

Marie Claire | Revista | Gastronomía con Estrella

► Todos ► **Artículos**

Gastronomía con Estrella

Los hoteles NH amplían su oferta gastronómica y suman estrellas Michelin a sus cocinas.

Gestión anuncios ► [► Restaurante](#) ► [► De cocina](#) ► [► Para cocina](#) ► [► Alta cocina](#)

María G. Aguado | 30/05/2014



A pesar de ser un día gris, el techo de cristal ilumina un amplio salón de altísimos ventanales plagado de sofás y alfombras mullidas, así es una de las salas principales del lujoso Casino de Madrid, un escenario idóneo para la presentación de los chefs que invadirán la capital y parte de la ciudad condal este año 2014. Todos ellos tienen como denominador común su amor por la gastronomía, varios premios en sus estanterías y haber sido acogidos por una famosa cadena hotelera, NH, que ya cuenta con ocho estrellas Michelin en sus cocinas.

Dos de esas estrellas son de Paco Roncero, uno de los máximos exponentes de nuestra gastronomía de vanguardia que ahora se lanza con la nueva *Brasserie* del hotel NH Collection Eurobuilding, un espacio en el que el chef Luis Bartolomé ofrecerá comida tradicional. Como contrapunto, los hermanos León brindarán la alternativa exótica en *99 Sushi Bar*, cadena referente de la alta gastronomía nipona donde el respeto por el producto y las técnicas tradicionales japonesas se combinan con la sofisticación y la vanguardia culinaria. La cocina fusión vendrá de la mano de *DiverXO*, un establecimiento con tres estrellas de la Guía Michelin, donde la joven promesa

culinaria David Muñoz mezcla cocina mediterránea con matices de todo el mundo. Este trío de ases completa la oferta culinaria de NH para la capital.

A Barcelona llegarán aromas de pizza, queso y pasta de la mano del chef siciliano Andrea Tumbarello, pero sobretodo "Barcelona pronto va a oler a trufa", y es que este chef, conocido como el rey de este hongo, abrirá próximamente en la ciudad condal su restaurante *Don Giovanni*, galardonado con tres Soles de la Guía Repsol y el reconocimiento de "Mejor Restaurante Italiano de Madrid".

Y para terminar cualquiera de estas citas con la alta gastronomía, un cóctel hecho por Diego Cabrera, experto mixólogo de origen argentino que, tras 15 años detrás de las barras, se le plantea el reto de asesorar y crear cócteles exclusivos para diez de los NH de España.

Todo este envite por la variedad culinaria -de precio y estilo- de NH, los productos de calidad y la sofisticación de los platos, auguran, según Rovira "un 2014 con muchas novedades y un sabor muy especial". Aunque para Paco Roncero todo este trabajo tiene un sólo objetivo, "hacer que la gente se vaya del restaurante un poquito más feliz", porque al final en la vida, como dice Tumbarello, "hay dos placeres: comer y cenar".



Lo último

Al hacer click [Condiciones](#)

Inicia t

