 DICIEMBRE / DECEMBER 25TH

BRUNCH DE NAVIDAD

CHRISTMAS DAY BRUNCH

395 EUR
ADULTOS / ADULTS

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

IVA INCLUIDO / VAT INCLUDED
MÚSICA EN VIVO / LIVE MUSIC



Mariscos / Seafood

Camarón cocido, pinzas de cangrejo real, ostras
Gillardeau, bogavante y ceviche de zamburiña.
*Cooked prawns, king crab claws, Gillardeau oysters,
lobster and queen scallop ceviche.*

Ahumados y huevas / Smoked fish and roe

Salmón ahumado artesanal, salmón curado con
remolacha y eneldo, con sus
guarniciones tradicionales.
*Artisanal smoked, beetroot-cured and dill-cured
salmon with traditional accompaniments.*

Rincón español / Spanish corner

Jamón ibérico, lomo curado, chorizo ibérico, paté de
pato y selección de quesos españoles.
*Iberian charcuterie, duck pâté and
Spanish cheese selection.*

Verde y sano / Green and healthy

Verduras mediterráneas de temporada y selección de
ensaladas frescas.
Seasonal Mediterranean vegetables and fresh salads.

Especialidades asiáticas / Asian specialties

Sushi, sashimi, dim sum y gyozas.
Sushi, sashimi, dim sum and gyozas.

Selección de arroces / Rice selection

Del mar / From the sea

Rape del Cantábrico, vieiras de Galicia, lubina y otras
especialidades marinas.
*Cantabrian monkfish, Galician scallops, sea bass and
seafood specialties.*

Especial asados / Special roasts

Chuletas de cordero, costilla de ternera, solomillo
Wellington y pavo asado.
*Grilled lamb chops, beef rib, Beef Wellington
and roast turkey.*

Postres y dulces navideños

Christmas sweets and desserts

Buffet infantil / Children's buffet

Crudités, fruta fresca, sándwiches, fingers de pollo,
pizza, macarrones gratinados y dulces navideños.
*Crudités, fresh fruit, sandwiches, chicken fingers, pizza,
macaroni cheese and festive sweets.*

Vino / Wine

Moët & Chandon Impérial
Chardonnay, Meunier, Pinot Noir · Champagne A.O.C.
Albert Bichot Long
Depaquit · Chardonnay · Chablis A.O.C.2025
Moisés Gran Vino
Tinta de Toro · Toro D.O. 2016

Armonía 0.0: / Alcohol-free pairing

Neverwine Gallina de Punk 0.0 · Albariño · Galicia
Bodegas Torres Natureo · Syrah · Penedès 2025
Copenhagen Sparkling Tea Blå
White & Black Tea Infusion · Denmark

31 DICIEMBRE / DECEMBER 31ST

NOCHEVIEJA

NEW YEAR'S EVE

Caviar Imperial, servido con blinis tradicionales y crème fraîche.

Imperial Caviar, served with traditional blinis and crème fraîche.

Blonda de Queso Servilleta. Sopa de espárragos y crujiente de queso servilleta.

Servilleta Cheese Tuile. Asparagus soup with crispy Servilleta cheese, a traditional Valencian cheese.

Vino / Wine

Armonía / Wine pairing

Moët & Chandon Grand Vintage Extra Brut · Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir · Champagne A.O.C. 2018

Armonía premium / Premium pairing

Moët & Chandon Collection Impériale Création N° 1 · Chardonnay, Meunier, Pinot Noir · Champagne A.O.C.

Armonía 0.0: / Alcohol-free pairing

Neverwine Gallina de Punk 0.0 · Albariño · Galicia

Consomé de Capón de Corral

Tortellini de capón, láminas de trufa blanca y aceite de cebollino fresco.

Free-Range Capon Consommé

Capon tortellini, shaved white truffle and fresh chive oil.

