



MONUMENT

STYLISH & LUXURY HOTEL  
BARCELONA

**CLIPPING MONUMENT HOTEL  
JUNIO 2016**



# MONUMENT

STYLISH & LUXURY HOTEL  
BARCELONA

**PRINT**

**ESQUIRE**  
**JUNIO 2016**  
**VALUE: €**



**GASTRO**



**Restaurante Villa Magna (Hotel Villa Magna)**

En plena Milla de Oro de la capital, el Hotel Villa Magna (Paseo de la Castellana 22, Madrid) ofrece en su restaurante una oferta perfecta para comidas de negocios en un ambiente elegante y distendido. Amalio Prados, chef ejecutivo, presenta una carta variada donde la materia prima de proximidad es la protagonista, sin artificios. Langostinos de San Carlos, espárragos de Navarra o carne de buey de Galicia son algunos ejemplos de esta filosofía, así como imprescindible es guardar sitio para el postre. En todo caso, recomendamos disfrutar de su Menú Ejecutivo (disponible de lunes a viernes en horario de comidas), recientemente instaurado y que variará semanalmente según la oferta de productos de la temporada.



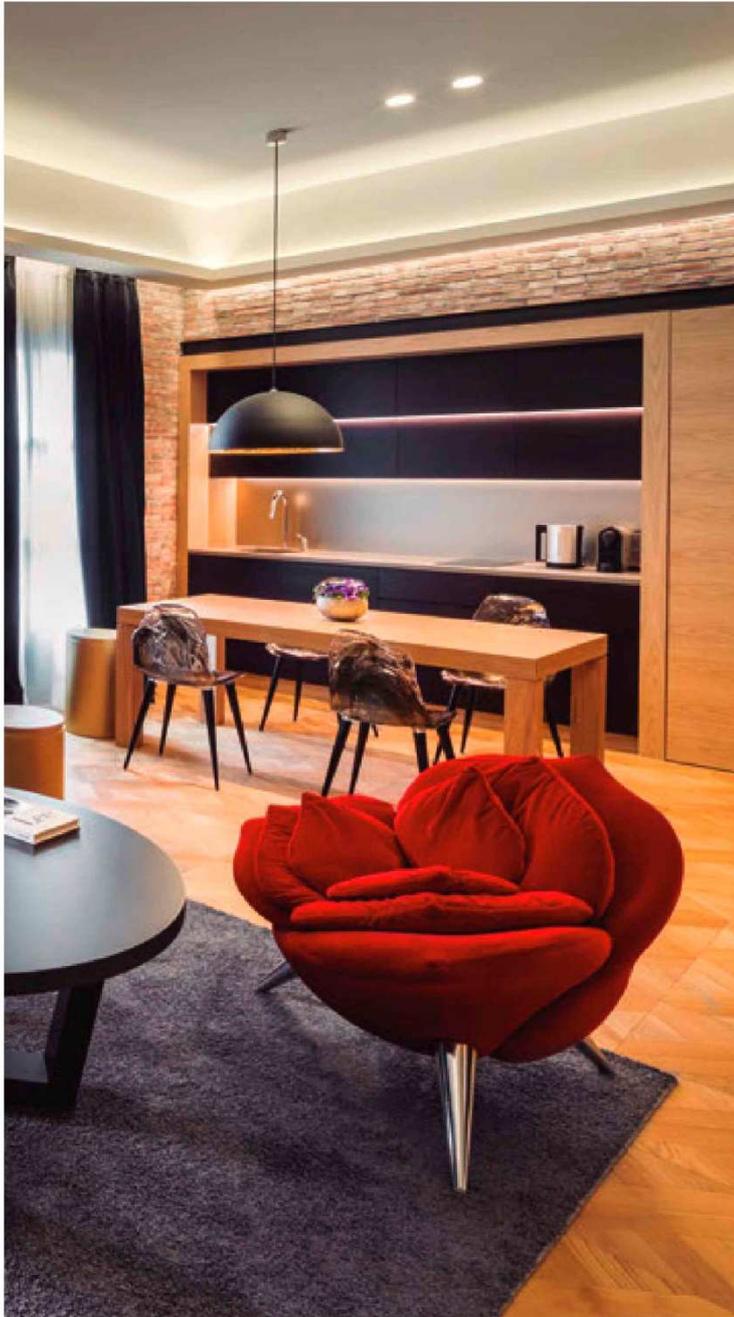
**Restaurante Lasarte (Hotel Monument)**

Ejemplo de los cada vez más habituales formatos de fusión entre un chef de renombre mundial y un hotel de lujo. El Hotel Monument (Paseo de Gracia 75, Barcelona), recientemente inaugurado tras una larga reforma, suma así un plus a su oferta. Martín Berasategui es quien guía los designios de este espacio, que cuenta con dos estrellas Michelin y cuyo aspecto moderno y vanguardista ya es una invitación en sí misma (también se ha reformado este espacio). La propuesta mantiene la esencia de Berasategui con el toque personal del chef Paolo Casagrande, que lidera al equipo de cocina. Aquí los platos sí son en su mayoría pura vanguardia, complejas elaboraciones donde el color, los aromas y la elegancia son indiscutibles. Se puede comer a la carta o elegir entre dos menús degustación.

**EQUIPAMIENTO HOSTELERO**  
**JUNIO 2016**  
**VALUE: €**



**EQUIPAMIENTO HOSTELERO**  
**JUNIO 2016**  
**VALUE: €**



**PROYECTO**  
**A FONDO**

**Monument**  
**Hotel**

Lujo de estilo  
atemporal

Monument es el nuevo hotel cinco estrellas gran lujo del Grupo Condes Hotels que ha abierto sus puertas en el Paseo de Gracia de Barcelona. Emplazado en un palacete de inspiración neogótica del siglo XIX, la Casa Enric Batlló, construida entre 1895 y 1896 por el arquitecto premodernista Josep Vilaseca i Casanovas, es uno de los dos edificios en el que con anterioridad estaba ubicado el Hotel Condes de Barcelona, que ahora solo ocupa uno de ellos, el que está enfrente de este nuevo establecimiento. El "Proyecto a fondo" de este mes se centra en su suite principal, la Enric Batlló.

*Texto: Isabel Fernández. Fotografías: Rafael Vargas*

# EQUIPAMIENTO HOSTELERO

## JUNIO 2016

### VALUE: €



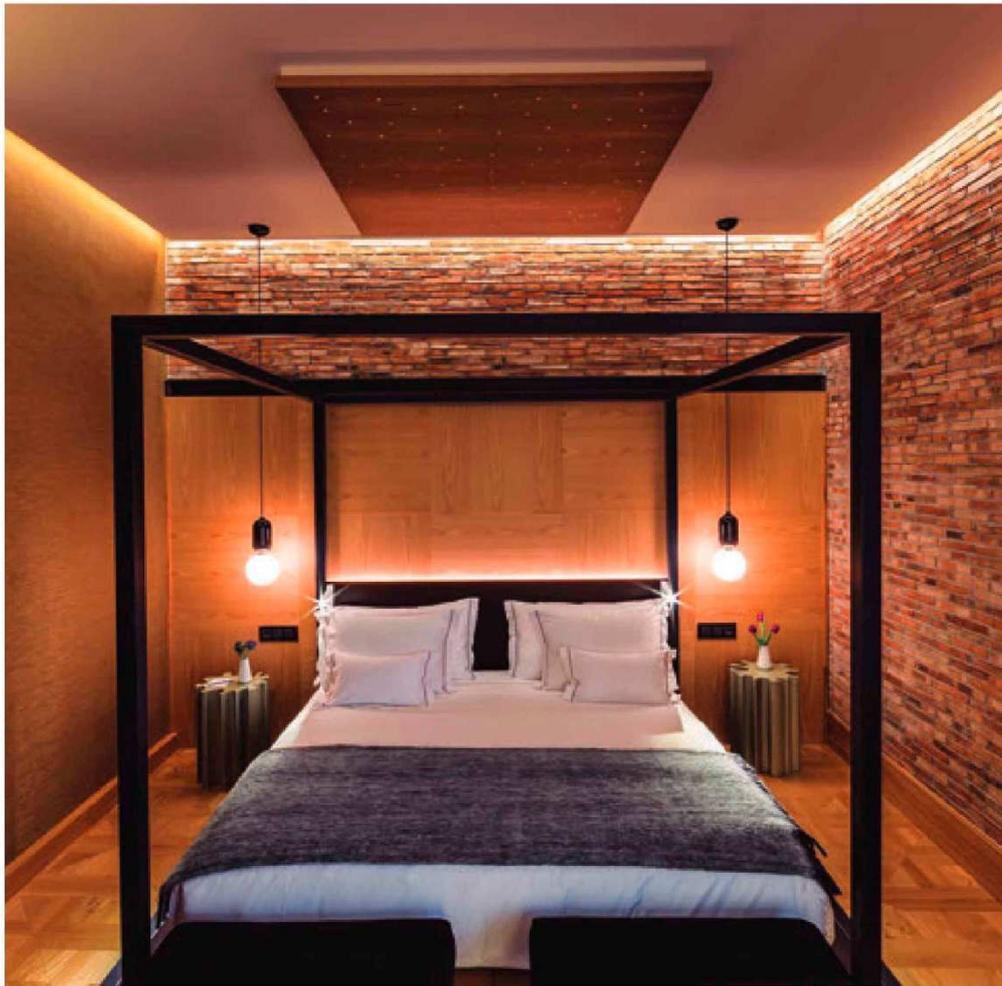
Con la colaboración en el anteproyecto de Óscar Tusquets, los arquitectos Carles Bassó y Tote Moreno, junto con la interiorista Mercè Borrell, son los artífices de la rehabilitación que se ha llevado a cabo en el

edificio del nuevo Monument Hotel. La rehabilitación ha sido extremadamente rigurosa en la recuperación de todos los elementos originales intentando ponerlos en valor y adaptarlos a las características del nuevo edificio y a

las necesidades actuales. La combinación de espacios de diseño y elementos modernistas, el énfasis en la luz y la mezcla de materiales nobles y texturas son los elementos clave de una reforma que hacen de Monument un hotel de



