

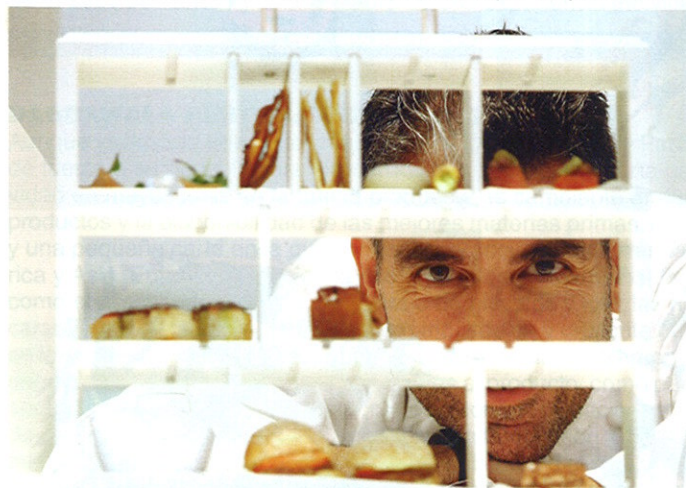
NH COLLECTION: disfruta con los cinco sentidos

por Begoña A. Novillo

Hablar de NH es hablar de confort, de calidad y de saber hacer. Es una de las mejores cadenas hoteleras del mundo pero además, desde hace alrededor de un año, la apuesta por la Gastronomía con mayúsculas está siendo un acierto. Cuando vamos a uno de sus hoteles, nos fijamos en el tamaño de la habitación, su decoración, los amenities, pero quizás no pensamos en que además nos pueden ofrecer un gran nivel en su oferta gastronómica. Pues eso, ya ha cambiado. NH ha llevado a su gama Collection, las mejores propuestas culinarias y no sólo para su huésped, sino para cualquiera que desee conocerlas. Se acabaron los tabúes y la vergüenza absurda a la hora de traspasar el umbral de un hotel si no estamos hospedados en él. Desde ahora, la visita a un restaurante de un NH Collection es obligada.

NH Collection Abascal

Se presenta como un espacio en el que poder disfrutar de un café, un té, una excelente comida o un cóctel diseñado por uno de los mejores bartenders de España, Diego Cabrera y todo bajo la atenta mirada de Paco Roncero que asesora a la cadena hotelera en esta estupenda apuesta gastronómica. Bajo la batuta del chef Angel Aylagas, el restaurante DOMO ofrece productos de primerísima calidad, una excelente cocina con influencias regionales y toques de vanguardia, una decoración juvenil y moderna y un servicio esmerado. Dispone de un menú de Tapas de lo más variado y variopinto: Ensaladilla rusa con atún, Pulpo a la gallega con patatas, Mejillones en escabeche ligero, pero también nos ofrece unos platos más elaborados como el Arroz caldoso con Bogavante, Merluza de Pincho con sopa de vainas y tirabeques o las Texturas de chocolate y limón. Si lo que te apetece más es compartir experiencia, te recomiendo el Menú de Tapeo para dos (The Box 36€) Compuesto por 12 platos entre los que podrás degustar entre



otros: Tosta de anchoas con tomate y aceitunas negras, Alcachofa, boletus y huevo de codorniz, Tempura de Bacalao o la Hamburguesa de vacuno con mostaza a la antigua. Para maridar, la oferta es corta pero muy interesante, desde el atrevido Champagne Delamotte Brut Rosé, a clásicos como Terras Gauda o Tagonius Crianza y novedades tan interesantes como La bruja avería o El hombre bala. Estoy segura de que repetirás la experiencia.

www.nh-collection.es. C/ José Abascal, 47. Tfno: 91 441 0015

La Terraza del Casino

De sobra es conocido el chef Paco Roncero Pues bien, desde 1988 dirige la afamada Terraza del Casino de Madrid (2 estrellas Michelin y tres soles repsol). Es quizás la reseña más conocida, pero aún así, cada vez que voy no dejan de sorprenderme, esta vez para mejor (si eso era aún posible). Situada en un lugar emblemático, en pleno centro de Madrid (al lado de la Puerta del Sol), su decoración a cargo de Jaime Hayón, se presenta inusual. Suelos de damero, espejos y colores blancos, se entremezclan para dar lugar a un espacio moderno y único.

A su excelente materia prima y sorprendente presentación, se ha unido un servicio mucho más atento de lo que era habitual, no quiero decir que antes fueran descorteses, para nada, pero quizás esa distancia con el comensal era mucho más acentuada e innecesaria, y ahora se nota esa proximidad -sin traspasar límites- que te permite disfrutar aún más de esta experiencia culinaria. Qué puedo decir de la cocina de Paco Roncero (os recuerdo que le asesora el gran Ferrá Adriá), pues que ¡me encanta!. En esta ocasión pudimos probar su nueva apuesta: el Menú Ejecutivo. Una grata manera de conocer este templo de la buena gastronomía y unas creaciones de lo más innovadoras, a un precio asequible, 69€ iva incluido. El menú se compone de: Un cocktail, tres snacks, un pescado una carne y un postre, además de pan, agua y café, y sólo es en servicio de almuerzo. Entre las delicatessen que podrás degustar: Bronx de esencia de mandarina y albahaca (toda una experiencia culinaria, ya lo verás), Boquerones en vinagre, patata ali-oli y aceituna, Tosta helada, soufflé y queso de aceite de oliva, Salmón marinado en miso con salsa tártara en deconstrucción...y algunos otros que prefiero descubras por tí mism@. No dejes de acompañarlo por alguna de sus 900 referencias vitivinícolas (sí, 900). En verano, y ya con el buen tiempo, lo ideal es disfrutar de su terraza, una de las mejores de la capital, pero eso será en nuestro especial de verano. Por cierto, recordaros que para acceder a la Terraza del Casino, es necesario chaqueta para ellos.



www.casinodemadrid.es. C/ Alcalá, 15. Tfno: 91 532 1275