

Nº 289 · 4 €

**CURT**  
EDICIONES SA

WWW.REVISTAGRANHOTEL.COM

# GRAN HOTEL

T I S M O

GRAN  
EVENIA  
PANAMA  
HOTEL

**EVENIA  
HOTELS**



**ESPECIAL CATALUÑA**

GOLF · CRUCEROS · CHEFS DE HOTEL  
BODAS Y LUNAS DE MIEL

Las propuestas más apetecibles

# Chefs de hotel



Desde hace unos años, los hoteles españoles están haciendo una apuesta por la gastronomía española y lo han hecho aliándose con algunos de los mejores chefs nacionales e internacionales. En *Gran Hotel Turismo* llevamos desde nuestros inicios en 1992 apostando por la gastronomía de los hoteles y viendo cómo los cocineros han cobrado protagonismo en ellos. En las próximas páginas damos cuenta de algunas novedades y de otras propuestas ya afianzadas. Seguro que entran ganas de probarlas todas.



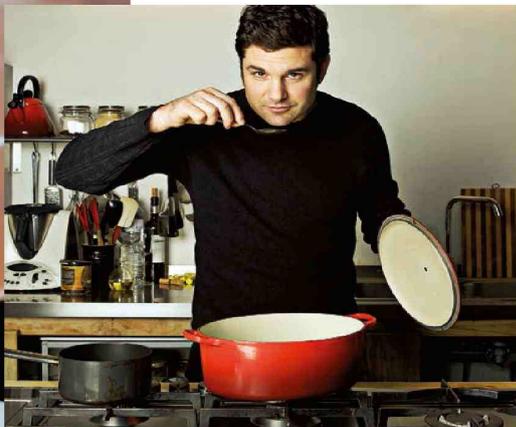
WITTY



COOLROOMS

## Diego Alonso

El Hotel Palacio CoolRooms de Madrid ha iniciado 2020 con la apertura de su restaurante CoolRooms bajo la dirección del chef leonés Diego Alonso. Nacido en 1990, Alonso dudó a qué dedicar su vida profesional, aunque siempre sintió una fascinación especial por los fogones. Fue por ello que optó por estudiar Cocina. En la carta el chef apuesta por tres especialidades: el cocido con raviolis sorpresa; el anzuelo del chef con un lomo de rodaballo salvaje sobre escarchada panadera y crema de guisantes, y la tortilla de la estación, elaborada con huevos ecológicos, hongos, frutos del mar y huerta de temporada. La gran sugerencia fuera de la carta es el lingote de cordero, un cordero deshuesado y confitado en un fondo de verduras ecológicas.



## Alan Guiard

Con presencia en otros restaurantes como el a restaurant del Hotel Neri Relais & Châteaux de Barcelona, Alain Guiard crea la carta del restaurante Witty del Hotel The Wittmore, también en la Ciudad Condal. Guiard sorprende fusionando sabores e ingredientes y técnicas culinarias de distintas culturas gastronómicas, destacando en este proyecto la catalana y la francesa –las dos nacionalidades del cocinero– y también una gran dosis de clasicismo inspirado en el estilo British de los años 60. Exquisiteces con productos de temporada y de la más alta calidad cocinados con mimo y honestidad para hacer disfrutar al comensal de una experiencia diferente de sabores.



