



# COMER

## EL HOTEL DE LAS ESTRELLAS

DAVID MUÑOZ Y «DIVERXO», PACO RONCERO Y «DOMO», DIEGO CABRERA Y SUS CÓCTELES Y LA ALTA FUSIÓN DE «99 SUSHI BAR». ASÍ ES LA APUESTA DEL RENACIDO NH COLLECTION EUROBUILDING

Tras tres meses de obras y una inversión considerable que sus responsables no desvelan, NH Collection Eurobuilding (Padre Damián, 23. ☎ 91 353 73 00) se ha renovado completamente. Quiere convertirse en un destino en sí mismo, punto de encuentro de ocio y negocio, apostando por la tecnología de última generación al servicio de las empresas –su máximo exponente es la impresionante bóveda de LED de 300 m<sup>2</sup>, una pantalla multimedia única en Europa, situada en el lobby–, pero también por la gastronomía. Por eso, el grupo hotelero ha reunido aquí a varias estrellas de la restauración capitalina en cuatro espacios dedicados a la alta cocina: David Muñoz y su *DiverXo*; 99 *Sushi Bar*; *Domo*, con una triple propuesta culinaria ideada por Paco Roncero, y el barman Diego Cabrera, artífice del *Domo Lounge*, el bar ubicado en el *hall*. Una oferta de altísimo nivel que arrancó en julio con la apertura de los dos primeros y que en la próxima semana estará funcionando al completo.



LUIS BARTOLOMÉ (IZDA.) Y PACO RONCERO

### «DOMO», LA GASTROJOYERÍA

SENCILLEZ Y TRADICIÓN; VANGUARDIA Y DIVERTIMIENTO ES LA DOBLE OFERTA DEL LOCAL DE PACO RONCERO

Paco Roncero, chef de *La Terraza del Casino*, lleva ya 14 años siendo un hombre NH. Conoce perfectamente el grupo hostelero y es capaz de interpretar como nadie la filosofía que se le quiere dar a este renacido Eurobuilding, que día a día pondrá a punto Luis Bartolomé, chef ejecutivo de la casa. Quieren un hotel con vida, abierto al *hall*, de ahí que no haya puertas ni barreras separadoras, «para que cualquier espacio sirva para comer, tomarte un cóctel o tener una reunión», señala Roncero.

*Domo* tiene dos barras, una con mesas altas y taburetes, para tomar tapas sencillas, tradicionales, «croquetas, tortilla, ensaladilla, lo de toda la vida», cuenta. Hay que pensar en el cliente extranjero; por eso, la zona central estará ocupada por un restaurante convencional, una suerte de *bistrot* donde no van a faltar la merluza, un jarrete de ternera, una ensalada César, un sándwich Club, siempre con un toque actual. La segunda barra despertará toda la atención de los gourmets: es la *gastrojoyería*, donde se fusionarán vanguardistas *snacks*, divertimentos comestibles y algún platillo con los cócteles ideados *ad hoc* por Diego Cabrera. Servirán dos únicos menús degustación en barra, para 10 personas y bajo reserva.

☎ 91 353 73 00 | NO CIERRA | 20 € (TAPAS), 30-40 € (BISTROT), 60-80 € (GASTROJOYERÍA)

### LA OFERTA LÍQUIDA

DIEGO CABRERA ES EL ARTÍFICE DE LA FRESCA COCTELERÍA, «SUPERCREATIVA, PERO TAMBIÉN CLÁSICA», DEL HOTEL

El barman argentino Diego Cabrera es uno de los mixólogos más reconocidos de nuestro país. Recaló aquí hace 14 años, se dio a conocer con Sergi Arola en *Le Cabrera* y desde principios de este año colabora con el grupo NH en 11 de sus hoteles Collection en la Península Ibérica.

