

De norte a sur, el Grupo CoolRooms ofrece a sus huéspedes inolvidables experiencias gourmets de mercados autóctonos

¡Una ruta para comerse España!

Los hoteles CoolRooms apuestan por la mejor cocina regional en sus palacios de Madrid, Sevilla y Asturias

Madrid, 2021.- Comer y viajar son verbos con diferentes significados, pero sumamente ligados el uno con el otro. Una de las mejores formas de conocer un país es recorriendo sus restaurantes y deleitando a cada visitante con lo mejor de la región. Es una clara apuesta que se trabaja en cada uno de los hoteles del **Grupo CoolRooms** (www.coolrooms.com), donde, además de apostar por importantes chefs, ofrecen una gran variedad de cartas donde predominan los productos locales y de excelente calidad, una elaboración artesanal, pero a la vez actual y recetas que revelan los sabores más auténticos del lugar. “Detectar un lenguaje poético con los ingredientes que incluimos en cada plato”, decía Miguel Ardid, CEO del grupo, en una reunión de directivos.

La gastronomía tiene un papel fundamental dentro de la experiencia de viajar porque nos ayuda para entender la cultura e historia de cada ciudad y pueblo. Por eso mismo, entre los valores que conforman la marca CoolRooms prima el cuidado por los detalles en sus restaurantes, direcciones gastro donde el esfuerzo en ofrecer un servicio impecable hasta la elección del chef a cargo de los fogones ya son leyenda.

Hotel CoolRooms Palacio de Luces

La fusión del mar y la montaña en tu paladar. Así dicen los autóctonos que se define la experiencia de conocer la carta del restaurante que funciona bajo la batuta del chef **Ignacio García Canellada**. El restaurante del Hotel CoolRooms Palacio de Luces, bautizado con el nombre de **Tella**, ofrece a sus comensales un producto local (mar y montaña) de calidad suprema con platos de raíces asturianas y la influencia de las Américas.

“Mi cocina responde al mercado, al producto ecológico de proximidad, a lo que Colunga ofrece, que lo incluye casi todo, de la legumbre al pescado, del marisco a la caza y del embutido al corral”, explica el responsable de deleitar a cada huésped que visita este espectacular lugar asturiano.

¿Dónde encontrarlo? Carretera AS 257 s/n, Luces, Asturias, Teléfono: 985 850 080

Precio medio: 55€

Plato Estrella: salpicón de bogavante con emulsion de manzana y espumoso de sus corales

- **Hotel CoolRooms Palacio de Atocha**

Estar en boca de todos no había tenido tanto significado como ahora. La cocina del restaurante-terraza Palacio de Atocha corre a cargo del chef **Diego Alonso** y, gracias a su minucioso trabajo, este lugar tan emblemático del centro de Madrid sirve la perfecta fusión entre una casa de comidas y un moderno *bistrot* cuyos sabores sacuden la memoria, ya que remiten a la cocina “de la abuela”. Y todo ello con el mejor producto de temporada y muy poca manipulación, utilizando técnicas de siempre que incorporan algún crujiente, aligeran salsas y recurren a largas cocciones.

La innovación es fundamental en una carta que introduce variaciones a diario y juega con conceptos actuales como el *slowfood* o la cocina ecológica. Una propuesta basada en el producto local, la elaboración artesanal y las recetas de platos que revelan los sabores más auténticos de Madrid para, de esa forma, disfrutar a través del paladar, de una experiencia única.

¿Dónde encontrarlo? Calle Atocha, 34. Madrid. Teléfono: 910 887 780

Precio medio: 40-45€

Plato Estrella: Arroz con gambones y torrezno o el lomo de vaca madurado con patatas y pimiento de padrón

Hotel CoolRooms Palacio de Villapanés

La propuesta gastronómica de *Los Rincones del Marqués* completa la experiencia sevillana del Palacio de Villapanés a base de recetas tradicionales fusionadas con actuales e innovadores toques de autor, basándose en la cocina mediterránea actual. En sus fogones el chef **Jorge Cortés**, encargado de dirigir esta joya gastronómica, ha experimentado con los sabores huyendo de los estereotipos folclóricos y permitiendo al comensal viajar al corazón de Sevilla.

“En Los Rincones del Marqués somos cien por cien andaluces”, ratifica este chef, amante del mejor jamón ibérico, y que cada día se enamora de los fogones con platos ya tan emblemáticos como la *Cazuela marinera de atún rojo de almadraba* o sus famosas *Croquetas de cola de toro* que, a pesar del cambio de carta cada seis meses, suelen mantenerse a petición de los clientes.

¿Dónde encontrarlo? Calle Santiago, 31. Sevilla. Teléfono: 954 502 063

Precio medio: 40-45€

Plato Estrella: Huevo crunch con nido de puerro y amanita de los cesares o wagyu cocinado a baja temperatura con cremoso de zanahorias y foie