

EUROBUILDING

Paco Roncero firma, junto al experto cocinero Diego Cabrera, la propuesta principal del Eurobuilding.



Una gran renovación con olor a alta gastronomía

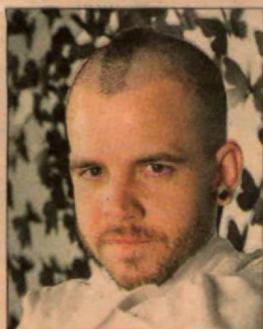
No se lo han pensado dos veces a la hora de apostar por la alta gastronomía como protagonista, junto a la innovación tecnológica, del recién renovado hotel madrileño Eurobuilding, actual buque insignia del Grupo NH. Con el objetivo de convertir sus instalaciones en enclave culinario de referencia en la capital, ha conseguido congregarse espacios gastronómicos al

mando de algunos de los mejores chefs Michelin de nuestro país.

Empezando por el nuevo y sorprendente DiverXO de David Muñoz -único restaurante en la capital con tres de esos brillantes reconocimientos-, con entrada desde el exterior del NH Collection Madrid Eurobuilding, y continuando con la propuesta del cocinero Paco Roncero

-al frente de La Terraza del Casino- y el experto barman Diego Cabrera. Se trata del DOMO by Roncero & Cabrera, alta cocina y los mejores cócteles para degustar en tres espacios diferentes dentro del hotel.

No nos podemos olvidar de la propuesta más oriental, el sorprendente japonés 99 Sushi Bar, ideado por Fernando y Pedro de León.



El tres estrellas Michelin David Muñoz ha llegado a un acuerdo con el grupo NH para instalar su nuevo DiverXO.

MANDARIN ORIENTAL

Una ventana en la cocina permite a los comensales ver cómo trabajan los profesionales.



Madre e hijo inspirados en la cultura catalana

En 2009 inició su colaboración con el Mandarin Oriental Barcelona, uno de los hoteles más exclusivos de la ciudad, con sus 120 habitaciones y suites obra de la diseñadora española Patricia Urquiola. Y a finales de 2012, el restaurante Moments, dirigido por Carme Rusalleda y su hijo Raül Balam, ya recibió dos de las apreciadas estrellas Michelin gracias a una cocina creativa, fresca y sa-

ludable inspirada en la cultura culinaria catalana.

Desde que en el año 1988 esta cocinera autodidacta abriera su primer restaurante, el Sant Pau, en Sant Pol de Mar, su pueblo natal, la calidad y el prestigio de su trabajo no ha hecho más que crecer dentro y fuera de España. De hecho, el Sant Pau tiene filial desde 2004 en Tokio, local con dos estrellas Michelin también.



Carme Rusalleda

RITZ-CARLTON DE ABAMA



Daniel Franco dirige la cocina del Abama Kabuki, un restaurante que fusiona la comida japonesa con la canaria en Tenerife.

Cocina vasca y japonesa, sin olvidar el toque canario

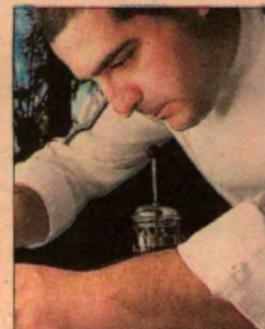
PEPE RODRÍGUEZ Tenerife

En Tenerife, el Ritz-Carlton de Abama presume de ser el único hotel de España que cuenta con tres estrellas Michelin. Tal consideración la ha logrado gracias a la combinación de dos establecimientos de este resort: el M.B de Martín Berasategui y el Abama Kabuki. El restaurante M.B, con el chef Erlantz

Gorostiza a los mandos pero con las directrices de Berasategui, recibió la segunda estrella de la guía Michelin el pasado año. El restaurante, situado en la zona más cuidada del hotel, rodeado de construcciones donde el agua es la gran protagonista, mantiene la esencia del chef vasco pero la mezcla con la cocina canaria para tener personalidad propia.

En un sentido similar, Daniel Franco dirige los fogones en el Abama Kabuki, que cuenta con una estrella Michelin. Kabuki, un restaurante ya de por sí de fusión entre las cocinas japonesa y mediterránea, tiene en Tenerife su plato estrella en un usuzukiri de papa, una mezcla de pescado al estilo japonés con la tradicional papa y mojo canario.

En uno de los lugares más hermosos del Ritz-Carlton de Abama, Erlantz Gorostiza manda en el restaurante M.B.



HOTEL ÚNICO



Un gran mural de la Gran Vía preside el local, de moderna decoración, amplias mesas y sillas cómodas.

La sorpresa se esconde tras el jardín

Ubicado en un lujoso palacete del siglo XIX en el barrio de Salamanca, la zona más exclusiva del centro de Madrid, el Hotel Único hace honor a su nombre por albergar un restaurante que también lo es, el del chef catalán afincado en Madrid Ramón Freixa. Es ese local el que le ha valido sus dos estrellas Michelin, gracias a sus tomates en textura en verano o los platos de trufa en invierno, sus dos pro-

puestas más publicitadas junto a la hamburguesa de pato con helado de mostaza verde y su bodega con más de 450 referencias. De entrada por el jardín del hotel, el restaurante cuenta con 35 plazas en sala y un privado con capacidad para 10 personas. Freixa, además, es responsable del *The perfect brunch*, de sus fabulosos desayunos y del resto de la oferta gastronómica del Único.



Ramón Freixa