**Celebra el festival del medio otoño en The Peninsula London con Mooncakes, Mahjong y más experiencias cuinarias festivas.**

*Una fusión entre la tradición milenaria y la artesanía con experiencias culturales inclusivas*

**Londres, 11 de septiembre de 2025** — [The Peninsula London](https://www.peninsula.com/en/london/5-star-luxury-hotel-belgravia?gclsrc=aw.ds&gad_source=1&gad_campaignid=22628183231&gbraid=0AAAAADjA7KR1avyZ57cRmsax3qNxzm1Zx&gclid=Cj0KCQjw8eTFBhCXARIsAIkiuOzQ_pjlBMdoR4Kulu87Ep1cKy36yQUgiQJVfiwMS815f5Crk7j3B-oaAuWvEALw_wcB) se complace en presentar sus celebraciones para el Festival del Medio Otoño 2025, que mostrarán los exclusivos mooncakes artesanales del hotel y experiencias gastronómicas únicas. En honor a uno de los festivales más preciados del calendario lunar, el programa de este año entrelaza bellamente las tradiciones consagradas con el arte culinario contemporáneo.

**Esperan los legendarios Mooncakes en The Peninsula Boutique & Café**

Una tradición muy apreciada en [The Peninsula Hotels](https://www.peninsula.com/en/default?gclsrc=aw.ds&gad_source=1&gad_campaignid=21175282041&gbraid=0AAAAADjA7KTw5sEHAjYNmk6eUahcFAbBM&gclid=Cj0KCQjw8eTFBhCXARIsAIkiuOwAeViO3EDi0qydLE-3SSWIWthnEisHU_nsdj2tSoDbUKdMJLdDK5YaAj2KEALw_wcB), los mooncakes tienen profundas raíces en la cultura asiática y se disfrutan durante el Festival del Medio Otoño. La elegante colección de este año, disponible en [The Peninsula Boutique & Café](https://www.peninsula.com/en/london/hotel-fine-dining/the-peninsula-boutique-and-cafe) hasta el 8 de octubre, presenta los aclamados Mini Mooncakes de Crema Pastelera, un favorito perenne que se perfeccionó por primera vez en [The Peninsula Hong Kong](https://www.peninsula.com/en/hong-kong/5-star-luxury-hotel-kowloon?gclsrc=aw.ds&gad_source=1&gad_campaignid=21235484361&gbraid=0AAAAADjA7KQYQOuOJoDM9YwPOr8Mzf3rA&gclid=Cj0KCQjw8eTFBhCXARIsAIkiuOyZM8dWiKcS9ICX0SDEGzy8q_803Yfrbz7-QvleCL-jKOjFk3E9Bz0aAn7KEALw_wcB) en 1986. Con su masa dorada y mantecosa y su centro de crema aterciopelado, estas delicias siguen siendo una celebración atemporal del legado y la artesanía.

La colección de este año también incluye [The Peninsula Constellation Mooncakes](https://www.peninsulaboutique.com/tw/en/midautumn/the-peninsula-constellation-mooncakes.html), que exhiben sabores tradicionales como la pasta de semillas de loto junto con variedades infusionadas con té, elaboradas con las hojas de té signature del hotel, como el jazmín y el earl grey. Para un capricho más intenso, la gama también incluye Mini Mooncakes de Chocolate y Crema Pastelera con un relleno aterciopelado de toffee, así como los decadentes Mini Mooncakes de Mora y Crema Pastelera.

Este año también verá la introducción de las ediciones limitadas **Luna Cakes** en The Peninsula London, una interpretación moderna del clásico. Creadas exclusivamente para The Peninsula por el equipo de talentosos pasteleros del hotel, estarán disponibles en The Peninsula Boutique and Café en una variedad de sabores, incluidos Chocolate y Mango.

**Un Pop-up Exclusivo de Mooncakes en Burlington Arcade**

Para celebrar el Festival del Medio Otoño, The Peninsula London se asocia con Burlington Arcade de Mayfair para un pop-up de tiempo limitado, del 1 al 4 de octubre. Los visitantes de la histórica arcada descubrirán un carrito de inspiración vintage pintado en el característico 'Verde Peninsula' del hotel, que ofrecerá cajas de regalo de mooncakes de edición limitada y un hermoso fondo para oportunidades fotográficas imperdibles.

Cada caja de regalo incluirá los signature Mini Mooncakes de Crema Pastelera de The Peninsula. Presentados en una caja de un rojo intenso adornada con la roseta dorada de Burlington Arcade, el diseño refleja el poderoso simbolismo del color en la cultura china y rinde homenaje al legado de la arcada comercial más antigua de Gran Bretaña. Cada mooncake también estará individualmente estampado con la roseta de Burlington Arcade.