## Francis Paniego

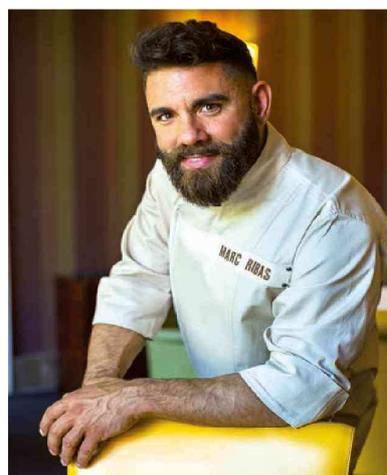
**F**rancis Paniego es el nuevo asesor gastronómico del proyecto del Sport Hotel Hermitage & Spa de Andorra. El chef riojano practica una cocina cargada de identidad y buen gusto. Sus platos se pueden degustar en el restaurante gastronómico Ibya, su carta tradicional en el Hermitage Tradición y Sol i Neu Club Hermitage, además de en el Glassbar y La Gourmanderie. Paniego también cuenta con dos estrellas Michelin en El Portal de Echaurren de Ezcaray (La Rioja) y una en el hotel Marqués de Riscal de Elciego (Álava). Además, en los dos últimos veranos se ha hecho cargo del espacio gastronómico del Hotel María Cristina de San Sebastián.



IBYA

## Marc Ribas

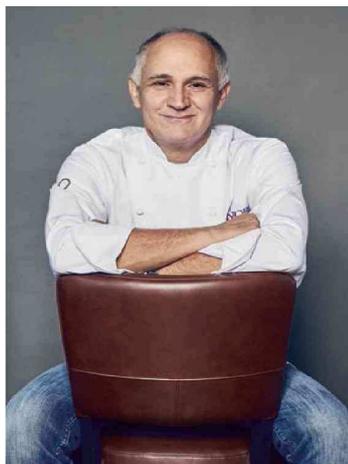
**E**n Panot, Marc Ribas propone una experiencia completa, uniendo la más cuidada cocina tradicional catalana con el impresionante interior modernista del Hotel Casa Fuster de Barcelona. Así, se pretende transportar al comensal hasta principios del siglo pasado, además de recuperar sabores, técnicas y platos tradicionales que nos introducen en la cultura propia de una época con una sutil influencia de la cocina francesa. En el restaurante el chef ofrece una cocina succulenta, fresca, de temporada y una carta viva.



PANOT

## Hervé Courtot

Nobu Hotel Barcelona es sede del primer restaurante Nobu de la ciudad. Siguiendo la filosofía del chef Nobu Matsuhita, el local homenajea a los ingredientes locales y los adapta a la cocina de autor que ha hecho célebre a la marca Nobu internacionalmente. Aquí es cuando la maestría de Hervé Courtot, el chef del restaurante, se pone de manifiesto con una propuesta que interpreta a la perfección los clásicos de la marca, así como exquisitas creaciones en las que predominan una excelente materia prima y una excepcional puesta en escena.



NOBU BARCELONA

## Marga Coll

Además de su emblemático restaurante Miceli de Selva (Mallorca), Marga Coll ofrece en Arrels del Gran Meliá de Mar de Illetes la cocina tradicional mallorquina acompañada de toques de autor y una serie de platos donde descubrir los sabores autóctonos. La elaboración de cada plato es todo un ritual en el que se dan cita los ingredientes y productos de calidad más frescos del mercado con los que cada mañana se preparan una variedad de propuestas para el día. Además, Arrels sirve un desayuno degustación que se ha convertido en toda una referencia en Baleares.



ARRELS





## Artur Martínez

Artur Martínez oficia en Aürt y Ma'i, dos experiencias diferentes que comparten un mismo espacio en el Hilton Diagonal Mar Barcelona, pero cada una con su propio carácter y ambiente. En febrero de 2019 los dos locales abrían sus puertas y a finales de noviembre Aürt conseguía su primera estrella Michelin. En este restaurante Martínez presenta platos aparentemente sencillos y desnudos que expresan una huida de lo insustancial equilibrando el intervencionismo. El propio chef lo define como "un contraste culinario de inspiración japonesa y materialización mediterránea".