Vino / Wine

Armonía / Wine pairing

Schloss Lieser SL Riesling Kabinett · Riesling · Mosel, Germany 2025

Armonía premium / Premium pairing

Belondrade y Lurton · Verdejo · Rueda D.O. · 2024

Armonía 0.0: / Alcohol-free pairing

Leitz Eins-Zwei-Zero · Riesling · Rheingau, Germany · 2025

Vieira de la Ría. Guisantes del Maresme, papada ibérica, chalotas glaseadas y salsa de Champagne.

Ría Scallop. Maresme peas, Iberian pork jowl, glazed shallots and Champagne sauce.

Rodaballo del Cantábrico. Pilpil ligero de erizo de mar, harissa, lechuga de mar y salicornia.

Cantabrian Turbot. Light sea urchin pilpil, harissa, sea lettuce and samphire.

Vino / Wine

Armonía / Wine pairing

Albert Bichot Long-Depaquit · Chardonnay · Chablis A.O.C. · 2025

Armonía premium / Premium pairing

Albert Bichot Long-Depaquit · Chardonnay · Chablis A.O.C. · 2025

Armonía 0.0: / Alcohol-free pairing

Leitz Eins-Zwei-Zero · Riesling · Rheingau, Germany · 2025

Rossini de Ternera. Foie gras, láminas de trufa negra,
jugo de trufa y maíz dulce.
*Veal Rossini. Foie gras, shaved black truffle, truffle jus
and sweetcorn.*

Vino / Wine

Armonía / Wine pairing

Baron Philippe de Rothschild Réserve Mouton Cadet ·
Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc ·
Saint-Émilion A.O.C. · 2022

Armonía premium / Premium pairing

Termanthia Bodega Numanthia · Tinta de Toro · Toro
D.O. · 2018

Armonía 0.0: / Alcohol-free pairing

Bodegas Torres Natureo · Syrah · Penedès · 2025

Arena, Cristal y Pinar

Piñón y horchata, notas aromáticas de pino, arroz
caramelizado, lichi y velo crujiente de obulato.

Sand, Glass and Pine Forest

*Pine nut and horchata, aromatic pine hints, caramelised
rice, lychee and crispy obulato tuile.*

Reloj de chocolate Grand Cru

Grand Cru chocolate clock

Selección de turrónes artesanos de nuestra tradición.

A selection of traditional artisan turrónes.

Doce uvas de la suerte / Twelve lucky grapes

Vino / Wine

Armonía / Wine pairing

Dom Pérignon Vintage · Pinot Noir, Chardonnay ·
Champagne A.O.C. · 2018

Armonía premium / Premium pairing

Krug Grande Cuvée Brut 174ème Édition
Pinot Noir, Chardonnay, Meunier · Champagne A.O.C.

Armonía 0.0: / Alcohol-free pairing

Copenhagen Sparkling Tea Blå ·
White & Black Tea Infusion · Denmark

1390 EUR

ADULTOS / ADULTS

490 EUR

MARIDAJE PREMIUM / PREMIUM WINE PAIRING

380 EUR

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

IVA INCLUIDO / VAT INCLUDED

MÚSICA EN VIVO / LIVE MUSIC

NAVIDAD / FESTIVE SEASON

1 DE ENERO / JANUARY 1ST

BRUNCH DE AÑO NUEVO

NEW YEAR'S DAY BRUNCH

345 EUR
ADULTOS / ADULTS

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

IVA INCLUIDO / VAT INCLUDED
MÚSICA EN VIVO / LIVE MUSIC



Mariscos / Seafood

Camarón cocido, pinzas de cangrejo real, ostras Gillardeau,
bogavante y ceviche de zamburiña.
*Cooked prawns, king crab claws, Gillardeau oysters, lobster
and queen scallop ceviche.*

Ahumados y huevas / Smoked fish and roe

Salmón ahumado artesanal, salmón curado con remolacha
y eneldo, con huevo, cebolla, crema agria y alcaparras.
*Artisanal smoked, beetroot-cured and dill-cured salmon with
egg, onion, sour cream and capers.*

Rincón español / Spanish corner

Jamón ibérico, lomo curado, chorizo ibérico, paté de pato y
selección de quesos españoles.
*Iberian charcuterie, duck pâté and
Spanish cheese selection.*

Verde y sano / Green and healthy

Verduras mediterráneas de temporada asadas, a la parrilla,
encurtidas y marinadas; ensaladas frescas con hojas verdes,
quesos, frutos secos y aliños caseros.
*Roasted, grilled, pickled and marinated seasonal
Mediterranean vegetables; fresh salads with leafy greens,
cheeses, nuts and homemade dressings.*

Especialidades asiáticas / Asian specialties

Sushi, sashimi, dim sum y gyozas.
Sushi, sashimi, dim sum and gyozas.

