

aire de pequeño hotel un poco escondido con una recepción que no hace imaginar lo que hay en su interior.

P.S. Imprescindible Ático, su restaurante con vistas a la Gran Vía, de Ramón Freixa.

✕
THE WESTIN PALACE

Plaza de las Cortes, 7
tel. 91 360 80 00
marriott.com
€€€

De un vistazo. Borges dijo que bajo su cúpula veía colores, Michael Jackson ensayó sus bailes en una de sus habitaciones y Pavarotti se cocinaba su propia pasta. A este hotel le sobran citas, personajes e historia; pertenece al club de los hoteles de más de un siglo y esto marca carácter, pero el Palace no ha caído en la nostalgia y es un hotel activo, unido a la vida cultural de la ciudad y siempre en movimiento.

P.S. Se puede ser enorme (470 habitaciones), funcional y lujoso.

✕
TÓTEM

Hermosilla, 23
tel. 91 426 00 35
totem-madrid.com
€€€

De un vistazo. Un hotel a juego con el barrio, es decir: amable y burgués. Tótem, hermano del Urso, es su versión en el barrio de Salamanca; como él, tiene apego a lo local. Su arquitectura es del siglo XIX y una personalidad del XXI. Su interiorismo le habla a un público viajado, que probablemente ya conoce Madrid.

P.S. Su coctelería es uno de los *place to be* de la capital.

✕
ÚNICO

Claudio Coello, 67
tel. 917 81 99 57
unicohotelmadrid.com
€€€€

De un vistazo. Un restaurante con hotel y un hotel con restaurante. En este hotel se come muy bien y en este restaurante se duerme muy bien. Ramón Freixa está al frente del espacio gastronómico del Único, un alojamiento a la altura de sus dos estrellas Michelin.

P.S. Localización ideal para perderse por las tiendas de Serrano.

✕
URSO HOTEL & SPA

Mejía Lequerica, 8
tel. 914 444 458
hotelurso.com
€€€€

De un vistazo. Cuando abrió en 2014, Pablo Carrington (dueño de Marugal, su gestora) afirmó: "no quiero ser un hotel *in* hoy, quiero serlo en ocho años". No han pasado tantos, pero su deseo se está cumpliendo. El Urso sigue siendo un hotel delicado y estiloso y no tiene pinta de que vaya a cambiar. Fue el primer cinco estrellas boutique de Madrid y está en la confluencia entre Malasaña y Chamberí, mejor imposible. Sus salas comunes invitan al susurro; sus habitaciones, al descanso y su spa, al relax.

P.S. Atención a sus tratamientos de Sisley y Natura Bissé.

✕
VILLA MAGNA

Pº de la Castellana 22
tel. 91 587 12 34
mythahotels.com
€€€€

De un vistazo. No hace ruido, no tiene terrazas en lo más alto ni piscinas; sin embargo, es uno de los grandes hoteles de la ciudad. Abrió en 1972 y está a punto de cumplir medio siglo sin desgaste, apartado de las tendencias. Podría estar en Washington o en Viena, pero

está en pleno Paseo de las Castellana, en zona de negocios, embajadas y grandes tiendas.

P.S. Mytha Spa, su fenomenal spa, sube el listón del lujo. Un dato: sus mármoles están traídos de Turquía.



RESTAURANTES
ARANJUEZ

✕
CASA JOSÉ

Abastos, 32
tel. 918 91 14 88
casajose.es
€€€€

De un vistazo. Una escapada gastronómica a Aranjuez está más que justificada cuando se trata del hogar de los hermanos del Cerro.

En la mesa. El dúo dinámico compuesto por Fernando (cocina) y Armando (bodega) se encarga de dos espacios diferentes en los que la tradición ha sido revisitada y en los que nunca se echa de menos el producto de la tierra de Km 0: las verduras y hortalizas de la huerta arancetana. En el Atelier, su espacio más informal, se come a la carta, mientras que en la planta superior, se sirve un menú degustación de seis y trece pases: kale, rutabaga, guiso de raíz de perifollo confitado, trufas de bruselas y estupendas carnes y pescados...
P.S. Si no es de temporada, ni se considera para ser incluido dentro de la carta o el menú.

✕
MADRID

✕
99 SUSHI BAR

Padre Damián, 23
tel. 913 59 38 01
99sushibar.com
€€€€

De un vistazo. Referente intocable de la gastronomía japonesa

en Madrid cuya inventiva le ha ganado más de algún imitador.

En la mesa. Su caballo ganador es la tempura de langostino tigre –aquella que ya ningún restaurante japonés se resiste a copiar–, el famoso usuzukuri y la materia prima que define a cada una de sus elaboraciones. El jefe de todo esto, el chef David Arauz, junto al grupo Bambú, volvió a superar expectativas con el estreno en 2018 de 99 KŌ Sushi Bar, la barra más top de los cuatro restaurantes con los que cuentan en Madrid (próximamente estrenarán sedes de 99 Sushi Bar en Abu Dhabi y Dubái), ofreciendo un menú kaiseki con más de 20 bocados.

P.S. ¿Nuestro favorito? El ubicado en el hotel NH Eurobuilding, dirigido en sala por Mónica Fernández, Premio Nacional de Gastronomía en 2015 y Premio Internacional de Gastronomía.

✕
A'BARRA

Pinar, 15
tel. 91 021 00 61
restauranteabarra.com
€€€€

De un vistazo. La brillante evolución de un local que sube y sube.
En la mesa. Jorge Dávila, Premio Nacional de Gastronomía, es el rey de este mambo perfecto. Dirige con maestría este restaurante que juega a ser burgués y a la vez vanguardista gracias a su barra, con un menú degustación en el que todo puede suceder, incluso que comas al revés. No patas arriba, sino comenzando con el postre y sin tener ni idea de lo que puede salir de la cabeza de Juan Antonio Medina. Valerio Carrera, el sumiller, completa este trío de ases ganador.