The Peninsula Hong Kong da la bienvenida al año de la serpiente con celebraciones tradicionales y auspiciosas

* *Festines suntuosos, fascinantes actuaciones y delicias tradicionales dan la bienvenida al Año Nuevo Lunar en la histórica Grande Dame.*

Para conmemorar la festividad más importante del calendario chino, The Peninsula Hong Kong ofrecerá una serie de actividades celebratorias, ofertas gastronómicas y de spa, y experiencias excepcionales de estadía que permitirán a los huéspedes recibir el Año de la Serpiente con gran estilo.

## Fascinantes Actuaciones Tradicionales de Danza del León

Como ha sido tradición durante las últimas cuatro décadas, The Peninsula Hong Kong dará la bienvenida al Año Nuevo Lunar con una de las más impresionantes presentaciones de danza del león y del dragón de la ciudad, una tradición que simboliza la prosperidad y la buena suerte para el año venidero. El ritual de despertar de nueve leones y un dragón comenzará a las 9:30 a. m. del 29 de enero de 2025 en el patio del hotel, después del cual la danza continuará por el vestíbulo hacia otras áreas del hotel para traer suerte, bendiciones y buena fortuna tanto a los huéspedes como al personal del hotel durante todo el año.

El hotel se toma un gran cuidado en mantener su legado de presentar la danza más impresionante y cautivadora de Hong Kong. Este año, el grupo de danza de nueve leones y un dragón incluirá tres leones exclusivos de Peninsula en rojo y dorado, cuyos trajes muestran el carácter chino para el nombre del hotel en la parte posterior de sus cabezas.

Los huéspedes que visiten el hotel el 29 de enero de 2025 también podrán recibir sus propios recuerdos auspiciosos del Año Nuevo Lunar para llevar a casa: fai chun, adornos tradicionales de caligrafía que representan salud, felicidad y prosperidad, serán distribuidos en The Verandah y Spring Moon de 11:30 a. m. a 2:30 p. m. y de 6:00 p. m. a 8:00 p. m.

Una segunda presentación de danza del león y el dragón también se llevará a cabo en The Peninsula Hong Kong a las 8:30 a. m. el cuarto día del Año Lunar (1 de febrero de 2025), día considerado el cumpleaños del Dios de la Riqueza, durante el cual se rinde un tributo especial. Nuevamente, la danza comenzará en el patio del hotel y continuará por el vestíbulo del hotel.

## Regalos Gastronómicos del Año Nuevo Lunar

Una colección de delicias gastronómicas creadas por los chefs de Spring Moon, el restaurante con estrella Michelin de The Peninsula Hong Kong, permitirá a los huéspedes compartir la alegría de la festividad con sus seres queridos de manera deliciosa. Las opciones, que incluyen un lujoso Divine Treasures Hamper (Cesta de Tesoros Divinos) y una tentadora selección de puddings tradicionales, están elegantemente empaquetadas en cajas de regalo inspiradas en las ventanas de cristal emplomado de estilo Art Deco de Spring Moon.

## Cesta de Tesoros Divinos (HK$ 3,288)

Esta cesta de múltiples compartimentos está llena de deliciosas golosinas, incluyendo Pudding de Dátiles Rojos, Salsa XO de Chile, Salsa de Chile de Sichuan, Salsa de Chile Chiu Chow, Nueces de Sésamo Caramelizadas, Té Pu-Er Añejo de Yunnan y una botella de The Peninsula Haut Batailley Verso Pauillac, un excelente vino tinto Bordeaux de Médoc.

## Pudding de Dátiles Rojos (HK$ 488)

El muy querido Pudding de Dátiles Rojos de The Peninsula, basado en una receta que una vez fue preferida por las consortes imperiales de la dinastía Qing, ha sido durante mucho tiempo uno de los favoritos de los comensales de Spring Moon. La versión creada por el Chef Ejecutivo de Cocina China Lam Yuk Ming incorpora capas deliciosas de dátiles rojos premium de Xinjiang y aromático coco.

## Pudding de Nabo (HK$ 488)

Este pudding salado de nabo está hecho con carne seca aromática y conpoy (pescado seco) para una abundancia de sabor.

## Pudding de Taro (HK$ 418)

Hecho con deliciosos ñames de taro, hongos shiitake secos y carne curada china, este pudding salado es otra de las opciones más populares de Spring Moon.

## Pudding de Castaña de Agua (HK$ 418)

Este pudding dulce, hecho con castañas de agua frescas y harina de castaña de agua, tiene una textura maravillosamente crujiente y un aroma delicado.