Selección de arroces / Rice selection

Del mar / From the sea

Bacalao confitado con puerros y pimientos del piquillo,
langostinos tigre con arroz meloso de azafrán y emulsión de
limón, rodaballo al horno con pilpil.
*Confit cod with braised leeks and piquillo peppers, tiger
prawns with creamy saffron rice and lemon emulsion,
oven-roasted turbot with pilpil sauce.*

Especial asados / Special roasts

Suprema de pato lacada, carrillera ibérica estofada,
solomillo Wellington y cochinillo asado.
*Glazed duck breast, braised Iberian pork cheek, Beef
Wellington and roast suckling pig.*

Postres y dulces navideños

Christmas sweets and desserts

Buffet infantil / Children's buffet

Crudités, fruta fresca, sándwiches, fingers de pollo, pizza,
macarrones gratinados y dulces navideños.
*Crudités, fresh fruit, sandwiches, chicken fingers, pizza,
macaroni cheese and festive sweets.*

Vino / Wine

Moët & Chandon Impérial · Chardonnay, Meunier, Pinot
Noir · Champagne A.O.C.
Gerardo Méndez Do Ferreira
Albariño · Rías Baixas D.O.2025
Numanthia Bodega Numanthia
Tinta de Toro · Toro D.O. 2020

Armonía 0.0: / Alcohol-free pairing

Bodegas Torres Natureo · Syrah · Penedès
Copenhagen Sparkling Tea Blå
White & Black Tea Infusion · Denmark

PROGRAMAS DE ALOJAMIENTO

UNA ÉPOCA LLENA DE MAGIA

Viva la magia de estas fiestas con una elegante escapada a Madrid, que incluye desayuno diario, una experiencia gastronómica y una cuidada selección de propuestas de temporada.

Incluye

- Desayuno diario para dos personas, servido en nuestro restaurante.
- Crédito de restauración de 200 USD por estancia (excepto en Deessa).
- Un detalle festivo de bienvenida en la habitación a su llegada.
- Por cada paquete reservado, el hotel donará 20 USD a Laureus Sport for Good, la organización benéfica elegida por la embajadora de la marca Simone Biles, en apoyo a niños en situación de vulnerabilidad de todo el mundo.

DESDE 700 EUR

POR HABITACIÓN Y NOCHE, PARA DOS PERSONAS

VÁLIDO PARA ESTANCIAS DEL 16 DE NOVIEMBRE DE 2026 AL 10 DE ENERO DE 2027.

SUJETO A DISPONIBILIDAD.

IVA DEL 10 % INCLUIDO.

Estancia mínima de dos noches. Reserva con al menos tres días de antelación. El crédito de restauración de 200 USD debe reservarse, canjearse y consumirse durante la estancia. No podrá aplicarse tras la salida del hotel.

Ventajas adicionales para miembros de Fans of M.O.

No disponible para estancias que incluyan las noches del 24 y 25 de diciembre de 2026 o del 31 de diciembre de 2026 y 1 de enero de 2027.





ACCOMMODATION PACKAGES

UNFOLDING WONDERS

Unfold the wonders of the festive season with an elegant escape in Madrid, including daily breakfast, a memorable dining experience and a carefully curated selection of seasonal offerings.

Includes

- Daily breakfast for two guests, served in our restaurant.
- USD 200 Food & Beverage credit per stay (excluding Deessa).
- A festive welcome amenity in your room upon arrival.
- For every package booked, the hotel will donate USD 20 to Laureus Sport for Good, the charity chosen by brand ambassador Simone Biles, supporting children in vulnerable situations around the world.