## EQUIPAMIENTO HOSTELERO JUNIO 2016 VALUE: €



lujo de estilo atemporal, pero con una marca propia personalidad propia. Además de su aire urbano y sofisticado, la decoración proyectada por el equipo de interioristas liderado por Mercè Borrell destaca por la recuperación de elementos propios del Modernismo. Resaltan los detalles de obra vista en las paredes, cuyo contraste con la nobleza del roble natural del pavimento y mobiliario, así como el énfasis en la luz, proporcionan gran calidez, confort y armonía visual. En la propuesta estética conviven una fusión de diferentes estilos, el existente, que es premodernista, y el que se plantea ahora, basado en un estilo contemporáneo con

reminiscencias de estilo industrial y urbano. Se ha buscado crear un entorno amable, entre el confort y la armonía, entre la belleza y el refinamiento, entre la sencillez y la sofisticación...

### Suite Enric Batlló, la joya

Monument Hotel alberga 84 habitaciones y suites, de entre las que destaca la suite Enric Batlló, en la que se centra el "Proyecto a fondo" de este mes y cuyo nombre es un homenaje al propietario original del edificio. De 85 m<sup>2</sup> y ubicada en la última planta del hotel, esta noble estancia acoge, entre otros privilegios, un espacioso dormitorio con vestidor independiente

conectado con el cuarto de baño con jacuzzi, zona de estar con cocina incorporada y comedor. Además, cuenta con tres balcones desde los que se vislumbran impresionantes panorámicas sobre el emblemático Paseo de Gracia. Mercè Borrell comenta que, para la decoración de esta suite, se han tenido en cuenta "la aproximación al lujo, la convivencia con objetos icono del diseño actual y que el huésped sienta el factor sorpresa en los pequeños detalles". Y es que las premisas iniciales eran conseguir lujo, sorpresa, admiración, confort y tecnología.

El estilo moderno atemporal del hotel y, en par-

# EQUIPAMIENTO HOSTELERO

## JUNIO 2016

### VALUE: €



LA DECORACIÓN PROYECTADA POR EL EQUIPO DE INTERIORISTAS DESTACA POR LA RECUPERACIÓN DE ELEMENTOS PROPIOS DEL MODERNISMO



particular de la suite, hace que ésta sea muy elegante. Y ello se consigue a través de la combinación de materiales como la obra vista, la madera, metales como el hierro, las texturas en revestimientos y textiles, una paleta de colores muy relajada y elementos decorativos que son iconos. "Mi estilo es moderno con algunos guiños, en función de las necesidades o requerimientos de los clientes", argumenta la interiorista.

La distribución de la suite Enric Granados se ha realizado buscando la diferenciación entre zona de día y de noche, enfatizando sobre todo en la zona de aguas central y en un armario vestidor de dimensiones bastante grandes. El objetivo ha sido que el cliente se sienta cómodo en cualquiera de los diversos espacios.

La rehabilitación de este espacio tuvo como dificultad principal la zona de aguas, que hubo de replantearse para convivir con las instalaciones existentes. En este espacio, se ha tratado de

## EQUIPAMIENTO HOSTELERO JUNIO 2016 VALUE: €



EN LA ZONA DEL  
 BAÑO DESTACA  
 LA GRAN DUCHA  
 ASÍ COMO UNA  
 MINIPISCINA  
 COMO BAÑERA

combinar las piezas necesarias e imprescindibles con guiños en la ducha y en la minipiscina. "Lo más atractivo que hemos conseguido es el lenguaje entre bañera-minipiscina y ducha", asegura Borrell.

En cuanto a los pavimentos y revestimientos, la base en madera de roble natural proporciona calidez y elegancia, y la textura en la zona de aguas del gresite porcelánico contrasta y le da la escenografía adecuada de recogimiento para el baño. Asimismo, el papel de seda salvaje en paredes es una textura que convive en armonía con la obra vista recuperada, el hierro y la madera.

Por su parte, los textiles son sobrios y contrastan en dos tonos (crudo y negro) y texturas.

# EQUIPAMIENTO HOSTELERO

## JUNIO 2016

### VALUE: €



Con la iluminación se obtiene la escenografía esperada, siempre a través de la luz indirecta enfatizando la nobleza de los materiales seleccionados.

Asimismo, los elementos tecnológicos y de instalaciones como el aire acondicionado o la calefacción juegan un papel esencial para dar confort e innovación, pero sobre todo lo más

importante es que están pero no se ven, de manera que el cliente se sienta siempre cómodo como, por ejemplo, a través del suelo radiante del cuarto de baño.

Y no hay que olvidar que la gran altura del techo, así como los enormes ventanales, proporcionan a la suite una sensación de gran amplitud y luminosidad. ●

## FICHA TÉCNICA

**Arquitectura:** Carles Bassó y Tote Moreno con la colaboración en el anteproyecto de Óscar Tusquets  
**Interiorismo:** Mercè Borrell  
[www.merceborrell.com](http://www.merceborrell.com)

### MOBILIARIO:

**Cama:** diseño propio de Mercè Borrell realizado por Cusó Tapiceros  
[www.cusotapiceros.com](http://www.cusotapiceros.com) y [construolimpic.net](http://construolimpic.net)

**Mesitas auxiliares:** diseño propio de Mercè Borrell realizado por Velyma sistema  
[www.velimasystem.com](http://www.velimasystem.com)

**Sofás:** diseño propio de Mercè Borrell realizado por Cusó Tapiceros  
[www.cusotapiceros.com](http://www.cusotapiceros.com)

**Butaca:** modelo Rosa Chair de Edra  
[www.edra.com](http://www.edra.com), diseño de Masanori Umeda

**Mesa comedor:** diseño propio de Mercè Borrell realizado por Velyma sistema  
[www.velimasystem.com](http://www.velimasystem.com)

**Sillas:** modelo Gilda B de Edra  
[www.edra.com](http://www.edra.com), diseño de Jacopo Foggini

### ILUMINACIÓN:

Luminarias de Vibia [www.vibia.com](http://www.vibia.com),  
Flos Arquitectural [www.flos.com](http://www.flos.com),  
Vallet Design [www.valletdesign.com](http://www.valletdesign.com),  
Santa & Cole [www.santacole.com](http://www.santacole.com),  
Oluce [www.oluce.com](http://www.oluce.com), Arturo Álvarez

[www.arturo-alvarez.com](http://www.arturo-alvarez.com),  
Occhio [www.occhio.de](http://www.occhio.de),  
Martinelli Luce [www.martinelliluce.it](http://www.martinelliluce.it),  
Marsset [www.marsset.com](http://www.marsset.com) y Catellani &  
Smith <http://www.catellanismith.com> suministradas por Punto Luz [www.puntoluz.com](http://www.puntoluz.com)

### PAVIMENTOS Y REVESTIMIENTOS:

Parquet de losetas de marquetería de roble:

Robledor [www.robledor.com](http://www.robledor.com)

Papel efecto de seda salvaje: Vescom

[www.vescom.com/es](http://www.vescom.com/es)

Revestimiento del baño: Appiani

[www.appiani.it](http://www.appiani.it)

Papel del baño: Texdecor

<http://www.texdecor.fr/es/>

### BAÑO DE CORTESÍA:

Inodoro: modelo sa02 de Galassia

[www.galassiahispania.com](http://www.galassiahispania.com)

Lavamanos: diseño propio de Mercè Borrell

realizado por Taller d'en Pich

[www.tallerdenpich.es](http://www.tallerdenpich.es) en Silestone blanco

[www.silestone.es](http://www.silestone.es)

Grifería lavamanos: modelo Starck V de

Hansgrohe [www.hansgrohe.es](http://www.hansgrohe.es)

### BAÑO PRINCIPAL:

Lavamanos: realizado en estructura metálica

y mármol calatarao según diseño de

Mercè Borrell realizado por [construolimpic.net](http://construolimpic.net)

[www.constru-olimpic.net](http://www.constru-olimpic.net) y Taller d'en Pich  
[www.tallerdenpich.es](http://www.tallerdenpich.es)

Inodoro y bidé: modelo sa02 de Galassia

[www.galassiahispania.com](http://www.galassiahispania.com)

Grifería: modelos Citerio y Nendo de Hansgrohe

[www.hansgrohe.es](http://www.hansgrohe.es)

Spa con juegos acuáticos: Wellpro de Freixanet

Wellness Projects

[www.freixanetwellness.com](http://www.freixanetwellness.com)

Minipiscina: [construolimpic.net](http://construolimpic.net)

[www.constru-olimpic.net](http://www.constru-olimpic.net)

Amenities: Jo Malone [www.jomalone.com](http://www.jomalone.com)

### COCINA:

Diseño de Mercè Borrell realizado por Velyma sistema

[www.velimasystem.com](http://www.velimasystem.com)

Electrodomésticos: Neff [www.neff.es](http://www.neff.es) y Gaggenau

[www.gaggenau.com/es](http://www.gaggenau.com/es)

### TECNOLOGÍA:

Televisores: Loewe [www.loewe.com](http://www.loewe.com)

Teléfonos: Jacob Jensen

[www.jacobjensendesign.com](http://www.jacobjensendesign.com)

### Monument Hotel

Paseo de Gracia, 75.