## Pudding del Año Nuevo Chino (HK$ 418)

Un dulce tradicional del Año Nuevo Chino, este pudding está elaborado con harina de arroz glutinoso premium y rico azúcar moreno.

## Condimentos Codiciados

Una selección de los codiciados condimentos de Spring Moon, todos elaborados con recetas secretas, también están disponibles para que los huéspedes de The Peninsula Hong Kong los lleven a casa o los regalen como obsequios para el Año Nuevo Lunar. Estas salsas artesanales para mojar, todas creadas por el premiado equipo culinario del restaurante, incluyen **Salsa de Chile Chiu Chow** (HK$ 248), **Salsa de Chile de Sichuan** (HK$ 348) y la famosa **Salsa de Chile XO** (HK$ 428).

Además, los huéspedes que adquieran cualquier pudding del Año Nuevo Chino en Spring Moon pueden disfrutar de un precio especial de HK$ 360 por la compra de la salsa XO de firma del restaurante.

Los huéspedes que hayan preordenado cestas y puddings del Año Nuevo Chino pueden recoger los certificados de regalo desde ahora hasta el 14 de enero de 2025 en Spring Moon, 1/F, The Peninsula Hong Kong. Los certificados de regalo, los puddings del Año Nuevo Chino y las cestas pueden recogerse entre el 15 y el 28 de enero de 2025 en Hankow II, 6/F, The Peninsula Office Tower, 18 Middle Road, Tsim Sha Tsui, Kowloon, Hong Kong. Todos los artículos están disponibles para su compra en línea en The Peninsula e-shop: <https://eshopphk.peninsula.com/>.

## Festines Celebratorios en Spring Moon

Los huéspedes están invitados a dar la bienvenida al Año Nuevo Lunar reuniéndose para disfrutar de la cocina cantonesa con estrella Michelin en Spring Moon. Las ofertas festivas especiales del Chef Lam Yuk Ming y su equipo incluyen platos tradicionales como el **Poon Choi**, un plato insignia que simboliza abundancia y riqueza para el año que comienza. La preparación, pensada para compartir, está llena de ingredientes abundantes, incluidos abulones de 5 cabezas enteros, estómagos de pescado, pepinos de mar, vieiras de Hokkaido, camarones de mar, ostras secas, musgo marino, bolas de carpa picadas, pato asado, setas negras, pollo escalfado, piel de cerdo frita empapada, láminas de tofu seco y nabo.

El **Poon Choi** está disponible para pedidos a la carta en Spring Moon del 29 de enero al 4 de febrero de 2025, o para llevar del 20 de enero al 4 de febrero de 2025. El plato tiene un precio de HK$ 2,688 para dos personas y HK$ 4,988 para cuatro personas.

Otro plato popular del Año Nuevo Chino para compartir es el **Lo Hei** de Spring Moon (HK$ 1,388), que presenta una variedad de ingredientes gourmet, incluidos abulón desmenuzado frío con huevas de salmón, huevas de cangrejo, pepino, zanahoria, rábano verde, rábano blanco, puerro, pimiento rojo, pimiento amarillo, camote amarillo, camote morado, taro, tomates cherry, encurtidos, chips crujientes, sésamo, anacardos, pomelo y láminas de oro.

Desde el 14 de enero hasta el 12 de febrero de 2025, los comensales también podrán elegir manifestar la prosperidad compartiendo uno de los **tres exquisitos menús de degustación** de Spring Moon. Ideales para reuniones familiares, estos menús incluyen una selección de tradicionales favoritos para grupos de 10 personas:

* “Fortune” (HK$ 17,380\* para 10 personas, HK$ 1,700\* por persona adicional)
* “Wealth” (HK$ 22,380\* para 10 personas, HK$ 2,200\* por persona adicional)
* “Longevity” (HK$ 27,880\* para 10 personas, HK$ 2,700\* por persona adicional)

Para reservas e información, por favor llame al +852 2696 6828 o envíe un correo electrónico a springmoonphk@peninsula.com.

## Preservando la Tradición

En la cultura china, es tradición que los nuevos padres ofrezcan patas de cerdo en vinagre con huevos rojos a los familiares y amigos cercanos para celebrar la llegada de su hijo, 12 días después del nacimiento del bebé. Esta receta saludable ayuda a reponer colágeno y mantener el cuerpo caliente.

El equipo culinario de Spring Moon, con estrella Michelin, elabora con cariño esta delicadeza nutritiva utilizando patas de cerdo japonesas, los huevos más frescos y tres tipos de vinagre (vinagre dulce, blanco y vinagre de arroz glutinoso negro) para crear una especialidad perfectamente equilibrada con un rico sabor umami y un toque de dulzura y acidez.

