



► 1 Diciembre, 2018

Alter ego / GOURMET

DE LAS APERTURAS MÁS ATREVIDAS
A LOS CLÁSICOS CON LOS QUE
REENCONTRARSE. ELIGE EL
DESTINO DE TU ESCAPADA
NAVIDEÑA EN FUNCIÓN DEL MENÚ
DEGUSTACIÓN. LLEGARÁS DE LA
CAMA A LA MESA (Y VICEVERSA)
EN CUESTIÓN DE SEGUNDOS.

POR LORETO BLANCO

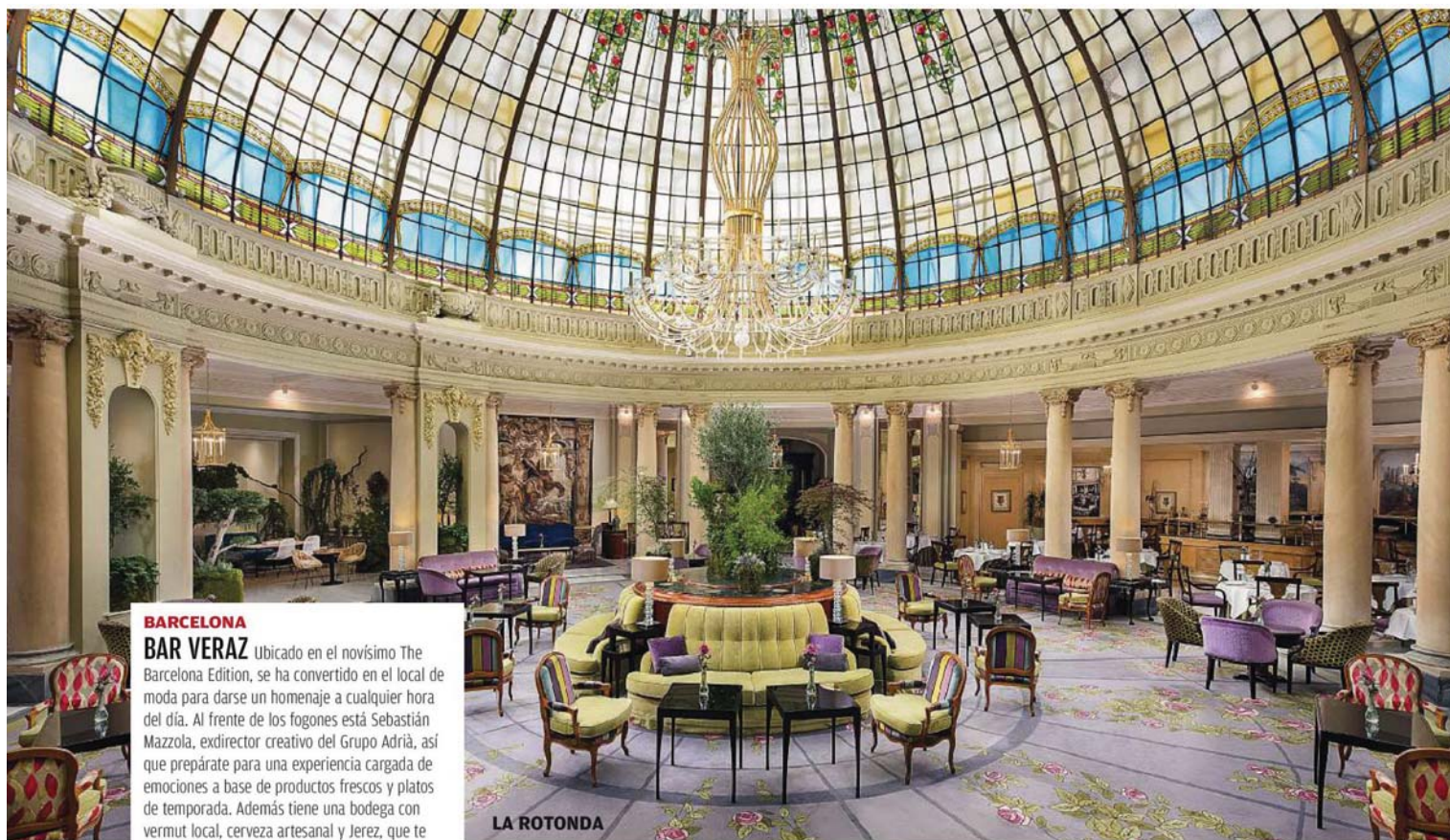
RESTAURANTES
DE HOTEL PARA

DARSE UN FESTÍN

BAR VERAZ



► 1 Diciembre, 2018



BARCELONA

BAR VERAZ

Ubicado en el novísimo The Barcelona Edition, se ha convertido en el local de moda para darse un homenaje a cualquier hora del día. Al frente de los fogones está Sebastián Mazzola, exdirector creativo del Grupo Adrià, así que prepárate para una experiencia cargada de emociones a base de productos frescos y platos de temporada. Además tiene una bodega con vermut local, cerveza artesanal y Jerez, que te volverán loco si eres un amante del aperitivo.

www.editionhotels.com

LA ROTONDA

MADRID

LA ROTONDA

Hónrate con un festín bajo la cúpula más famosa de la capital reservando en el exquisito restaurante del hotel The Westin Palace. Desde que abrió sus puertas en el año 1912 es el escenario perfecto para celebrar la Nochebuena y el Año Nuevo en un marco incomparable. Aunque su "brunch" estilo "buffet", repleto de marisco, carnes, pescados y deliciosos postres, es el acompañamiento ideal para cualquier mañana, con música clásica.

www.larotondapalace.com

MADRID

HAROMA

El recién estrenado hotel Heritage es la joya más reciente de Relais & Châteaux, en Madrid, y sus mesas las más codiciadas por los quisquillosos de las recetas (muy) bien cocinadas con un punto de vanguardia. El responsable de este "hotspot" es Mario Sandoval, con dos estrellas Michelin por el icónico Coque, que ha dejado impreso su sello inconfundible en cada plato. Para esta Nochevieja ha preparado un menú que empieza con un tartar de langosta con aceite de chili y chalota con el jugo de su cabeza; de infarto.

www.heritagemadridhotel.com



HAROMA