08008 Barcelona.

Tel.: 935 482 000.

E-mail: [info@monument-hotel.com](mailto:info@monument-hotel.com)

[www.monument-hotel.com](http://www.monument-hotel.com)

# TECNO HORECA JUNIO 2016 VALUE: €



**cimiento y la alianza que existe con En-tout es nuestro mejor premio al esfuerzo dedicado durante más de 40 años a la gastronomía italiana en España.**

**“Operamos con grandes marcas. Tenemos establecimientos en cuatro continentes de El Corte Inglés, en dos de las líneas de la principal naviera española Transmediterránea y esto es el cuarto año que participamos en la gala Starlite, el festival musical que se celebra cada verano en Marbella”, afirmó Bracci.**



La compañía, que se fundó en 1972 por Sergio Bracci, cuenta en la actualidad con 22 restaurantes operativos en Andalucía, Madrid y Valencia y espera seguir creciendo para demostrar el potencial de la que fue la primera cadena de restauración italiana organizada en España y el primer restaurante italiano de la Costa del Sol.

Mamma Mia es la primera cadena de restauración italiana organizada en España. Fundada en Fuengirola en 1972 por el italiano Sergio Bracci, se convirtió así en el primer restaurante italiano en la Costa del Sol. La expansión fue progresiva por el territorio andaluz hasta que en 1992 decidió dar el salto a Madrid. En la actualidad cuenta con 22 restaurantes repartidos por Andalucía, Valencia y Madrid.

La empresa apuesta por un ambiente cálido con decoración muy cuidada y renovada en el que se sigue la tradición familiar, la fidelidad a las recetas originales y el uso de las materias primas selectas, que con-

guen proporcionar al consumidor una cocina auténticamente italiana, basada en piezas desde las más clásicas a las más modernas, pastas frescas cocinadas delante del cliente, panes y mozzarella fresca. ■

## Monument Hotel presenta su propuesta gastronómica

Con siete estrellas Michelin y 40 años entre fogones, el galardonado chef vasco Martín Berasategui y su equipo se sitúa al frente de los diferentes espacios que incluye la selecta oferta gastronómica del hotel: dos restaurantes, el ya consagrado Lasarte y el nuevo Oria, además del Cocktail Bar Halló, que lidera el exitoso empresario y creador de tendencias Javier de las Muelas.

La principal novedad se encuentra en Oria, un espacio de aire moderno y casual a la vez que sofisticado situado en el lobby. **“Con la voluntad de que sea un espacio fresco en el que disfrutar de una manera distinta a través de la comida y la bebida”,** el chef donostiarra vuelve a sus orígenes y se propone convertir este espacio en **“el mejor escaparate de la alta gastronomía y en un viaje gastronómico inabarcable accesible a todos los presupuestos”.** Para ello, el restaurante ofrece a cada cliente la posibilidad establecer el precio que desea pagar y Martín Berasategui y su equipo le confeccionan un menú sorpresa a medida para toda la mesa, que se iniciará con cóctel de aperitivo creado por Javier de las Muelas.

De esta manera, el superestrellado chef importa al nuevo Monument Hotel de Barcelona una fórmula que implantó con éxito hace 25 años en su restaurante Martín Berasategui de Lasarte (Zuñuévara).

Además de esta original propuesta con la que se pretende llegar a un público más

amplio, el restaurante Oria ofrece una atractiva carta con platos inspirados en los países bañados por el Mediterráneo con un guiño a la gastronomía del País Vasco.

De lunes a viernes, Oria también ofrece a 40€ un menú ejecutivo de mediodía compuesto de entrada, plato principal y postre a elegir entre tres opciones.



De alto cosmopolita y contemporáneo, el Cocktail Bar Halló de Javier de las Muelas, ubicado también en el lobby del hotel, está llamado a convertirse en el punto de encuentro para huéspedes y barceloneses. Su propuesta incluye una variada selección de pequeños bocados, además de una selecta carta de té y la oferta más creativa de cócteles de autor, como “Jewel of the sea”, creado en exclusiva para su degustación en el hotel.

Por su parte, el exclusivo y conocido restaurante Lasarte, que en 2010 obtuvo la segunda estrella en la Guía Michelin, se ha consolidado como la embajada de Martín Berasategui en Barcelona y en una de las mejores experiencias gastronómicas que ofrece la ciudad.

Con acceso desde el interior del hotel o desde la calle Mallorca, el restaurante, recientemente reformado, destaca por su espacio moderno y vanguardista, con una propuesta gastronómica que combina los platos estrella de Berasategui con propuestas novedosas creadas en exclusiva para este espacio.

El restaurante dispone de una sala semiprivada en el comedor principal y de un se-

SAVIA  
 JUNIO 2016  
 VALUE: €

14 | ENTREVISTA

EL 'CHEF' CON SIETE ESTRELLAS MICHELIN  
 MARTÍN BERASATEGUI

“ME CONSIDERO UN  
 TRANSPORTISTA DE  
 LA FELICIDAD”

MARTÍN BERASATEGUI, EL 'CHEF' ESPAÑOL MÁS RECONOCIDO, RESUME SU TRABAJO EN ILUSIÓN, FUERZA Y MOTIVACIÓN. A SUS 56 AÑOS AÚN SE CONSIDERA UN APRENDIZ QUE SE APOYA EN UNA AMPLIA PLANTILLA DE PROFESIONALES PARA OFRECER SU ALTA COCINA EN TODO EL MUNDO.

Por: Javier Sánchez Fotos: Luis Rubio

**E**xito? ¿Eso qué es?”. A Martín Berasategui, cocinero con siete estrellas Michelin y referente de la alta cocina a nivel internacional, no le gusta hablar de lo que ha conseguido en esos términos. Prefiere definirse como un cocinero feliz, amante de su oficio y que se vacía en cada servicio. En su caso, las estrategias empresariales, los planes de expansión o la imagen de marca se concentran en una palabra: garrote, que resume conceptos como la ilusión, la fuerza o la motivación para levantarse cada mañana. Nos sentamos con él en su casa madre, el restaurante Martín Berasategui de Lasarte, para hablar sobre los 40 años de la nueva cocina vasca, recientes aperturas o su secreto para levantarse cada día y trabajar más de 12 horas como si siguiera siendo el mismo Martintxo adolescente que se perdía por la zona vieja y que soñaba con ser cocinero.

*Se cumplen 40 años de lo que se llamó nueva cocina vasca, un grupo en el que, además de usted, hay otros cocineros como Juan Mari Arzak, Hilario Arbelaitz, Pedro Subijana... ¿Cómo recuerda esa revolución gastronómica?*

Bueno, ten en cuenta que ¡yo soy mucho más joven! [risas]. Es verdad que llevo 41 años en la cocina, porque empecé con 15 en el bodegón familiar de la parte antigua de San Sebastián. En ese momento, veía a esos cocineros, que acababan de empezar prácticamente y que me llevaban entre 10 y 15 años, y me parecían de otra galaxia. Fueron personas que cambiaron el rumbo de la profesión, que sacaron del anonimato el papel del cocinero y que pusieron en valor nuestro trabajo. Creo que tuve mucha suerte al elegir esta profesión en el momento en el que estos grandísimos profesionales salían a la luz. Además de eso, son grandes amigos.

*Aparte de fijarse en ellos, usted buscaba formarse en Francia...*

Yo era tan tímido que no me atrevía a ponerme la chaquetilla blanca por el respeto que tenía a mis padres, mi tía y a cocineros como Arbelaitz, Arzak o Subijana. Era un aprendiz, pero que quería ser el mejor cocinero posible. Por eso, comencé a ir a Francia los domingos, en el único día que tenía libre, para aprender con algunos de los mejores pasteleros. Dormía en un colchón, bajo las escaleras del bodegón, y a las 4.30 de la madrugada un amigo de mi padre, Ignacio Odriozola, me llevaba allí a estudiar pastelería con maestros como Jean Paul Heinard. De la repostería y la pastelería me traje un rigor y disciplina en las recetas que aquí no existía y que hace que mis fichas de platos funcionen en San Sebastián o en Cancún y nunca fallen.

