



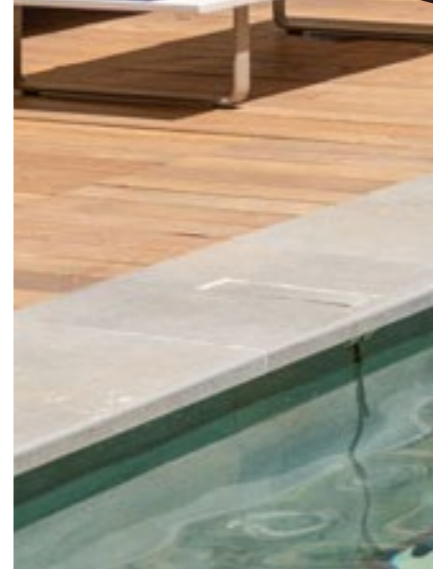
## COOLROOMS

ATOCHA - MADRID

El **HOTEL COOLROOMS PALACIO DE ATOCHA** es un nuevo concepto de hotel de lujo con 35 amplísimas habitaciones en un edificio rehabilitado de 1852 en pleno corazón del barrio de las letras de madrid.

Se trata de un proyecto a varias manos que une la rigurosa sensibilidad del estudio de arquitectura antana, la fluidez estilística en el interiorismo de proyecto singular y la precisión poética en el luminario de maría covarrubias. Esta fusión complementaria tiene como resultado un alojamiento con alma, de autor, capaz de unir lo confortable con lo estimulante. O dicho de otra forma: el hotel que le faltaba a madrid.

Cosmopolita y palaciego, dispone de una espectacular entrada vigilada por la figura del dios hermes en alusión al éxito y triunfo de su antiguo propietario –alto funcionario del ministerio de ultramar y caballero de la orden de carlos iii–; y su paso de carruajes, con techos de 7 metros de altura, conduce



en línea recta a un jardín secreto con una alberca.

Sus habitaciones, alegremente desproporcionadas, ofrecen un tamaño único en madrid, y la luz natural baña su diseño a medio camino entre lo clásico y lo contemporáneo. Entre ellas destacan dos coolsuites llamadas a convertirse en las favoritas de los viajeros hedonistas, con su propia terraza privada sobre los tejados de madrid y su jacuzzi en el exterior.

El chef Diego Alonso recorre los mercados de la zona próxima al Hotel Palacio CoolRooms Palacio de Atocha cada mañana con el objetivo de elaborar las sugerencias del día para el restaurante del hotel, que ya ha abierto sus puertas. La cena y el almuerzo se pueden servir en su pequeño y coqueto restaurante, o bien en la piscina, situada en el bellissimo patio donde únicamente distrae el relajante sonido del agua. El restaurante del Hotel CoolRooms ofrece una carta corta, muy concreta y muy rotunda en cuanto a sus mensajes gastronómicos de cara: mucha sugerencia cada día, producto de calidad, de cercanía, que se adquiere en mercado de proximidad, que colabora y ayuda al pequeño comercio, producto fresco, con mucho color (verduras frescas) y que se ha trabajado con la dirección para combinar éxitos de antaño con algunas novedades firmadas por el chef Diego Alonso.