



THE
MADRID

EDITION

FESTIVE SEASON PROGRAMMING
PROGRAMA DE NAVIDAD



CELEBRATE THE FESTIVE SEASON AT OUR ONE-OF-A-KIND RESTAURANTS AND BARS IN THE HEART OF MADRID

This holiday season, embrace the spirit of celebration at The Madrid EDITION.

Indulge in intimate Christmas Eve and Christmas Day festivities at Market at EDITION, featuring a curated selection of dishes that honor the rich tapestry of Spanish culinary traditions. Enjoy a candlelit Christmas Eve dinner at Oroya, where delectable Peruvian flavors await.

As the year draws to a close, join us for a New Year's Eve dinner at either Market at EDITION or Oroya, followed by a vibrant party at MISTICA at EDITION to welcome 2025 in style. Don't miss our special festive punch available all season long at Punch Room, adding a touch of cheer to the most enchanting time of year.

CELEBRA ESTAS FIESTAS EN NUESTROS BARES Y RESTAURANTES ÚNICOS EN EL CORAZÓN DE MADRID

Esta temporada navideña, abraza el espíritu de celebración en The Madrid EDITION.

Disfruta de las festividades íntimas de Nochebuena y Navidad en Market at EDITION con una cuidada selección de platos especiales que rinden homenaje a la rica tradición culinaria española. Saborea una cena de Nochebuena a la luz de las velas en Oroya, donde te esperan deliciosos sabores peruanos.

Y en fin de año, únete a nosotros para una cena de Nochevieja en Market at EDITION o en Oroya, seguida de una vibrante fiesta en MISTICA at EDITION para dar la bienvenida al 2025 con estilo. No te pierdas nuestro ponche festivo especial disponible durante todas las fiestas en Punch Room, añadiendo un toque de alegría a la época más mágica del año.



CHRISTMAS EVE & CHRISTMAS DAY AT MARKET

In addition to our new menu, enjoy a selection of dishes specially designed this festive season.

DECEMBER 24 & 25, 2024

SPECIAL SELECTION OF DISHES

MINORCAN STYLE LOBSTER
Piquillo peppers, preserved lemon

ALBUFERA RICE
Crispy suckling pig

SPANISH BEANS STEW

WELLINGTON FILLET
Black truffle sauce, oporto, foie gras

CHOCOLATE FONDANT
Orange compote, nougat ice cream

MARKET
AT EDITION

NOCHEBUENA Y NAVIDAD EN MARKET

Además de nuestra nueva carta, disfruta de una selección de platos especialmente diseñados para estas fiestas.

24 Y 25 DE DICIEMBRE, 2024

SELECCIÓN ESPECIAL DE PLATOS

BOGAVANTE A LA MENORQUINA
Piquillos, limón en conserva

ARROZ DE LA ALBUFERA
Cochinillo crujiente

LA FABADA DE MARKET

SOLOMILLO WELLINGTON
Salsa de trufa negra, oporto, foie gras

FONDANT DE CHOCOLATE
Compota de naranja, helado de turrón

MARKET
AT EDITION





CHRISTMAS EVE AT OROYA

In addition to our new menu, enjoy a selection of dishes specially designed this festive season.

DECEMBER 24, 2024

SPECIAL SELECTION OF DISHES

WARM RED PRAWNS

Coconut, panca chili, tamarind, chervil

GLAZED IBERIAN PANCETTA

Olive rice, pecan nuts, ajf amarillo

TORRIJA PANETTONE

Vanilla, almond, chocolate, raspberry sorbet

OROYA
AT EDITION

NOCHEBUENA EN OROYA

Además de nuestra nueva carta, disfruta de una selección de platos especialmente diseñados para estas fiestas.

24 DE DICIEMBRE, 2024

SELECCIÓN ESPECIAL DE PLATOS

GAMBAS ROJAS TIBIAS

Coco, panca, tamarindo, pan cristal, perifollo

PANCETA IBÉRICA GLASEADA

Arroz al olivo, nuez pecana, ají amarillo

TORRIJA DE PANETTONE

Vainilla, almendra, chocolate, sorbete de frambuesa

OROYA
AT EDITION





NEW YEAR'S EVE AT MARKET

DECEMBER 31, 2024
TASTING MENU

TO START

SCALLOP

Egg yolk gelée, warm Manchego cream, caviar

RED PRAWN TARTAR

Tomato, saffron sauce

ARTICHOKE HEARTS

Iberian ham, cocido broth

CANELLONI WITH PULARDA STEW

Liver pâté

TO FOLLOW

TURBOT IN PIL-PIL SAUCE

Battered kokotxa

ROASTED SUCKLING PIG

Jus, truffled parmentier

DESSERTS

GRAPES SORBET

Amontillado sherry

MISO CARAMEL

Hazelnuts, 70% chocolate, black truffle

Selection of wines chosen by our sommelier.