*¿Hasta qué punto eran conscientes de que estaban abriendo nuevos caminos en la cocina?*

Si te digo la verdad, no soy una persona que piense en pasado mañana, sino en disfrutar aquí y ahora. Me considero a mí mismo un transportista de la felicidad. Pienso que ese abrir nuevos caminos tiene que ver con mi personalidad: soy inconformista por naturaleza.

**SAVIA**  
**JUNIO 2016**  
**VALUE: €**



**SAVIA**  
**JUNIO 2016**  
**VALUE: €**

16 | ENTREVISTA | Martín Berasategui - 'Chef'

*¿Cómo se compaginan la dirección y supervisión de proyectos en lugares tan dispares como San Sebastián o República Dominicana?*

Con mucho sentido común y sabiendo escuchar a la gente de la que te rodeas. No se trata de olvidar que hemos sido cocineros en algún momento. Cuando algún joven falla, lo culpa nosotros, porque no le hemos enseñado bien. Me considero tremendamente generoso porque yo enseño a más aprendices de todo lo que sé. Y lo hago para después poder delegar y dedicarme a lo que más me gusta, que es dirigir equipos y pensar en nuevas recetas. Al final, si te sales fuera de buenos profesionales, todo funciona. El mejor legado que podemos dejar es nuestra experiencia. Pensar que uno puede transmitir lo que se propone solo es algo absurdo: no va a ser nadie sin el equipo que tenga detrás, han muchos Martín Berasategui en todo el mundo ayudándose. La otra ventaja es que disfrutas un trabajo de equipo.

*¿Cree que la juventud actual tiene más espíritu emprendedor que su generación?*

Los jóvenes de hoy en día han tenido que en-



**HAY MUCHOS MARTÍN BERASATEGUI EN EL MUNDO AYUDÁNDOSE**

frontarse a una situación de risks muy complicada, por lo que pensar que no son válidos es un error. Antes había que plantearse quién les ha puesto esos risks que han tenido que superar y que, paradójicamente, los han hecho tener más espíritu emprendedor, más fuerza.

*¿Fórmula para la creatividad? Es decir, ¿cómo se compaginan la creación de recetas con la gestión empresarial?*

Yo no creo en separar el proceso creativo del día a día en la cocina. Estoy dirigiendo y pensando a la vez. El proceso es el siguiente: idea, una, nueva receta, nuevas cantidades y elaboración, después se graba todo en la fiebra y ya me olvido completamente. Dejar una receta que has creado, y que oprime que es impresionante, en las manos de alguien, resulta muy cómodo porque puedes pasar a otra cosa.

*Tras más de 30 años en la cocina, ¿se sigue sintiendo presión cada vez que se comienza un servicio diario?*

Yo no sé lo que es la presión. Presión fue lo que sintieron mis padres, que llegaron a San Se-



gablonS.com



# SAVIA JUNIO 2016 VALUE: €

10 ENTREVISTA Martín Berasategui - 'Chef'



bastán con cuatro hijos y sin saber castellano. Lo que sí tengo es un respeto enorme al cliente, a gente que viene del otro lado del mundo para disfrutar en tu casa. En ese sentido, soy responsable, pero nunca he he pasado mal por hacer lo que me gusta.

**¿Ofrece el reconocimiento de los clientes a la cocina como la Michelin?**

El mismo respeto que tengo al cliente, se lo tengo a la Guía Michelin, que es la referencia a nivel gastronómico desde hace más de cien años y que está hecha por profesionales que viven en cuerpo y alma su profesión y que tienen todo documentado. En ese sentido, cuando recibí la tercera estrella Michelin fue como tocar con la yema de los dedos el cielo de la cocina.

**¿Cómo define el 'bueno' gastronómico actual en nuestro país y su conexión con el turismo?**

La verdad es que algo malo me ha pasado, que he sido conseguido con mucho trabajo, hecho con seriedad y elegancia. Antes, la gente pasaba por España de largo para ir a comer a Francia, que era el país gastronómico por excelencia. Ahora tenemos un prestigio paralelo a julio y, si hemos sido los cocineros estrella Michelin los que hemos traído del exterior, pero hay muchos conceptos diferentes y todos ellos muy especiales. Lo mejor de todo es que los jóvenes están cogiendo el testigo con una fuerza increíble.

**ME COME MAREA.** El cocinero es alguien responsable de la experiencia en su restaurante de Lizarri, en el borde de su alta cocina y de su propia marca.

**¿Cómo enfoca cada uno de sus proyectos gastronómicos?**

Variándolo. No engañe a nadie y siempre digo en cada caso lo que yo pienso que va a funcionar, ya sea en Barcelona con Plegu del Carmen. Y, eso, ¡siempre siempre! ¡Ojo!... Tras 40 años de profesión ya tienes un acervo importante para saber qué es lo que quiere la gente. Además, te rodeas de un equipo extraordinario... Ojo, que no hablo solo de los cocineros, sino también de los jardineros, de los pescadores, de los agricultores... de gente que se agacha las manos a diario para que los cocineros disfrutemos.

**En Martín Berasategui, su restaurante emblemático, ¿qué proporción de cliente extranjero hay respecto al nacional, y cuál es la media de tiempo que se precisa para conseguir una mesa en él?**

Hay más clientes extranjeros, pero porque viene con mucha previsión. Eso sucede en el restaurante Martín Berasategui de Lissieux, sin embargo, si te vas a Euzé Be Carré [su sede en San Sebastián con un concepto más informal], te encontrarás con un mayor porcentaje de cliente nacional. Lógicamente, depende del concepto. En cuanto a la lista de espera, en el restaurante de Lissieux la media de tiempo que se necesita para reservar puede estar en aproximadamente unos tres

**SAVIA**  
**JUNIO 2016**  
**VALUE: €**

mises, aunque en verano podemos incluso llegar a alcanzar los seis.

*Algunos chefs sostienen que un restaurante de alta cocina no resulta rentable. ¿Qué nos podría decir ante afirmaciones como esta?*

Que es injusto que los cocineros digamos que somos Juanu de Arco. Lo que está claro es que hay veces en las que toca sacrificarse. Cuando mis amigos, con 16 años, iban a bailar, yo estaba en la cocina porque tenía claro que, si iba a ser cocinero, quería ser de los buenos. Cuando empecé a ganar dinero, mis ahorros no eran para irme a esquiar, sino para reformar el local. Con las estrellas Michelin y el trabajo duro te vas construyendo una imagen de marca que te lleva a asesorar a restaurantes, a hacer anuncios para determinados fabricantes, etcétera. Mucha gente no lo sabe, pero en este restaurante en el que estamos, que tiene tres estrellas Michelin, hemos organizado muchísimas bodas. ¿Por qué? Porque había que amortizar una obra como esta, que era faraónica para un quemaceboles como yo [ríe].



**"NO SIENTO PRESIÓN, PERO SÍ RESPONSABILIDAD PARA CON EL CLIENTE QUE LLEGA DE LA OTRA PUNTA DEL MUNDO"**

*Muchos chefs ha hablado de su compromiso con San Sebastián, que este año es Capital Europea de la Cultura. ¿Cuál es su colaboración?*

Me siento dosostiarra de los pies a la cabeza y quiero tanto a esta ciudad que no hace falta que sea capital cultural para que me pidan lo que quieran. Lo mismo pasa con los pequeños empresarios que vienen a verme; si con mi marca les puedo echar una mano, les ayudo. Simplemente, me ocupo con la gente como me gustaría que se comportaran conmigo.

*Siendo inconformista como es, ¿hay algo que hubiera cambiado de toda su trayectoria?*

A veces, cuando hago una revista que funciona, pienso: ¿cómo es que no fui capaz de ver esto antes? Tengo una empresa a medias con David de Jorge [Robin Food, chef estrella de la televisión vasca], corinero que ha sido mi mano derecha y que es un monstruo de la comunicación. Lo miro y me quedo pensando en que tendría que haber montado esta empresa mucho antes, pero es lo que sucede cuando tienes 50.000 cosas en la cabeza... ■

# QUÈ FEM? LA VANGUARDIA

## 10 JUNIO 2016

### VALUE: €



## R RESTAURANTS



# Berasategui, monumental

EL XEF PROPOSA UNA CARTA D'ESTÈTICA IMPECABLE QUE S'ADAPTA AL PRESSUPOST DEL CLIENT

ÓSCAR GÓMEZ

L'Oria és més que un excel·lent restaurant. És també una immillorable oportunitat per conèixer, a un preu raonable, la gran cuina de **Martín Berasategui**. Adjacent al restaurant Lasarte (local amb dues estrelles que acumula consens sobre el triple mereixement Michelin), amb el qual comparteix instal·lacions i cap de cuina, **Paolo Casagrande**, l'Oria també comparteix espai amb la cocteleria Hallo –dirigida per Javier de las Muelas–, que s'encarrega dels còctels de benvinguda.