**El Sabor de la Tradición en Canton Blue y Little Blue**

Durante el período del Festival del Medio Otoño, [Canton Blue](https://www.peninsula.com/en/london/hotel-fine-dining/canton-blue), el refinado restaurante cantonés de The Peninsula London, presentará un exquisito menú de degustación de seis platos del 29 de septiembre al 12 de octubre. Los destacados del menú incluyen delicadas dumplings de langosta y verduras al vapor, cerdo a la barbacoa, langostinos reales del Atlántico salteados con yema de huevo salada, filete de lubina al vapor, albóndiga de 'carne de león' estofada con calabaza china, y cangrejo imperial perla dorada. La experiencia concluye con tradicionales bolas de arroz con pasta de judías rojas servidas con un sirope dulce de vino de arroz. Durante este período festivo, los mooncakes caseros de la Jefa de Dim Sum de The Peninsula London, Ling Ling Zeng, también estarán disponibles en los menús de postres de Canton Blue y [Little Blue.](https://www.peninsula.com/en/london/hotel-fine-dining/little-blue)

El menú del Festival del Medio Otoño está disponible del 29 de septiembre al 12 de octubre y tiene un precio desde 188 libras por persona.

Los Mooncakes de The Peninsula London están disponibles para su compra en The Peninsula Boutique & Café, o en línea con opción de recogida en tienda a través del sitio web de The Peninsula Boutique & Café: <https://gifts.peninsula.com/london/pln/boutique-and-cafe>. Los precios parten desde 48 libras por una caja de cuatro.

Para descargar imágenes en alta resolución, ingresar al siguiente [enlace](https://cocentraloffice.sharepoint.com/:f:/r/sites/ACG-Tourism/Shared%20Documents/01%20CLIENTES%20ACTUALES/08%20The%20Peninsula%20Hotels/2025/Client%20Services/PR/03_Contenidos_2025/09_SEPTEMBER_2025/FESTIVAL%20DEL%20MEDIO%20OTO%C3%91O/FOTOS?csf=1&web=1&e=AecWeT)

**Acerca de The Peninsula London**

Ubicado idealmente en el corazón de Belgravia, con vistas a Hyde Park Corner y al Arco de Wellington, The Peninsula London ocupa una de las direcciones más prestigiosas de la ciudad. El hotel, de nueva construcción e impecablemente diseñado para armonizar con los edificios patrimoniales circundantes, se encuentra a solo pasos de las atracciones más icónicas de la ciudad, incluidos Tres Parques Reales, el Palacio de Buckingham, Harrods y el Big Ben. Sus 190 habitaciones y suites, llenas de luz, han sido exquisitamente diseñadas por Peter Marino; sus espacios de reunión incluyen varios restaurantes y bares de clase mundial, entre ellos Brooklands de Claude Bosi, con dos estrellas Michelin; el idílico Peninsula Spa & Wellness Centre y una lujosa galería comercial.

[www.peninsula.com](http://www.peninsula.com/) [@thepeninsulalondonhotel](https://www.instagram.com/thepeninsulalondonhotel/)

**Acerca de The Hongkong and Shanghai Hotels, Limited (Código de acciones: 45)**

Constituida en 1866 y cotizada en la Bolsa de Hong Kong, The Hongkong and Shanghai Hotels, Limited es la compañía matriz de un grupo que se dedica a la propiedad, desarrollo y gestión de hoteles de prestigio y propiedades comerciales y residenciales en ubicaciones clave de Asia, Europa y Estados Unidos, así como a la prestación de servicios de turismo y ocio, retail y otros. La cartera de The Peninsula Hotels comprende The Peninsula Hong Kong, The Peninsula Shanghai, The Peninsula Beijing, The Peninsula Tokyo, The Peninsula London, The Peninsula Paris, The Peninsula Istanbul, The Peninsula New York, The Peninsula Chicago, The Peninsula Beverly Hills, The Peninsula Bangkok y The Peninsula Manila. La cartera de propiedades del grupo incluye The Repulse Bay Complex, The Peak Tower y St. John's Building en Hong Kong; The Landmark en Ciudad Ho Chi Minh, Vietnam y 21 avenue Kléber en París, Francia. La cartera Peak Tram, Retail y Otros del grupo incluye The Peak Tram en Hong Kong; The Quail en Carmel, California; Peninsula Clubs and Consultancy Services, Peninsula Merchandising y Tai Pan Laundry en Hong Kong.

Obtenga más información en [www.peninsula.com](http://www.peninsula.com/) o síganos en [Facebook](https://www.facebook.com/ThePeninsulaHotels) e [Instagram](https://www.instagram.com/peninsulahotels/).