FROM EUR 700

PER ROOM, PER NIGHT, FOR TWO GUESTS

VALID FOR STAYS FROM 16 NOVEMBER 2026 TO 10 JANUARY 2027.
SUBJECT TO AVAILABILITY.
10% VAT INCLUDED.

Minimum two-night stay. Reservations must be made at least three days in advance. The USD 200 Food & Beverage credit must be booked, redeemed and consumed during the stay and cannot be applied after departure.

Additional benefits for Fans of M.O. members.

Not available for stays including the nights of 24 and 25 December 2026 or 31 December 2026 and 1 January 2027.

EL ENCANTO DE LA NOCHEBUENA

La Navidad se revela en los pequeños rituales, los brindis compartidos y el placer de reunirse alrededor de una mesa excepcional. Esta Nochebuena, déjese envolver por la elegancia del Ritz y disfrute de una estancia única, coronada por una cena extraordinaria de la mano de Quique Dacosta, grandes vinos y música en directo.

Incluye

- Desayuno americano diario, servido en Palm Court o en la habitación.
- Detalles festivos de bienvenida y una selección de dulces tradicionales navideños.
- Cena de Nochebuena, con maridaje de vinos y música en directo.
- Ventajas exclusivas al reservar determinadas suites, incluidos servicio de mayordomo y traslados al aeropuerto.

DESDE 2053 EUR
POR HABITACIÓN Y NOCHE, PARA DOS PERSONAS

VÁLIDO PARA ESTANCIAS QUE INCLUYAN LA NOCHE DEL 24 DE DICIEMBRE DE 2026.
SUJETO A DISPONIBILIDAD.
IVA DEL 10 % INCLUIDO.

Se requiere una estancia que incluya la noche del evento.
Todas las reservas están sujetas a un depósito.



AN UNFOLDING CHRISTMAS EVE

Christmas comes to life in the quiet beauty of cherished rituals, the clink of glasses and the pleasure of gathering around an exceptional table. This Christmas Eve, discover the timeless elegance of the Ritz, where an exquisite stay unfolds through a remarkable dinner by Quique Dacosta, fine wines and live music, creating an evening to treasure.

Includes

- Daily American breakfast served at Palm Court or in the privacy of your room.
- Festive welcome amenities and a selection of traditional Christmas treats.
- Christmas Eve dinner, including wine pairing and live music.
- Exclusive benefits when booking selected suites, including butler service and airport transfers.

FROM EUR 2053
PER ROOM, PER NIGHT, FOR TWO GUESTS

VALID FOR STAYS INCLUDING THE NIGHT OF 24 DECEMBER 2026.
SUBJECT TO AVAILABILITY.
10% VAT INCLUDED.

The stay must include the night of the event.
All reservations are subject to a deposit.

EL ARTE DE UN NUEVO COMIENZO

Hay noches que marcan el final de un año y dan la bienvenida a todo lo que está por venir. Celebre la llegada del Año Nuevo con una estancia excepcional en el Ritz, una gran cena de gala creada por Quique Dacosta, maridaje de vinos, música en directo y una celebración que se prolonga hasta la medianoche.

Incluye

- Desayuno americano diario, servido en Palm Court o en la intimidad de la habitación.
- Atenciones festivas de bienvenida durante la estancia.
- Una selección de dulces tradicionales navideños.
- Cena de gala de Nochevieja, con maridaje de vinos, música en directo y celebración de Año Nuevo.
- Ventajas exclusivas al reservar determinadas suites, incluidos servicio de mayordomo y traslados al aeropuerto.

DESDE 3955 EUR

POR HABITACIÓN Y NOCHE, PARA DOS PERSONAS

VÁLIDO PARA ESTANCIAS QUE INCLUYAN LA NOCHE DEL 31 DE DICIEMBRE DE 2026.

SUJETO A DISPONIBILIDAD.

IVA DEL 10 % INCLUIDO.

Se requiere una estancia que incluya la noche del evento.
Todas las reservas están sujetas a un depósito.