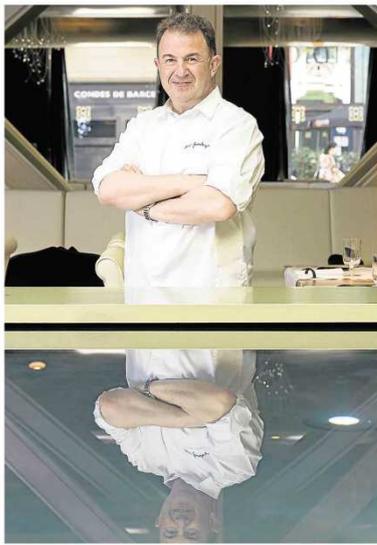
A la carta, hi veiem **plats de temporada** mesclats amb els grans clàssics del cuiner base –la sopa d'ametlla és de llàgrima, us ho juro–. Cuina refinada i naturalista, on el producte sempre és el que sembla. El preu és un tema delicat quan parlem d'**alta cuina**, però aquí hi trobareu un menú executiu de 40 euros i una fórmula *con garrote*: el **comensal fixa el preu** i li confeccionen un menú sorpresa. Atenció, així va guanyar la primera estrella.

**Per començar**

A l'**amanida EMEBE** hi trobem sabors frescos, àcids i punyents. Salmó fumat, llagostins i ous de guatlla amb salsa tàrtara i formatge de cabra. Els **ous cuits amb precisió**, rovell amb textura de crema –atenció al detall gens casual: a sobre de cada rovell, una escatada de sal que en potencia el sabor i és pinzellada cruixent.

La **sopa d'ametlles** és un clàssic. Amb aparent simplicitat, combina els sabors iodats d'un finíssim tàrtar d'ostres, vieira i alga *Codium* amb el brou d'ametlla i reducció de pernil. La terra líquida i el marpicat amb ganivet. Construcció descomunal que juga amb **textures de vellut** i temperatures contrastades. Sabors que creen addicció; en volèm més.

El **caneló de cua de bou i bolets** és suma càrnia tendent a l'infinit. Profunditat de l'apèn-



Berasategui, cuina d'alt nivell al Monument Hotel. A sota, l'hom de rap. FOTOS: C. VALDÉS



dix boví cuit perllongadament i untuositat melosa del porc per augmentar la dolçor de la mossegada. Gelatines i col·làgens en un tub amarant en **beixamel de bolets** (ous de reig).

Gratinat lleuger però molt aromàtic de formatge Comté. Un plat de potència desfermada.

**Sabors Intensos**

Arròs melós de txangurro (ca-

bra de mar) i cloïsses: elegància executada amb contenció. Arròs varietat acquerello –carnaroli extrafi importat d'Itàlia, on l'elabora la família **Rondolino**– cuit a la manera d'un risotto amb fumet subtil. Una pluja de julivert picat pinta el plat de minúscules pigues verdes. **Cloïsses exuberants** cuites al punt d'esclat sucós, i el crustaci desfilat. Textura delicada. **Brots de ficoid glacial** –planta salabrosa amb divertides papil·les aqueses– refresquen un conjunt ple de matisos.

En el **l'hom de rap** hi tenim un peix de cocció exquisida (cuit al buit i acabat en forn tradicional) amb bons acompanyants. Ens enamorem **les menudes carxofes** quasi crocants. Al nostre humil parer la salsa de fumet reduït potser és un pèl agressiva; emmascara el peix, que té el sabor més tímid del mar. Bon contrapunt dels **petals de tomàquet** (dolçor) i les **tàperes** (àcid).

El **filet** pasturat a Girona s'acompanya d'una salsa estratosfèrica: moll de l'os i pebre de Jamaica. Salsa torrada, càrnia i mantegosa; hi suren dimonis i cruixents crostons de pa. Al costat, bon puré de patata i **pebrots del piquillo**. La carn es deixa llescar dolçament, tendríssima. Un plat tan golafre com delicat.

Acabem amb **pa de pessic amb vapor de festucs**, gelat de yuzu (àcid) i gelatina de calamansi (cítric dolçenc híbrid entre taronja i cumquat) banyat amb crema lleugera d'arròs amb llet i cardamom. Complexitat refrescant. Bon cafè: suau, cremós i equilibrat.

**ORIA**



MONUMENT HOTEL, PASSEIG DE GRÀCIA, 75 (EIXAMPLE). METRO: DIAGONAL (L3, L5). TEL.: 935 482 033. HORARI: CADA DIA DE 12.30 A 15.30H I DE 19.30 A 23H. PREU: MENÚ MIG DIA, 40 EUROS; CARTA, 65 EUROS. MENÚ SORPRESA SEGONS EL PREU QUE DEMANI EL CLIENT.  
● Monument-hotel.com

DE BO DE BO

TONI MASSANÉS  
Director  
Fundació Alicia



## Dues cites a Barcelona

Dues coses a fer si o si aquest cap de setmana. Dos llocs efimers per menjar molt més connectats del que podria semblar. El primer, la festa anual al capdavant d'una Rambla recuperada per a la ciutadania gormanda d'aquí i d'arreu. **Tast a la Rambla**: fins diumenge, els millors restaurants, locals de tapes, bars d'entrepans i pastisseries de la ciutat (Espai Kru, Dos Paillos, Gaig, Caelis, Roca Bar, Manairó, Semproniana, Rasoterra, Oaxaca, Via Veneto, Llamber, Carles Abellán, Sagàs, Monvini, Filete Ruso, Taberna Tio Carlos, Escribà, Espai Sucre i fins a cinquanta del mateix nivell) muntan un **akelarre gastronòmic** divertit i popular per agrair a Colom la possibilitat del pa amb tomàquet (se non è vero, è ben trovato, oi?). Una oportunitat de fer un mos rere l'altre de l'excel·lència gastronòmica que és tradició, present i futur de la cuina barcelonesa. Música, tallers, demostracions, sorpreses...

I dissabte, al Fadfest, **Assaig General d'una ciutat sostenible**, comissariat per Daniel Cid, Francesc Pla i Eva Serrats als Jardins d'Elisava. Un dinar popular gratuït multitudinari fet amb menjar recuperat (i cuinat per Ada Parellada, Sergi de Mejà i cinquanta cuiners voluntaris més) i moltes activitats per reflexionar sobre el malbarament alimentari, l'economia circular domèstica o com el disseny pot ajudar a repensar la vida quotidiana pel que fa a l'alimentació.

Els cuiners de la ciutat que dissenyen els millors plats i entreprenen per menjar, beure, ballar i viure. Dissenyadors **cuinant idees** per fer una ciutat millor i més sostenible. Complementarietats necessàries.

**LOVE**  
**16 JUNIO 2016**  
**VALUE: €**

**Menos grasa y mucho sabor**

**Pincho** de Lékue te sirve para preparar brochetas al microondas. Te permite una cocción homogénea y al vapor, conservando todos los nutrientes y además con menos grasa ya que se desprende del alimento durante la cocción. A la vez que te diviertes mientras cocinas con las recetas más originales estarás comiendo sano. Hay varias modalidades de producto según tus necesidades: pincho de 4 unid.: 25 €; pincho de 8: 30 €; y, mini de 8: 25 €. [www.lekue.com](http://www.lekue.com)



**Aceites gourmet**

Edición artistas en el Mediterráneo es una colección de distintas variedades de aceite+de oliva virgen extra que **Sahita** da a conocer en un estuche de cuatro botellas, decoradas con motivos inspirados en varios artistas ligados a ciudades del Mediterráneo. Las botellas contienen aceite de oliva virgen extra de las variedades arbequina, inspirada en Picasso; hojiblanca, en Gaudí; picual, en Dalí; y, morisca, en Miró.



**LUGARES PARA  
 DISFRUTAR DEL MAR**



**Mejillón**

Mejillón trae a Madrid una nueva forma de disfrutar de los mejillones acompañados de patatas fritas caseras y cerveza, y desde solo 10 €. No te pierdas la cazuela de mejillones de roca con salsa mexicana (con chipotle), japonesa (con salsa de soja), o la receta tradicional belga (con apio y cebolla). La guinda es tomarlos con una buena cerveza, y en este local encontrarás verdaderas maravillas. [www.mejillonrestaurants.com](http://www.mejillonrestaurants.com)



**Oria**

Martín Berasategui importa su fórmula del País Vasco e implanta en el restaurante Oria (en Monument Hotel 5\* Gran Lujo de Barcelona) un menú ajustado al presupuesto de cada cliente. La oferta se completa con una tentadora selección de snacks y los cócteles más creativos firmados por el barman y empresario Javier de las Muelas en el Cocktail-Bar Hall0. [www.monument-hotel.com](http://www.monument-hotel.com)

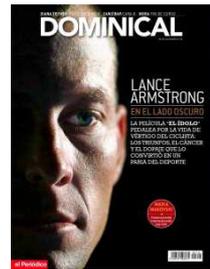


**Castru el Gaiteru**

El joven chef Pedro Noriega y su mujer Marisa Mijares están al frente de este restaurante asturiano donde el producto es el protagonista absoluto, ¡y qué producto! Navajas, erizos de mar, bogavantes, besugos, rodaballos, carnes rojas gallegas... Y no te pierdas uno de los grandes reclamos de este local: sus impresionantes pescados a la brasa. [www.castrugaiteiru.es](http://www.castrugaiteiru.es)

Distribuido para maria.valcarlos@gablon.com \* Este artículo no puede distribuirse sin el consentimiento expreso de dueño de los derechos de autor.