Precio: HK$ 398 por caja. Se deben hacer pedidos con antelación. Para reservas e información, por favor llame al +852 2696 6828 o envíe un correo electrónico a springmoonphk@peninsula.com.

## Recibe el Año Nuevo Lunar con una Cena de Fuegos Artificiales Exquisita

La exhibición de fuegos artificiales del Año Nuevo Lunar es una tradición de larga data en Hong Kong, que atrae a multitudes de ciudadanos y turistas que se reúnen para presenciar este cautivador espectáculo en el segundo día del Año Nuevo Lunar en Hong Kong.

Durante la noche del 30 de enero de 2025, los huéspedes de The Peninsula Hong Kong están invitados a disfrutar de un espectacular show de fuegos artificiales, acompañado de una variada selección de delicias culinarias ofrecidas en los aclamados restaurantes del hotel. Además de los tentadores menús especiales de Spring Moon, los comensales podrán deleitarse con delicadezas clásicas francesas del Chef de Cuisine Anne-Sophie Nicolas en el restaurante con estrella Michelin Gaddi’s. Para aquellos que busquen una mezcla de sabores de temporada y vistas impresionantes del puerto, la Chef de Cuisine Aurélie Altemaire presentará un menú especial en Felix, acompañado de cócteles creativos. Los huéspedes también podrán disfrutar de clásicos suizos en el encantador restaurante de estilo chalet alpino Chesa, o saborear platos elegantemente tradicionales en The Lobby. Además, podrán disfrutar de lujosos buffets gourmet en The Verandah o deleitarse con la exquisita cocina japonesa en Imasa.

Aquellos que elijan cenar en Spring Moon, Gaddi’s, Chesa, The Lobby o The Verandah podrán disfrutar de los fuegos artificiales mientras degustan una copa de champán de cortesía en Sun Terrace, el lugar ideal para sumergirse en la exhibición de fuegos artificiales del Año Nuevo Lunar y en la increíble vista panorámica de la ciudad.

Para reservas e información, por favor contacte al equipo de Servicios de Restauración del hotel por teléfono al +852 2696 6691 o +852 2696 6693 o por correo electrónico a diningphk@peninsula.com.

## Nuevos Comienzos en The Peninsula Spa y Centro de Bienestar

La llegada del Año Nuevo Lunar es el momento perfecto para revitalizar y restaurar el cuerpo, la mente y el alma con nuestros tratamientos de temporada ‘Han Therapy: Winter series’ y ‘New Year Glow’ en The Peninsula Spa y Centro de Bienestar.

Tratamiento de temporada ‘Han Therapy: Winter series’

Comience un viaje integral de bienestar en The Peninsula Hong Kong, comenzando con una consulta personalizada y la selección de tres botellas de una combinación personalizada de aceites de Cinco Elementos de Yangsen Biotechnology, un reconocido Centro de Investigación de Aromaterapia TCM en Taiwán. Experimente una sesión de acupresión de 10 minutos llamada "Human Reset" para restaurar el equilibrio, seguida de una elección entre dos tratamientos de la serie invernal "Han Therapy". El paquete **Revitalising** ofrece un ritual de 100 minutos que combina el "Human Reset", el Masaje de Meridianos y el Masaje de Escalpón Signature, mientras que el tratamiento **Rejuvenating Yang Energy** incluye el "Human Reset", el Masaje de Meridianos con piedras de jade calientes, y un facial Buji a Gua Sha para un equilibrio energético y bienestar mejorado. Continúe el día con un refresco de Spring Moon junto a la piscina, acompañado de vistas impresionantes del puerto de Victoria. Los huéspedes también pueden disfrutar de las instalaciones en el Centro de Fitness y nuestra piscina de estilo romano. El tratamiento de 100 minutos tiene un precio de HK$ 2,580\* (de lunes a jueves) y HK$ 2,680\* (de viernes a domingo y festivos) por persona, mientras que el tratamiento de 120 minutos tiene un precio de HK$ 2,780\* (de lunes a jueves) y HK$ 2,880\* (de viernes a domingo y festivos) por persona.

Tratamiento Spa ‘New Year Glow’

Este tratamiento incluye la opción de un Facial Margy’s Skin Brightening Facial de 60 minutos o un Facial Intraceuticals Rejuvenate de 60 minutos, combinado con un relajante masaje de espalda Signature de 30 minutos. El tratamiento Spa ‘New Year Glow’ tiene un precio de HK$ 2,680\* (de lunes a jueves) y HK$ 2,880\* (de viernes a domingo y festivos) por persona. Ambos tratamientos están disponibles en The Peninsula Spa y Centro de Bienestar del 20 de enero al 7 de febrero de 2025. Para reservas e información, por favor contacte a The Peninsula Spa y Centro de Bienestar al +852 2696 6682, o por correo electrónico a spaphk@peninsula.com.