## Paco Roncero

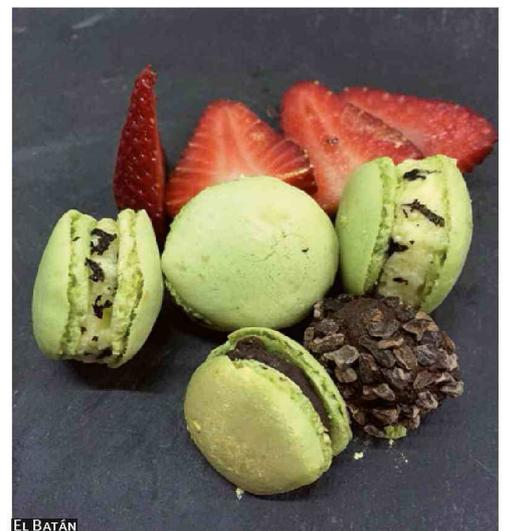
Oby Paco Roncero es el nuevo proyecto de alta gastronomía del chef madrileño en el Anantara Villa Padierna Palace de Marbella. En este restaurante Roncero apuesta por el producto, el sabor y las raíces de la cocina tradicional andaluza y española con un exquisito trato de la materia prima local y el uso de técnicas vanguardistas. En el local se recupera El Olivo de Paco Roncero, con el que poder disfrutar de una carta de aceite de oliva cogiendo las aceitunas directamente de un olivo milenario. Roncero es también chef ejecutivo del restaurante NH Collection La Terraza del Casino de Madrid, con dos estrellas Michelin, y del restaurante Sublimotion del Hard Rock Hotel Ibiza.





## María José Meda

Con una estrella Michelin, María José Meda es la chef y copropietaria de la Hospedería Rural El Batán de Tramacastilla (Teruel). Meda elabora un cocina de territorio desde un punto de vista moderno y actual. La chef vive en un paraje natural en plena naturaleza que se convierte en su inspiración. Puede salir al exterior del restaurante y coger hierbas, subir al monte y recolectar setas... Y todo ello le lleva a elaborar sus platos según en la estación en la que se encuentre. Su cocina es un paseo por su entorno, donde se encuentran pequeñas escenas o pases de lo que hay a su alrededor pero convertido en gastronomía.



EL BATÁN

## Juan Carlos y Jonathan Padrón

El pasado mes de diciembre abrió Poemas by Hermanos Padrón en el Santa Catalina a Royal Hideaway Hotel de Las Palmas. El restaurante tiene un inconfundible sabor canario que evoca a la naturaleza, el arte, la tierra con influencias de sabores y texturas de todo el mundo. Originarios de Tenerife, Juan Carlos y Jonathan Padrón regentan El Rincón de Juan Carlos en Los Gigantes, con una estrella Michelin, y también offician en el restaurante Maresía del Royal Hideaway Corales Resort de Tenerife. Juan Carlos, en los platos salados, y Jonathan, en los dulces, utilizan ingredientes locales que se mezclan con los más selectos productos internacionales.



## Juan Miguel Cabrera

Los ingredientes favoritos del chef ejecutivo del Bahía del Duque de Costa Adeje (Tenerife) son varios, como los cítricos y los ácidos, pero el picante le apasiona. Juan Miguel Cabrera considera que la variedad de matices son un mundo que aporta mucho valor a las diferentes elaboraciones. Le gustan los sabores un poco extremos. Por otro lado, el chocolate es el ingrediente ideal para cerrar de forma brillante cualquier menú. Apuesta por la tradición, que califica como base. Además, el hotel se ha unido al movimiento RealFood y aboga por menús a base de alimentos reales y de calidad.



POEMAS



## Javier Aranda

Javier Aranda es el encargado de construir una propuesta gastronómica donde modernidad y tradición, técnica y pasión se unen para lograr una experiencia inolvidable en el restaurante Retama del Hotel La Caminera Club de Campo de Torrenueva (Ciudad Real), que consiguió su primera estrella Michelin el pasado noviembre. La cocina de Aranda destaca por tener una identidad propia. Se define como “un embajador del producto español”, un abanderado de la cocina responsable, apostando por una mezcla de texturas y sabores únicos donde el producto es el protagonista para crear una cuidada cocina de autor.