**DOMINICAL EL PERIÓDICO**  
**19 JUNIO 2016**  
**VALUE: €**



**espía**  
 LUJO

**EL MONUMENT HOTEL SUPONE LA APERTURA MÁS IMPORTANTE DEL AÑO EN LA CRECIENTE OFERTA DE LUJO EN BARCELONA. OFRECE RAÍCES PREMODERNISTAS Y MÚSCULO GASTRONÓMICO**

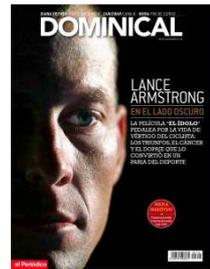
**AL CRUZAR EL UMBRAL** del último fichaje 5 estrellas Gran Lujo de Barcelona, la magia de la rehabilitación pasa con nota alta la prueba de la memorabilidad. El hotel Monument se recuerda, se graba, no solo a nivel visual, sino sensorial. Será porque la reforma de la centenaria Casa Enric Batlló, del arquitecto premodernista Josep Vilaseca i Casanovas, ha preservado fachada, impresionante escalinata y patio interior, dotándolo de raíces y solera ante otros establecimientos de nuevo

cuño y máxima categoría, pero sin alma, que proliferan en los cinco continentes. Y todo ello en el mejor escaparate barcelonés: el paseo de Gràcia.

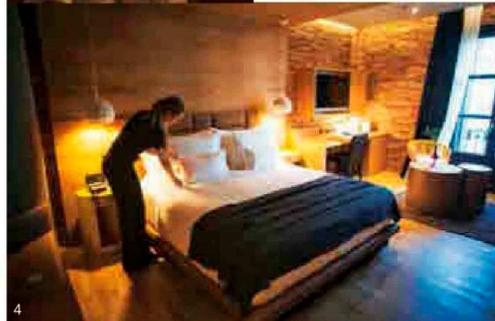
Oscar Tusquets ha colaborado en el proyecto de Carles Bassó, Tote Moreno y la interiorista Mercè Borrell en busca de luz y calidez. Una intervención que ha durado más de dos años y ha elevado la categoría del anterior hotel que completaba el dúo del Condes de Barcelona. Donde antes había sombras ahora hay luminosidad, de la mano de una planta cero casi diáfana, de lucernarios y de blancos y dorados mitigados.

Para sacar pecho entre los otros 15 hoteles de gran lujo de la ciudad, el Monument se ha pertrechado de artillería pesada: oferta gastronómica dirigida por Martín Berasategui (siete estrellas Michelin a su espalda), gran bar y barra coctelera –Hall0– con vistas a la calle de

**DOMINICAL EL PERIÓDICO**  
**19 JUNIO 2016**  
**VALUE: €**



1. Óscar Micha, de Guinea Ecuatorial, es uno de los porteros que junto con Sukhjít Singh (India) y el español Samuel López, ponen multiculturalidad a la entrada.
2. Escalinata original recuperada.
3. Detalle de los almohoceros, con el logo del hotel bordado.
4. Una de las habitaciones.
5. Vista desde el privado del restaurante Lasarte a la cocina.



Mallorca y el paseo de Gràcia, orquestada por Javier de las Muelas, *spa* y centro de belleza de Valmont, *amenities* de Jo Malone, televisores Loewe, ropa de cama de algodón egipcio de 300 hilos, minibar (no alcohólico) y *snacks* incluidos en la tarifa...

Sus 84 habitaciones (de 24 a 85 metros cuadrados), arropan el descanso del huésped con roble natural, obra vista y muchas comodidades. Pero es al barcelonés al que se corteja también en el Monument, con una planta baja abierta con cristaleras a la calle y conexión interior con el restaurante Lasarte (y su comedor privado con vistas al corazón de la cocina) y con el nuevo Oria, de sabor mediterráneo con carácter y menú de mediodía de 40 euros. La terraza mirador sigue todavía en obras, pero promete entrar en el podio local del copeo al caer el sol.

— PATRICIA CASTÁN

MONUMENT HOTEL. Paseo de Gràcia, 75, Barcelona. Teléfono: 93 548 20 00  
[www.monument-hotel.com](http://www.monument-hotel.com)

**EL ECONOMISTA**

**27 JUNIO 2016**

**VALUE: €**

## **Nueve hoteles españoles, entre los 25 de moda a nivel mundial**

**Agencias** MADRID.

Nueve hoteles españoles figuran en la lista de los 25 alojamientos de moda en el mundo, según la *Hot List 2016* elaborada por la prestigiosa revista *Condé Nast Traveler*. Entre los seleccionados en España, Madrid figura con cuatro hoteles: el *Gran Meliá Palacio de Los Duques*; el *Only You Boutique Hotel*, famoso en la capital por su oferta culinaria; el *Vincci The Mint* o el hotel *Barceló Emperatriz*, cuyo diseño está inspirado en la emperatriz Eugenia de Montijo.

Mallorca se cuela en la lista gracias al primer resort en Europa de Park Hyatt, al que se suma el *Iberostar Grand Hotel Portals Nous*, un hotel de diseño con acceso a playa privada. El *Hotel Monument de Barcelona* también está en el *ranking*, mientras que en Andalucía figura el hotel *The Mercer*, en Sevilla, y el marbellí *The Westin La Quinta Golf Resort and Spa*, un complejo para disfrutar del golf en familia.

**LOVE**  
**29 JUNIO 2016**  
**VALUE: €**



### Monument Hotel

Nuevo hotel 5\* Estrellas GL en el Paseo de Gracia frente al célebre edificio de La Pedrera. Dispone de 84 habitaciones y suites. Se ubica en un palacete de clara inspiración neo-gótica, la Casa Enric Batlló, construido en 1895 por Josep Vilaseca i Casanovas. De la construcción original se han conservado la fachada, la escalinata principal, así el patio interior.

BARCELONA



#### Y BERASATEGUI

- Martín Berasategui dirige la oferta gastronómica. La principal novedad es que ofrece a cada cliente la posibilidad de establecer el precio que desea pagar por un menú y su equipo se lo elaborará.



# MONUMENT

STYLISH & LUXURY HOTEL  
BARCELONA

## DIGITAL

[Chefs](#)

MARTÍN BERA SATEGUI Y JAVIER DE LAS MUELAS, AL FRENTE DEL ESPACIO

## Cócteles y estrellas en el nuevo Monument Hotel de Barcelona, con Martín Berasategui

Barcelona cuenta desde hace poco con un nuevo hotel de cinco estrellas GL, responde al nombre de Monument y tiene al chef Martín Berasategui como cabeza del elenco gastronómico. Berasategui se encarga del restaurante Oria, mientras que el barman Javier de las Muelas, de Dry Martini, es el encargado de la oferta coctelera de Hall0.

[Me gusta](#)
[Compartir](#)
7
[Twitter](#)
[t](#)
[in](#)
0 Comentarios



La cocina natural y de temporada del nuevo Oria. | Foto: Cocinatis

75 Aniversario **SUPERMERCADO**

Del 3 al 12 de JUNIO DEL 2016, por compra superior a 50€ en un mismo tique, en nuestro Supermercado, te damos un vale de 10€ de regalo.

**10€ DE REGALO**

CONSIGUE EL TUYO

DEL 3 AL 12 DE JUNIO DEL 2016. Consulta condiciones legales.

Más cocina en...

**KARLOS ARGUÑANO** en tu cocina

**PESADILLA en la COCINA**

**TOP CHEF**

## COCINATIS.COM

6 JUNIO 2016

Monument ha querido apostar por la alta gastronomía, y ha encargado al chef Martín Berasategui que se ponga al mando del restaurante Oria, un hermoso y luminoso espacio, amplio y muy agradable, situado en el lobby del hotel, que pretende ser ese lugar de aire fresco e informal en el que tomar unos cócteles a cualquier hora y disfrutar de la cocina de un chef que tiene en Barcelona su segunda casa.

Oria convive, pues, con el dos estrellas Michelin Lasarte, también a cargo de Berasategui, y pretende ser el contrapunto informal a la alta gastronomía creativa del anterior. La particularidad de Oria es que el comensal es el que decide cuánto pagar, y, en función del precio establecido, el equipo de Berasategui elabora un menú sorpresa.

Sin embargo, quienes lo deseen también puede optar por la carta, un recorrido por la cocina mediterránea con numerosos guiños a la gastronomía vasca, la cual cuenta con algunos platos que deberían ser ya de consumo obligado para cualquier amante de la gastronomía: desde el canelón de rabo y setas de temporada, con una bechamel suave, cremosa y muy gustosa; una ensalada deliciosa de ventresca de atún con el sello Berasategui o una crema de sardinas muy bien resuelta.