CELEBRATION KIT

12 lucky grapes

NEW YEAR'S EVE PARTY AT MISTICA

Club access, late-night snacks and DJ until dawn.

(VIP tables & bottles available upon request with an additional supplement)

600 EUR / PERSON
(VAT NOT INCLUDED)

MARKET
AT EDITION

NOCHEVIEJA EN MARKET

31 DE DICIEMBRE, 2024
MENU DEGUSTACIÓN

PARA EMPEZAR

VIEIRA

Gel de yema, crema tibia de queso manchego, caviar

TARTAR DE GAMBA ROJA DE PALAMÓS

Salsa de tomate con azafrán

CORAZONES DE ALCACHOFA

Jamón ibérico, caldo de cocido

CANELÓN DE PULARDA ESTOFADA

Paté de sus hígados

PARA CONTINUAR

RODABALLO AL PIL PIL

Kokotxa rebozada

COCHINILLO AL HORNO

Jugo de sus huesos, parmentier trufada

POSTRES

SORBETE DE UVAS

Amontillado

CARAMELO DE MISO

Avellana, chocolate 70%, trufa negra

Selección de vinos escogidos por nuestro sumiller.

COTILLÓN

12 uvas de la suerte

FIESTA DE NOCHEVIEJA EN MISTICA

Entrada al Club, recena, DJ hasta el amanecer.

(Mesas VIP y botellas bajo petición con suplemento adicional)

600 EUR / PERSONA
(IVA NO INCLUIDO)

MARKET
AT EDITION





NEW YEAR'S EVE AT OROYA

DECEMBER 31, 2024
TASTING MENU

TO START

OYSTER

Ají amarillo, extra virgin olive oil

TUNA TIRADITO

Mung bean sprouts, red shiso

QUAIL ANTICUCHO

Sweet potato, mizuna

TO FOLLOW

STUFFED POTATO WITH SPICY SHRIMPS

Criolla, rocoto, siberian caviar

BONE MARROW AND OXTAIL EMPANADA

Winter truffle

GRILLED LAMB CHOPS

Parsley crumble, mint and limo chili

DESSERTS

CHOCOLATE & PISTACHIO CRUSTED LUCUMA

Rosemary, vanilla

RASPBERRY & CHOCOLATE

ICE SANDWICH

Selection of wines chosen by our sommelier.

CELEBRATION KIT

12 lucky grapes

NEW YEAR'S EVE PARTY AT MISTICA

Club access, late-night snacks, and DJ until dawn.
(VIP tables & bottles available upon request with an additional supplement)

600 EUR / PERSON
(VAT NOT INCLUDED)

OROYA
AT EDITION

NOCHEVIEJA EN OROYA

31 DE DICIEMBRE
MENÚ DEGUSTACIÓN

PARA EMPEZAR

OSTRA

Ají amarillo, aceite de oliva extra virgen

TIRADITO DE ATÚN DE ALMADRABA

Brotos de mungo, shiso rojo

ANTICUCHO DE CODORNIZ

Boniato, mizuna

PARA CONTINUAR

PAPA RELLENA DE PICANTE DE GAMBA

Criolla, rocoto, caviar de esturión siberiano

EMPANADA DE TUÉTANO Y RABO DE BUEY

Trufa de invierno

CHULETAS DE CORDERO A LA PARRILLA

Migas de perejil, menta, limo

POSTRES

LÚCUMA CUBIERTA DE CHOCOLATE Y PISTACHO

Romero, vainilla

SANGUCHITO HELADO

DE FRAMBUESA Y CHOCOLATE

Selección de vinos escogidos por nuestro sumiller.

COTILLÓN

12 uvas de la suerte

FIESTA DE NOCHEVIEJA EN MISTICA

Entrada al Club, recena, DJ hasta el amanecer.

(Mesas VIP y botellas bajo petición con suplemento adicional)

600 EUR / PERSONA

(IVA NO INCLUIDO)

OROYA
AT EDITION



FOR MORE INFORMATION AND RESERVATIONS, PLEASE CONTACT
PARA MÁS INFORMACIÓN Y RESERVAS, POR FAVOR CONTACTA

+34 919 54 54 20

FESTIVE.SEASON@EDITIONHOTELS.COM

PL DE CELENQUE, 2. 28013 MADRID, SPAIN

WWW.EDITIONHOTELS.COM