



Pirineos, destino estrella del turismo de aventura



La Semana Santa en Navarra: tradiciones y descanso



Las villas más marineras de Cantabria



Murcia, Sem honores y

FICHA A PACO RONCERO, DIEGO CABRERA Y DAVID MUÑOZ

NH invierte 4 millones en su nueva oferta gastronómica como parte de su proyecto de transformación

Directorio

- Diego Cabrera
- Reafirma
- Collection
- Eurobuilding
- España



VUELA desde
20€

Relacionadas

High modern residence in Marbella, near Ciudad Universitaria, 15400 and

MADRID, 23 May. (EUROPA PRESS) -

NH Hotel Group ha invertido cerca de cuatro millones de euros en la renovación de su oferta gastronómica, "parte fundamental" en el proceso de transformación a cinco años que está llevando a cabo la cadena en prácticamente todos sus hoteles y a la que ha destinado cerca de 40 millones en España, sobre un total de 220 millones para todos los mercados donde opera la cadena.

La nueva oferta vendrá de la mano de grandes estrellas españolas de la cocina como el chef Paco Roncero, el coctelero Diego Cabrera, los hermanos de León y David Muñoz, propietario del conocido y galardonado con tres estrellas Michelin DiverXO. Con estas incorporaciones, la cadena logra ocho estrellas Michelin bajo su marca.

Este proyecto refleja además la apuesta de la compañía por la capital madrileña, según ha asegurado el director general de operaciones del grupo para España, Hugo Rovira, durante su presentación celebrada este viernes por NH en el Casino de Madrid.

En este sentido, Rovira cree que, al igual que el grupo, organismo e instituciones públicas deben sumar esfuerzos para situar a Madrid "en el puesto que tiene que ocupar.

En su discurso, el ejecutivo ha anunciado la inauguración de una nueva Brasserie en el hotel NH Collection Eurobuilding, con un tándem de lujo compuesto por los chefs Luis Bartolomé y Roncero como asesor, y una carta de cócteles exclusiva, obra del mixólogo argentino Diego Cabrera, mejor barman en España en 2011, que también colaborará como asesor en diez coctelerías más de algunos hoteles de la cadena.

A ellos se sumarán los hermanos de León que añadirán un punto exótico a la oferta del hotel a través de un 99 Sushi Bar en el que la alta cocina japonesa será la protagonista. Este espacio contará con capacidad para 75 comensales en sala y ocho en la barra de sushi, convirtiendo al restaurante en el de mayor aforo del grupo.

Completa el equipo David Muñoz, conocido por su cocina innovadora y atrevida, que recientemente anunciaba el traslado de su restaurante madrileño DiverXO a las instalaciones de este hotel de la compañía.

LA COCINA ITALIANA LLEGA A BARCELONA.

El hotel NH Collection Eurobuilding cerrará sus puertas los meses de julio y agosto para reabrir de nuevo en el mes de septiembre incorporando sus novedades protagonizadas por "estilos gastronómicos diferentes y complementarios".

Novedades, que según la hotelera, convierten a este céntrico hotel en "el buque insignia" de la marca Collection, basada en la innovación, la creatividad y la exclusividad, y en sede madrileña "de este peculiar trío de ases".

Rovira ha subrayado que además de "enriquecer y reafirmar" la apuesta de la compañía por la alta cocina", esta iniciativa pretende aunar bajo una marca una oferta "potente" tanto de restauración como de alojamiento, que incite a los viajeros a buscar un NH en la ciudad a la que se desplace.

Además, el NH Constanza de Barcelona acogerá próximamente el restaurante Don Giovanni de Andrea Tumbarello, galardonado con tres soles de la Guía Repsol y reconocido como el mejor restaurante italiano de Madrid en 2012, según avanzó la compañía, que ha prometido anunciar novedades en breve.