THE ART OF A NEW BEGINNING

Some nights mark the end of a year while welcoming all that lies ahead. Celebrate the arrival of the New Year with an exceptional stay at the Ritz, featuring a spectacular Gala Dinner by Quique Dacosta, expertly paired wines, live entertainment and a festive celebration that unfolds into the midnight hour.

Includes

- Daily American breakfast, served in Palm Court or in the privacy of your room.
- Festive welcome amenities throughout your stay.
 - A selection of traditional Christmas treats.
 - New Year's Eve Gala Dinner, including wine pairing, live entertainment and New Year celebrations.
- Exclusive benefits when booking selected suites, including butler service and airport transfers.

FROM EUR 3955

PER ROOM, PER NIGHT, FOR TWO GUESTS

VALID FOR STAYS INCLUDING THE NIGHT OF 31 DECEMBER 2026.

SUBJECT TO AVAILABILITY.

10% VAT INCLUDED.

The stay must include the night of the event.
All reservations are subject to a deposit.

THE BEAUTY CONCEPT

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

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

Embrace a moment of calm in our serene sanctuary, where meticulously designed beauty rituals and exclusive treatments invite you to unwind.

The pause for physical care and mental relaxation 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





VILLANCICOS CHRISTMAS CAROLS

Nuestro tradicional té de la tarde se disfruta aún más al son de los villancicos. Una combinación que invita a compartir una tarde especial en un ambiente acogedor. Cada año, esperamos con ilusión el regreso de esta tradición.

Our traditional afternoon tea is made all the more special by the sound of carols. Together, they create a warm and inviting atmosphere, making for a truly memorable afternoon. Each year, we look forward to welcoming back this much-loved tradition.

PALM COURT

14 y 15 diciembre / December 14th and 15th
Coro de voces blancas St Michael's / St Michael's children's choir
Primera sesión: 16:30 horas / First session: 16:30
Segunda sesión: 18:15 horas / Second session: 18:15

21 diciembre / December 21st
Coro de voces blancas Mushi / Mushi's children's choir
Primera sesión: 16:30 horas / First session: 16:30
Segunda sesión: 18:15 horas / Second session: 18:15

EVENTOS GASTRONOMICOS

Se requiere reserva previa para los eventos navideños publicados en este folleto.

Las reservas de comidas y cenas están disponibles exclusivamente bajo petición y sujetas a confirmación de la reserva. Por favor póngase en contacto con nuestro departamento de reservas de restauración en **mrmad-restaurants@mohg.com** o en el teléfono: **+34 91 701 67 67**

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

Es necesario reservar con antelación tanto el alojamiento como las cenas incluidas en este dossier.

Para reservas de alojamiento y cenas especiales, por favor póngase en contacto con nuestro departamento de reservas de alojamiento en **mrmad-reservations@mohg.com** o en el teléfono: **+34 91 701 67 67**

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.

Las reservas que no hayan sido abonadas en su totalidad en ese plazo no se considerarán confirmadas.

La información y los contenidos de este dossier pueden sufrir modificaciones sin previo aviso, según la disponibilidad y las circunstancias del momento.





DINING EVENTS

Advance reservations are required for the festive events featured in this brochure.

Lunch and dinner reservations are available by request only and are subject to confirmation. Please contact our Restaurant Reservations team at mrmad-restaurants@mohg.com or on +34 91 701 67 67.

Bookings for festive events must be confirmed by prepayment of 100% of the reservation, which is non-refundable. Requests not confirmed by such prepayment will not be considered confirmed reservations, and Mandarin Oriental Ritz, Madrid shall not be obliged to hold them.

ACCOMMODATION AND DINING PACKAGES

Advance reservations are required for both accommodation and the dinners included in this brochure.

For accommodation and special dining reservations, please contact our Accommodation Reservations team at mrmad-reservations@mohg.com or on +34 91 701 67 67.

A deposit covering the accommodation charge for the night of the event and the dinner must be paid at least 10 days before the event date. This deposit is non-refundable for cancellations made within this period. Deposits will also be non-refundable in the event of a no-show, unless the reservation has been cancelled in advance.

Reservations not paid in full by the specified deadline will not be considered confirmed.

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



MANDARIN ORIENTAL
RITZ MADRID