

# Grandes hoteles y alta gastronomía

por MARIBEL MARTÍNEZ



## Moreno Cedroni en el Baglioni

*El chef italiano abre restaurante en el London Baglioni*

■ Brunello Lounge Bar nos ofrece una alternativa gastronómica de nivel, Moreno Cedroni que se encuentra sin duda al alcance de los paladares más exquisitos en Londres. Este restaurante situado en el hotel London Baglioni está ubicado tan sólo a unos minutos de algunos de los lugares más impresionantes de Londres, como el Royal Albert Hall y Kensington Gardens. El interior sofisticado combina el encanto de la vieja escuela con el modernismo elegante, enormes arañas de cristal de Murano cuelgan de los techos de oro. El chef *dos estrellas* Michelin es famoso por combinar técnicas de cocina tradicional y moderna, y producir maravillosas creaciones italianas. Afirma que "Londres es la mejor ciudad en el mundo de los restaurantes y que su comida se encuentran con el paladar de los comensales de Londres". Cedroni se suma, así, a la gran cantidad de restaurantes italianos en oferta en Londres, con una gran reputación en la presentación del concepto de sushi. Su oferta gastronómica figura dentro del top ten de restaurantes de pescado en Europa en la lista de Wall Street Journal, en la que se le describe como *nueva ola*.



## GROSVENOR HOUSE APUESTA POR EL LUJO PARA VACACIONES

Abrió sus puertas al público en 1929 y se estableció como la casa del glamour de la sociedad londinense y americana atrayendo a famosos y ricos aristócratas, como Eduardo VIII y la señora Simpson, o Jacqueline Onassis entre otros. En el año 2008 culminó el hotel con uno de los proyectos de renovación más extensos del momento. Gracias a una inversión de varios millones, ha retomado su lugar entre los hoteles más atractivos de Londres y ha sido restaurado regresando a su antigua gloria, siendo galardonado con el premio Visit London para el Hotel Grande del Año. Incluye cinco bares y cuatro restaurantes, comida tradicional americana en JW Steakhouse y otras opciones más tradicionales como tomar el té por la tarde en sus salones.



## Pauline Borghe en Roma

*La mejor experiencia veneciana durante las fiestas de El Redentor.*

■ Ubicado en la Villa Borghese en un jardín con vistas a este exclusivo parque en el corazón de Roma, se encuentra este exclusivo hotel muy próximo a las principales atracciones de la ciudad y a la conocida Via Veneto. Es considerado como uno de los mejores de Roma: cuenta con un profesional equipo de chefs y sommeliers apoyado por un servicio de cinco estrellas. Su cocina se basa en especialidades mediterráneas, pescado, carnes y pasta fresca entre otras. Dispone, por otro lado, de un salón encantador con vistas a un jardín de estilo italiano, sin duda un oasis de tranquilidad en el mismo centro de Roma. El atento e impecable servicio se combina con una cocina que reinterpreta los auténticos sabores italianos de una manera contemporánea, una interesante carta de vinos y una cuidada selección de los mejores aceites de la región. En verano, todos los días se pueden pedir comidas ligeras y aperitivos junto a la piscina en la Veranda, la opción gastronómica adecuada para esta época.



## Gran Meliá Agrippina con Alfonso Iaccarino

*En el corazón de Roma con importante oferta gastronómica.*

■ Este exclusivo hotel se encuentra edificado en la espectacular villa que perteneció a la madre del emperador Nerón, famosa emperatriz romana. Cuenta con unas inmejorables vistas a la ciudad de Roma y con una excelente ubicación a tan sólo 10 minutos de la Ciudad del Vaticano a orillas del río Tíber, en la zona del Janículo, en el corazón del distrito cultural y de entretenimiento de la bulliciosa Roma, único en la ciudad por su pasado histórico y cultural. Una decoración de interiores elegantes armonizan de manera magistral el lujo tradicional con un sofisticado toque de vanguardia. Alfonso Iaccarino se une a Gran Meliá Rome Villa Agrippina tras una larga trayectoria como chef y dueño del restaurante *Don Alfonso 1890*, con dos estrellas Michelin. Como heredero del negocio familiar ubicado en Sant'Agata, Iaccarino, su mujer Livia y su hijo Ernesto han invertido su historia familiar centenaria en crear nuevas propuestas culinarias para el disfrute del público internacional. Decorado en tonos naturales y con tranquilas vistas a los jardines Orti Domiziani, el salón del restaurante *Vivavoce* será lugar de culto para los que buscan un excelente trato acorde con los numerosos reconocimientos que la familia Iaccarino ha recibido como referentes en la cocina mediterránea. Para Iaccarino, la cocina es un lugar de inspiración que ha apasionado durante los últimos cinco generaciones. En la creación del nuevo restaurante *Vivavoce* del Gran Meliá Rome Villa Agrippina, tiene como base la enorme riqueza culinaria del Mediterráneo, su naturaleza y la pasión de su gente. Es una propuesta auténtica, el trato cálido y el sabor apasionante. Su objetivo, "seducir al cliente para que vuelva una y otra vez".