Berasategui y su equipo comparten el peso gastronómico del 'lobby' del hotel con otro peso pesado del panorama de la restauración en Barcelona, Javier de las Muelas, al frente de la coctelería Hall0. De las Muelas ofrece una selección de cócteles de autor a cualquier hora, que pueden acompañarse de pequeños snacks, o pueden preceder –y, por qué no, acompañar– una cena en Oria.



Lo Más visto

Lo Más comentado

- 1 ¿Qué hay que hacer para que te concedan una estrella Michelin?
- 2 Cócteles y estrellas en el nuevo Monument Hotel de Barcelona, con Martín Berasategui

La nube no tiene Tags actualmente.

## COCINATIS.COM

6 JUNIO 2016

Para el propietario de Gimlet y Dry Martini, instalarse en el interior de un hotel como el Monument es una oportunidad de lujo para invitar al barcelonés a aprovechar los hoteles de su ciudad y dejar de considerarlos exclusivamente patrimonio guiri. "Los hoteles son el lugar ideal para ir a cualquier hora, para leer, trabajar, convocar reuniones de trabajo o salir con amigos y familia", asegura De las Muelas, que tiene como referente en este aspecto su ciudad favorita del mundo: Nueva York.



Además de cócteles tradicionales, la carta de Halló cuenta con un apartado llamado **Signature & Excentric**, en el que hallamos cócteles para los más atrevidos. Desde el Nest Time, elaborado con ron añejo, mango, maracuyá, zumo de lima y zumo de piña o el Jewel of the Sea, presentado en una caracola y creado en exclusiva para su degustación en el hotel. Halló cuenta también con una carta de té que confirma su vocación de convertirse en un espacio para visitar a cualquier hora del día.



**La venta frustrada de los hoteles de la familia Cadarso**

La estirpe relojera puso al mercado durante semanas el Condes, el Monument y el Fonda España por un precio que rondaba los 200 millones de euros



CARLES HUGUET  
Barcelona  
07/06/2016 - 10:06h

IN ENGLISH  
The Cadarso family's frustrated hotel sales

Tres alojamientos icónicos de Barcelona salieron al mercado durante semanas. En los corrillos de inversores no se hablaba de otra cosa que de la venta de los hoteles **Monument**, **Condes** y **Fonda España**, propiedad de la familia **Cadarso**. Aunque a un precio prohibitivo, parecía que la parte favorable a vender se había impuesto al grupo partidario de seguir con la actividad turística.

Según explican dos analistas diferentes, el precio inicial oscilaba los 200 millones de euros. "Una manera de salir al mercado muy poco profesional por un paquete de apenas 290 habitaciones", lamenta uno de ellos. El coste por metro cuadrado se ha disparado en **Barcelona** desde el inicio de la moratoria hotelera y, según calcula *El País*, el importe por estancia alcanza los 800.000 euros frente a los 300.000 que podía valer en condiciones normales.



**Temas familiar**

Dos hoteleros del segmento del lujo señalan que se produjo un cisma familiar a la hora de sacar al mercado el trío de inmuebles. Al más puro estilo *Freixenet*, las ramas familiares se enfrentaron sobre el futuro de la firma. Incluso desde el sector se advierte de que se sondeó a **JLL** para que pilotara la operación, algo que han negado desde la consultoría inmobiliaria.

El rumor sobre el futuro del negocio hotelero de la familia Cadarso cuando se decidió separar el hotel Condes –el emblema de la pequeña cadena– en dos alojamientos diferentes. Además, a nivel societario se decidió liquidar la empresa **Hotelcon 96**, que englobaba toda la actividad del sector. En su lugar, se constituyeron tres sociedades, cada una para uno de los establecimientos de la compañía.

Al trocear la propiedad, se facilitaba la venta por separado de los inmuebles. Sin embargo, esta vez parece que "va de farol" y tras varias semanas en las que incluso "los hoteleros se paraban por la calle para comentarla", la familia decidió retirar el cartel de "se vende" de las fachadas de sus hoteles.

**Una propiedad dividida**

La actividad hotelera de los Cadarso está dividida en tres empresas: **Hotel Condes 2015 SL**, **Hotel Monument Barcelona 2015 SL** y **Hotel España Barcelona 2015 SL**. Las tres dependen de la matriz **Sucesores de A Cadarso SL**, propiedad de los herederos del patriarca de la familia, **Antonio Cadarso**.

A nivel accionarial, **Julia Gómez**, viuda del fundador del negocio, posee el 55% de la sociedad. Mientras, los tres hijos del matrimonio, **Miguel Ángel**, **José Antonio** e **Inmaculada Cadarso** se reparten el 45% restante en partes iguales.

Del mismo modo, la tercera generación ya ha asumido los principales cargos de responsabilidad y **Jaime Carreño** -hijo de Inmaculada- dirige el Hotel Condes. El **Hotel Monument**, por su parte, está dirigido por **Mónica Cadarso**. Preguntada por **Cerodosbe**, la ejecutiva ha querido salir el paso de lo que aseguran cuatro fuentes distintas y ha desmentido "categóricamente que ninguno de nuestros hoteles haya sido puesto a la venta en ningún momento".

**Una inversión a la espalda**

El grupo hotelero inauguró la última semana de marzo el Hotel Monument un cinco estrellas gran lujo en pleno paseo de Gracia. Ubicado en el palacete **Casa Enric Batlló**, que data de 1895, la inversión para su puesta a punto rondó los 13 millones de euros. Unas obras que consistieron en la reducción del número de habitaciones de 109 a 84 y que han contado con la participación de los arquitectos **Carles Bassó** y Tote Moreno y la colaboración de **Oscar Tusquets**.

La restauración es uno de los puntos fuertes del alojamiento, pues llega de la mano de estrellado **Martín Berasategui**. Con siete insignias Michelin, estará al frente del **Lasarte** y el **Oria**, los dos restaurantes del hotel. En 2010, el Grupo Cadarso ya invirtió 5,3 millones de euros en reequipar el Hotel Fonda España. Situado junto al **Liceo**, la familia ascendió al alojamiento de las dos a las cuatro estrellas.

**¿Quiénes son los Cadarso?**

El tridente de establecimientos es propiedad de la familia Cadarso, vinculada a la relojería y la joyería en España y Portugal. La estructura está liderada por **Julia Gómez**, viuda de Antonio Cadarso. Tras ella, los tres hijos del matrimonio. La familia explota las marcas **Radiant** y **Watz**. Además, tiene las licencias en diversos negocios con otras empresas de firmas tan conocidas como **Armani**, **Burberry**, **Diesel** y **Adidas**.



## Un monumento de hotel en Barcelona

Txema Ybarra



Vistas al Paseo de Gracia desde la suite Enric Batlló.



EL HOTEL  
KILLIEHUNTLY LLEVA  
AIRES ESCANDINAVOS  
A LAS HIGHLANDS



6 MOTIVOS PARA  
VISITAR LA  
BARCELONA DESIGN  
WEEK



CUANDO EL "MENOS  
ES MÁS" LLEGÓ A  
ESPAÑA



6 JUNIO 2016



ARQUITECTURA  
DISEÑO

Revista  
Suscríbete  
Buscar Q

ARQUITECTURA CASAS DISEÑO ESTILO DE VIDA PASIÓN ECO CREADORES REFORMAS



**Barcelona** se ha convertido en una de las plazas más vibrantes de la escena hotelera internacional, en consonancia con su empuje turístico. Así, en la capital catalana nadie se puede quedar dormido, a riesgo de que nuevos jugadores te saquen del campo. Para que esto no pase, habida cuenta de su privilegiada situación en el Paseo de Gracia junto a las tiendas de firma más rimbombantes del momento y a joyas modernistas como La Pedrera de Gaudí, el grupo Condes de Barcelona ha desgajado uno de los dos edificios históricos que ocupaba el hotel Condes para transformarlo en el **Monument Hotel**.



La carta de cócteles la firma Javier de las Muelas.

La operación ha supuesto subir de categoría, de cuatro estrellas a cinco estrellas "Gran Lujo", lo que implicó la reforma integral del edificio de inspiración neogótica que el industrial **Enric Batlló** encargó a finales del XIX al arquitecto premodernista Josep Vilaseca i Casanovas, autor del Arco del Triunfo de Barcelona y estrecho colaborador de Lluís Domènech i Montaner. El edificio combina ahora la estética más vanguardista con su propio legado arquitectónico, según destacan Tote Moreno y Carles Bassó, los arquitectos responsables de la remodelación, en colaboración con **Oscar Tusquets**.



### TAMBIÉN TE INTERESA

REFORMAS HOTELES BARCELONA

### TOP 5

- 1 Un lienzo en blanco con toques de color
- 2 Las sandalias de Philippe Starck para este verano
- 3 10 grandes ideas para espacios pequeños
- 4 Una casa para un arquitecto
- 5 10 cocinas de estética industrial



"Tenemos que sonar. Si no, las cosas no suceden"

OSCAR NIEMEYER



Las escaleras recuperan su esplendor.