Artífice de la parte líquida de la *gastrojoyería*, va a «involucrar la comida en los cóc-





ESTANIS NÚÑEZ

## «DIVERXO», LA TRANSGRESIÓN

500 M<sup>2</sup> PARA EL «ESPECTÁCULO» DE DAVID MUÑOZ: PLATOS LIENZOS QUE CAMBIAN MIENTRAS SE COMEN...

El traslado de David Muñoz al Eurobuilding, con el consiguiente acuerdo comercial entre el cocinero madrileño y el grupo hotelero, ha sido una de las noticias gastronómicas del año. *DiverXo*, único tres estrellas Michelin de Madrid, aporta al hotel imagen y prestigio y a cambio el chef de la cresta gana un espacio completamente reformado por NH y a un precio ventajoso, eso que los del márketing llaman *co branding*.

Casi 500 m<sup>2</sup> de sala, con acceso por la calle o desde el *hall* del hotel, deco-

rado en blanco, con suelos oscuros de madera y cerdos voladores que recrean un mundo de fantasía donde todo es posible cuando te sientas a comer. Platos lienzo que evolucionan y cambian a lo largo de la degustación, cortinas que se abren y cierran dando paso a un espectáculo que se sucede en una mesa de acabado delante del cliente. España, sudeste asiático, América, Europa, descaro, audacia, técnica, intuición y una enorme creatividad desplegada en múltiples registros dentro de un mismo plato, del ácido al dulce, del amargo al picante. En definitiva, vanguardia pura que no puede dejar indiferente.

PADRE DAMIÁN, 23 (ENTRADA INDEPENDIENTE) | ☎ 91 570 07 66 | CERRADO DOMINGOS Y LUNES | SÓLO DOS MENÚS DEGUSTACIÓN: EL XOW, 145 € Y GLOTON XOW, 200 €

teles o los cócteles en la comida», nos dice, una oferta rupturista donde puede que la bebida se coma o un cóctel forme parte de una salsa. Pero también se va a encargar del bar del hotel, el *Domo Lounge*, situado junto a la puerta de entrada y con una magnífica terraza a la calle. Un lugar «divertido y fresco, abierto a la ciudad –matiza– con una coctelería supercreativa, pero también clásica». Con o sin alcohol, con *champagne*, cerveza o sake, se basarán en una selección de 400 whiskies, más de 100 vodkas o cerca de 200 ginebras, que se podrán acompañar con un picoteo.

☎ 91 353 73 00 | NO CIERRA | PRECIO MEDIO DEL CÓCTEL: 12 €



DAVID ARAUZ (IZDA.) Y ROBERTO LIMAS

## UN «JAPO» MUY COSMOPOLITA

EL GRUPO BAMBÚ ABRE «99 SUSHI BAR EUROBUILDING», SU MAYOR RESTAURANTE

Elegante, cosmopolita. Así es el último de los establecimientos puesto en marcha por el grupo Bambú (con cuatro locales más en Madrid), que esta primavera reforzaba su propuesta culinaria con la incorporación de Roberto Limas (*Fábula*, *Santo Mauro*) para encargarse de la cocina caliente y dar un nuevo empuje a la creatividad y el I+D. Tanto él como David Arauz (desde 2010 en la compañía), al frente de la cocina fría, conforman una oferta muy

personal, una cocina japonesa fusionada y revisitada que se basa en la inmejorable calidad del producto.

En este nuevo proyecto del Eurobuilding se reproduce la carta del restaurante más emblemático del grupo, el de Hermsilla, aunque aquí cuentan con un aliciente más: la magnífica terraza que prolonga el comedor sobre la acera misma de Padre Damián. Pero hay también barra de sushi con siete puestos, para ver trabajar en vivo y en directo al *sushiman*, y un atractivo comedor, perfecto para una gastronomía nipona que bebe de otras culturas, mostrándose en platos decididamente contemporáneos.

PADRE DAMIÁN, 23 (ENTRADA INDEPENDIENTE) | ☎ 91 359 38 01 | CERRADO DOMINGOS NOCHE | PRECIO MEDIO: 60-80 €