

P

asar la Navidad en un hotel de lujo es una experiencia que todos deberíamos probar al menos una vez en la vida. Sus imponentes abetos, las decoraciones propias de cuento y, sobre todo, sus fastuosas propuestas gastronómicas (amenizadas con música en directo) se encargarán de trasladarte a la más clásica de las fantasías navideñas. Tradicionalmente, el Ritz de París ha sido uno de los principales referentes en cuanto a este tipo de pompas. Tras sacudirse todo el polvo de su historia en la exhaustiva reforma que lo tuvo cerrado durante un tiempo, el año pasado reabrió sus puertas convirtiéndose de nuevo en punto de encuentro de la sociedad internacional; tal y como siempre había sido. Por este motivo, este año han querido rendir tributo a su historia con *Christmas Tale* (Cuento de Navidad), una programación que gira en torno a la cena de Nochebuena.

Nada más acceder al hotel, uno se topa con un árbol navideño de más de seis metros de alto. Miles de luces decoran tanto el interior como el exterior del edificio y la música y los detalles propios de las fechas lo invaden todo. En el bar Hemingway todavía resuenan las juergas del escritor y por los pasillos no es raro encontrarse a Kate Moss, George y Amal Clooney o Natalia Vodianova, además de otros famosos que no llegan a nuestros oídos gracias al pasadizo interior por el que



Con la *Navidad* vuelven las ganas de celebrar y este año toca hacerlo *a lo grande*. Con el *Ritz* de París como referente, repasamos las opciones más exclusivas.

POR TODO LO ALTO

pueden entrar todos aquellos que no deseen ser vistos por los curiosos y *paparazzi* que se agolpan ante sus puertas. La exclusividad es absoluta, y más durante estas fiestas.

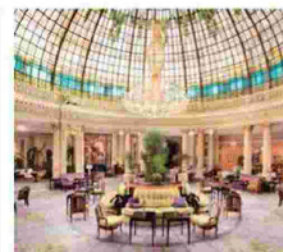
Para vivir la experiencia de forma completa, nada mejor que alojarse allí el mismo 24 de diciembre y vestirse de largo para la gran cena. El artífice de la misma no es otro que Nicolas Sale, el biestrellado chef de L'Espadon, que para esta ocasión ha creado un menú de siete platos con clásicos franceses como el *foie*, las vicieras o el lomo de venado con puré trufado. Todo ello con una puesta en escena digna del cuento de Navidad al que hace referencia. Tampoco faltan los grandes vinos y quesos ni el sibarita champán de la casa: el Ritz Réserve Brut Millésime 2008, de Barons de Rothschild.

Al día siguiente, después de abrir los regalos de Santa Claus, toca seguir con los festejos. A mediodía, en el Salon d'Été, tendrá lugar un animado *brunch* de temática navideña. Y por la tarde, en el Salon Proust, un *té à la française* con una cuidada selección de bocados dulces y salados –en fastuosas bandejas de plata– y bebidas calientes para combatir el frío propio de las fechas. Pero no por ello debe dejarse de lado el champán... Porque



todos tenemos mucho por lo que brindar, y más en un sitio como este. Además (otro motivo para alzar la copa), si la experiencia está a la altura de tu fantasía, siempre podrás repetir en la aún más exclusiva noche de fin de año ●

Arriba, uno de los salones del Ritz de París que acogerán las celebraciones. En la otra página, una de sus habitaciones.



Planes a medida

The Westin Palace (Madrid)

Francis Paniego despedirá el año en el hotel con el menú 'El sabor de la memoria' (westinpalacemadrid.com). *Monument Hotel (Barcelona)*

¿Menús de Navidad y San Esteban firmados por Berasategui? Aquí, sí (monumenthotel.com). *A Quinta da Auga (Santiago de Compostela)*

El Relais & Châteaux gallego opta por el producto local y el ambiente familiar (aquintadaauga.com). *Villa Magna (Madrid)*

Epítome del lujo, el famoso hotel madrileño se rinde a las ostras, el centollo... ¡Y el glamour! (villamagna.es).

Directo a la mesa

¿No sabes qué regalar al *foodie* de la casa? Tenemos la solución: ediciones limitadas, cestas *gourmet* o vajillas lujosas con las que acertarás seguro.

1 Estampados.

La nueva vajilla de Hermès, Tic-Set, traslada las reconocibles geometrías de sus corbatas a unos platos y tazas en los que comer y beber será un placer (hermes.com).

2 ¡Que se agotan!

Fisan ha seleccionado sus 30 mejores jamones Gran Reserva 2013 para encerrarlos en cajas de cuero hechas a medida. Pura calidad ibérica (fisan.es).

3 Infalible.

¿Por qué no apostar por una tabla de quesos? Petra Mora cuenta con apetecibles propuestas con cuchillos específicos incluidos (petramora.com).

4 Dulce Navidad.

El Grupo Consorcio ha reunido en una caja *art déco* sus mejores conservas para

apoyar a Save the Children en su protección de la infancia (tienda-consorcio.com).

5 Entre amigos.

La Chinata le ha dado una vuelta a la clásica cesta navideña creando paquetes especiales con distintos aceites, sales, untables o productos de desayuno (lachinata.es).