De la edificación original se conservan la fachada, con su brillante policromía, fruto de la combinación de materiales diversos como el ladrillo de obra vista, la piedra, la cerámica y el hierro forjado. De la escalinata principal, con arcos ojivales esculpidos en mármol, se recuperaron el arrimadero floral y sus colores originales. El patio interior también vuelve a ser el que fue. Un pequeño gimnasio y su respectivo spa aguardan en la planta sótano. La azotea está en obras para albergar una piscina y una adyacente zona de ocio; para verlas abiertas habrá que esperar a después del verano.



Junior Suite.

Las habitaciones son menos que antes pero más grandes, 84, de entre 24 y 85 metros cuadrados. El origen modernista del edificio se diluye en los dormitorios, pues prevalece en la decoración un **estilo contemporáneo** entre industrial y urbano. Los suelos de madera de roble aportan indudable confort y con el sistema de iluminación pasa en lo que casi todos los hoteles, que de primeras te haces el lío.

6 JUNIO 2016



ARQUITECTURA  
DISEÑO

Revista  
Suscríbete  
Buscar

ARQUITECTURA CASAS DISEÑO ESTILO DE VIDA PASIÓN ECO CREADORES REFORMAS

La responsable del interiorismo, Mercè Borrell –diseñadora a su vez de gran parte del mobiliario–, tuvo como uno de sus principales misiones “abrir el hotel a la ciudad” desde el bar y el restaurante. No en vano, Javier de las Muelas es responsable de la coctelería y Martín Berasategui, de la carta del restaurante Oria. El reto ha consistido en crear un espacio diáfano sin barreras arquitectónicas transformando las antiguas paredes de carga en una gran viga en forma de árbol invertido con un lucernario que permite la entrada de luz natural desde el techo. Y para que la sensación luminica sea mayor y se respire esa nueva categoría de “Cran Lujo”, el color predominante es el dorado. Lo que quieran experiencias gastro más fuertes, esta zona se encuentra conectada con el restaurante Lasarte, el dos estrellas Michelin de Berasategui en Barcelona.



Restaurante Oria.

 **Restaurantes La Mafia** Disfruta de nuestra nueva  [Reservar aquí](#)

0 Comments [www.arquitecturaydiseno.es](http://www.arquitecturaydiseno.es)

Login

Recommend Share

Sort by Best



Start the discussion...

Be the first to comment.

### ARQUITECTURA PARA LA REHABILITACIÓN - BARCELONA 09 DE JUNIO 2016

Like Tweet Share



Lugar: El Corte Inglés Portal de l'Àngel (Àmbit Cultural, 6ª Planta, Barcelona)

Patrocinaron:



Nueve prestigiosos estudios de arquitectura comparten sus últimos proyectos en el ámbito de la rehabilitación en la cuarta edición de este foro profesional organizado por Grupo Vía.

El pasado Jueves 9 de junio **Grupo Vía** organizó en Barcelona una nueva edición de su jornada "Arquitectura para la Rehabilitación" en el ámbito cultural de El Corte Inglés de Portal de l'Àngel en la que participaron cerca de 80 profesionales. Una de las salidas claves para revitalizar el sector de la arquitectura y la construcción es sin duda la rehabilitación, reforma, ampliación y cambio de usos del parque edificatorio existente. Por ese motivo, Grupo Vía reunió a estudios de arquitectura de primera línea para analizar los casos de éxito recientes y en marcha en diferentes ámbitos y tipologías, para a través de ellos conocer cuáles son las oportunidades, retos y desafíos que supone la rehabilitación en un contexto como el actual. La jornada, contó con el patrocinio de **Tarkett** y **El Corte Inglés División Empresas**.

La arquitecta **María Taltavull (BCQ Arquitectura)** analizó el proyecto de rehabilitación actualmente en marcha del Espai Felip II en el barri del Congrés de Barcelona. Este espacio de la asociación de vecinos adquirirá un nuevo uso como teatro y sala polivalente para eventos para toda la ciudad, ganará una segunda planta con el cambio planteado en el anfiteatro y recuperará una mayor presencia en su entorno huyendo de la actual imagen camuflada entre edificios. Por su parte el arquitecto **Marc Camallonga (SUDO Arquitectes)** mostró el trabajo realizado en la rehabilitación y ampliación de la Vil·la Urània que permite recuperar este edificio con valor sentimental para el barrio y a la vez generar un nuevo equipamiento de más de 2.500 m<sup>2</sup> para nuevos usos como casa para jóvenes y mayores, ludoteca y centro cívico.

En el ámbito hotelero, el arquitecto **Julio López (Beltara)** mostró la actual reforma del Hotel Fairmont Juan Carlos I, hotel que desde 1992 no se había intervenido en él y que está acometiendo un intenso proceso de reforma de las habitaciones y el lobby y de adecuación de su licencia ambiental. Julio López también expuso el trabajo realizado en el edificio de viviendas en la calle Magalhaes en el Poble Sec que mantiene su fachada de 1890 y genera nuevas viviendas gracias a un entramado de madera prefabricada con un montaje en obra de tan sólo nueve días. El evento también contó con la participación de los autores de la reforma de un edificio premodernista en el Passeig de Gràcia para el nuevo Monument Hotel: **Carles Bassó (Cirici & Bassó Arquitectura)** y **Tote Moreno (Factoria UDA)**. Bassó recordó el reto que supone proyectar hoteles en Barcelona logrando hacer de ellos una experiencia única para el usuario, que los edificios sean permeables a la ciudad y que los edificios estén enraizados o no con la tradición local. Por su parte, Tote Moreno relató las dificultades que ha supuesto el proyecto actual al deber acometer la intervención en un edificio con protección patrimonial, con hotel, restaurante y tiendas de lujo en marcha, con la mitad de la planta baja alquilada, con tensiones vecinales y con la urgencia de estar terminado antes del MWC.

El arquitecto **Josep Bunyesc (Josep Bunyesc Arquitecte)** compartió el proceso de rehabilitación del antiguo casal de Can Portabella en el barri de Sant Andreu que gracias a su estructura de madera y a su estrategia bioclimática y pasiva logra tener un balance de emisiones de CO<sub>2</sub> negativo y un balance energético neto que le permitirá certificarse como PassivHaus Plus. En el mismo distrito, la arquitecta **Mercè Berenguer (Baldán + Berenguer)** desgranó la dificultad de colocar un programa de vivienda social en una de las naves de la antigua Fabra i Coats y cómo la clave ha sido trabajar las diagonales y apostar por una construcción más ligera en madera, desmontable y reciclable.

Por su parte, el arquitecto **Jaume Arderiu (A+M arquitectes)** desveló el proyecto de rehabilitación de la Vila Joana en Collesera para la casa museo de Mossèn Cinto Verdaguer y recordó el complicado proyecto de reforma del edificio Sant Josep en la Vall de Núria condicionado por el clima y el difícil acceso a través del tren. Finalmente, la arquitecta **Valentina Nicol (EMBT Miralles Tagliabue)** desveló el futuro Centro Maggie's que se implantará en el complejo hospitalario del Hospital de la Santa Creu i Sant Pau para ofrecer un espacio acogedor para los pacientes tratados con quimioterapia así como pormenorizó el trabajo realizado en la Academia L'Oréal en el Eixample barcelonés.

El evento finalizó con una mesa redonda de debate con todos los ponentes en el que habló sobre las oportunidades de trabajo en rehabilitación, las tipologías de edificios que más precisan trabajos de rehabilitación, el reto de la gestión de Barcelona como ciudad captadora de turismo, el presente y futuro de la rehabilitación hotelera y la importancia de la rehabilitación energética de edificios.

## Freixanet Wellness Projects equipa el prestigioso Monument Hotel



Freixanet Wellness Projects ha desarrollado un proyecto wellness para Monument Hotel (anteriormente conocido como Hotel Condes de Barcelona). De este modo, la firma aporta su sello en uno de los hoteles más emblemáticos de la Ciudad Condal, ubicado en pleno Paseo de Gracia.

El proyecto incluye el diseño, la fabricación y la instalación de equipamiento wellness en dos áreas de este sofisticado establecimiento hotelero.

En primer lugar, la zona de spa cuenta con una exclusiva sauna, con revestimiento interior en paneles de madera de hemlock y equipada con Albazza, que aporta una iluminación indirecta a la cabina para maximizar el bienestar durante la sesión wellness. Asimismo, también se ha instalado en este espacio un baño de vapor Wellpro®, especialmente diseñado para este proyecto.

Y, en segundo lugar, Freixanet ha concebido e instalado un spa Wellpro® con juegos acuáticos en la joya del hotel: la suite Enric Batlló, que se encuentra en la última planta del hotel y ofrece un total de 85 m<sup>2</sup> y 3 balcones con vistas sobre el Paseo de Gracia.

Una nueva realización que refuerza aún más la presencia de la firma en una de las plazas más importantes del sector hotelero a nivel mundial.