

NH Hotel Group amplía su oferta gastronómica con un cartel de lujo

23-mayo-2014



De derecha a izquierda: Andrea Tumbarello, Paco Roncero, Luis Bartolomé, Diego Cabrera, Pedro de León, Oscar Velasco, Abel Valverde e Ismael García.

NH Hotel Group refuerza su oferta culinaria, ahora más diversa que nunca. Al reciente anuncio de traslado al NH Collection Eurobuilding de *DiverXO*, restaurante del chef David Muñoz galardonado con tres estrellas Michelin, le siguen la próxima apertura de una nueva *Brasserie* asesorada por el maestro Paco Roncero en el mismo edificio. Además, la compañía presentará una carta de cócteles exclusiva, obra del mixólogo Diego Cabrera, erudito de las mezclas que colaborará como asesor en 10 coctelerías de los hoteles NH Hotel Group. Así, el dúo formado por Paco Roncero y Diego Cabrera refleja los valores extraordinarios de la marca NH Collection: innovación, creatividad y exclusividad. La gastronomía nipona también se adentrará en el NH Collection Eurobuilding con la apertura de un 99 Sushi Bar, referente gastronómico japonés de los hermanos de León. De esta forma, el NH Collection Eurobuilding se convierte en el buque insignia de la marca reuniendo bajo un mismo techo lo mejor de la gastronomía de la capital. Por otra parte, Barcelona será escenario de novedades con la apertura inminente del restaurante *Don Giovanni* de Andrea Tumbarello en el NH Collection Constanza.

Apuesta por la *Brasserie*

Paco Roncero, uno de los máximos exponentes de la gastronomía, dentro y fuera de NH Hotel Group, galardonado con dos estrellas Michelin, actuará como asesor de la nueva *Brasserie* en el NH Collection Eurobuilding. Con el chef Luis Bartolomé a cargo de los fogones, este nuevo espacio ofrecerá una cocina tradicional a partir del próximo mes de septiembre.

El cóctel del éxito

NH Hotel Group contará con el reconocido mixólogo argentino Diego Cabrera para el asesoramiento en el espacio, productos y servicios de 10 barras NH en España. Esta asesoría ofrecerá un programa de formación para los empleados. Por otra parte, Cabrera presentará una carta de cócteles exclusiva para NH, con nuevas creaciones dotadas de la originalidad y exquisitez del maestro argentino, además de los clásicos.

De paladar privilegiado y exquisito sentido del diseño y la estética, Diego Cabrera es considerado uno de los maestros del cóctel a nivel internacional. En su galardonada trayectoria de más de 15 años en el mundo de la alta mixología, Cabrera ha sido reconocido como Mejor Barman de España (2011) y nombrado Embajador europeo de Tanqueray, además de haber sido jurado de excepción en *Tales of the Cocktails* de New Orleans (USA) este mismo año.

Embajada de sabores

Y no podía faltar un toque de tintes exóticos con la inauguración de 99 Sushi Bar, cadena referente de la alta gastronomía japonesa que también abrirá sus puertas en los próximos meses en el NH Collection Eurobuilding de la mano de los hermanos de León. Este restaurante será el de mayor aforo del grupo, con capacidad para 75 comensales en sala y 8 en la barra de sushi. El respeto al producto y a las técnicas culinarias japonesas, unido al inconfundible toque de sofisticación y exclusividad de sus platos y a un servicio exquisito, hacen de 99 Sushi Bar una de las firmas gastronómicas japonesas mejor valoradas. La amplia carta de este nuevo establecimiento hará que el lado más tradicional y la vanguardia nipona se den cita en este tatami culinario.

La oferta gastronómica del NH Collection Eurobuilding se completará con el restaurante *DiverXO*. Galardonado con tres estrellas de la Guía Michelin, este establecimiento se trasladará próximamente al edificio de la mano de su chef, David Muñoz, quien ha sorprendido con su cocina arriesgada y repleta de matices de todo el mundo. De esta forma el NH Collection Eurobuilding se convierte en sede madrileña de este peculiar trío de ases.

Sabor Tumbarello en Barcelona

El chef siciliano Andrea Tumbarello desplegará sus encantos en la Ciudad Condal. Lo hará con Don Giovanni, un referente de la cocina italiana que ahora trasladará al NH Collection Constanza de Barcelona y contará con el chef Ismael García al frente de la cocina. Conocido como "el rey de la trufa", Tumbarello tendrá muy presente este hongo en la carta de este nuevo restaurante.

Además de platos estrella del chef siciliano como el huevo *millesimé*, la *lasagna della mamma*, o la *ricciole ricota e spinaci*, podrán encontrarse nuevas creaciones como las milhojas *de carpaccio*, *burrata* y avellana tostada o 'El Bosque', *ravioli* de castaña con crema de nueces y láminas de trufa.

Don Giovanni ha sido laureado con tres Soles de la *Guía Repsol* y reconocido en como "Mejor Restaurante Italiano de Madrid" por la Muestra Gastronómica y el Dulce de Daroca (Zaragoza) en 2012.

Menú con estrella

Con este espléndido cartel, NH Hotel Group reafirma y enriquece su apuesta por la alta cocina, siempre presente en la cadena. Desde propuestas pioneras como el Desayuno NH, una fuente de antioxidantes que contrarresta la acción negativa de los radicales libres, y el servicio de habitaciones Room Appetit, a las dos joyas gastronómicas que encabezan sus filas: La Terraza del Casino de Madrid, con Paco Roncero al timón, y el restaurante Santceloni del Hesperia Madrid, de la mano del chef Óscar Velasco.