**Escapadas Lujosas para el Año Nuevo Lunar en Grande Dame**

Los huéspedes pueden dar la bienvenida al Año de la Serpiente con lujo y comodidad eligiendo entre dos exclusivos paquetes de estancia de Año Nuevo Lunar en The Peninsula Hong Kong. Disfrute de un lujo inigualable y celebre la temporada auspiciosa con estilo impecable:

Paquete ‘Spring into a New Year’ Celebre el Año Nuevo Lunar en el lujo máximo con nuestra escapada ‘**Spring into a New Year’**, que incluye:

* Desayuno diario en The Verandah para hasta dos huéspedes
* HK$1,000 en crédito hotelero (huéspedes de habitación) o HK$2,000 en crédito hotelero (huéspedes de suite) para ser canjeado en restaurantes del hotel (excepto Imasa y The Peninsula Boutique & Café) y en The Peninsula Spa y Centro de Bienestar (solo tratamientos) durante la estancia, por habitación por estancia (mínimo dos noches)
* Regalo festivo especial de Spring Moon por habitación por estancia
* Un traslado de limusina de cortesía de ida entre el aeropuerto, estación de tren o residencias y el hotel, excluyendo áreas restringidas (para huéspedes de suite)
* ‘Peninsula Time’ – Hora de check-in y check-out flexible (No aplicable del 28 de enero al 2 de febrero de 2025)

Embárquese en una lujosa escapada con nuestro paquete de estancia **‘Gift of Fortune’**, que incluye:

* 20% de descuento en nuestra tarifa Premier para una reserva solo de habitación con estancia mínima de dos noches
* HK$800 en crédito para cenas (huéspedes de habitación) para ser canjeado en restaurantes del hotel (excepto Imasa y The Peninsula Boutique & Café) durante la estancia, por habitación por estancia
* Regalo festivo especial por habitación por estancia
* ‘Peninsula Time’ – Hora de check-in y check-out flexible (No aplicable del 28 de enero al 2 de febrero de 2025)

Período de reservas: Desde ahora hasta el 7 de febrero de 2025

Disponibilidad: Del 28 de enero de 2025 al 8 de febrero de 2025

Para reservas, por favor contacte al Centro de Servicio al Cliente Global de The Peninsula por teléfono al +852 2910 1628 o reserve en línea en [peninsula.com](https://www.peninsula.com/en/hong-kong/luxury-hotel-room-suite-types).

\*Los precios están sujetos a un cargo por servicio del 10%.

Para descargar imágenes en alta resolución, entrar al siguiente [enlace](https://cocentraloffice.sharepoint.com/%3Af%3A/s/ACG-Tourism/EjDyPXnfsS1Du4Z-9NlllmcBJ3P8PpzYPTd-R3s4aqaDdA?e=aNIprl).

**About The Hongkong and Shanghai Hotels, Limited (HSH)**

Incorporated in 1866 and listed on The Stock Exchange of Hong Kong (00045), HSH is the holding company of a Group engaged in the ownership, development, and management of prestigious hotel, commercial, and residential properties in key locations across Asia, the United States, and Europe, as well as the provision of tourism and leisure, club management, and other services. The Peninsula Hotels portfolio comprises The Peninsula Hong Kong, The Peninsula Shanghai, The Peninsula Beijing, The Peninsula Tokyo, The Peninsula New York, The Peninsula Chicago, The Peninsula Beverly Hills, The Peninsula London, The Peninsula Paris, The Peninsula Istanbul, The Peninsula Bangkok, and The Peninsula Manila. The property portfolio of the Group includes The Repulse Bay Complex, The Peak Tower, and St. John’s Building in Hong Kong; The Landmark in Ho Chi Minh City, Vietnam; and 21 Avenue Kléber in Paris, France. The clubs and services portfolio of the Group includes The Peak Tram in Hong Kong, Quail Lodge & Golf Club in Carmel, California, Peninsula Clubs and Consultancy Services, Peninsula Merchandising, and Tai Pan Laundry in Hong Kong.

Learn more at [www.peninsula.com](https://www.peninsula.com) or follow us on [Facebook](https://www.facebook.com/ThePeninsulaHotels) and [Instagram](https://www.instagram.com/peninsulahotels/).