

Impreso por . Prohibida su reproducción.

SIETE LEGUAS

[VIAJES DEL SIGLO XXI]

KIOTO
LA CIUDAD DEL
'WABI SABI'

ÁFRICA
UN CONTINENTE
DE CONTRASTES

LOS YANOMAMI

POR SEBASTIÃO SALGADO

INGLATERRA
100 AÑOS DE LA
GRAN GUERRA

KATMANDÚ
ENTRE LO DIVINO
Y LO TERRENAL

ÁVILA
LA HUELLA DE
SANTA TERESA

**CUADERNO
DE VIAJE
LAS MONTAÑAS ROCOSAS (EEUU)**





HOTEL + RESTAURANTE

ESCRIBEN: PATRICIA OSUNA / ISABEL GARCÍA

HOTEL / ALCOY / ALICANTE

La Escondida



Tome nota de esta dirección porque es promesa de descanso, buen gusto y trato exquisito. La Escondida es un nuevo hotel *boutique* junto al P. N. de Font Roja y a sólo media hora de las playas y calas de la Costa

Blanca, en la provincia de Alicante. Rodeado de 200 hectáreas de olivos y bosques de almendros, La Escondida combina impresionantes vistas con un interiorismo refinado y una gastronomía sencilla y deliciosa. Propiedad de Terry Venables, ex entrenador del F.C. Barcelona, sus edificios originales de los siglos XIII y XIX han sido restaurados respetando su encanto y detalles históricos (se han conservado elementos originales como azulejos pintados a mano, las vigas

de roble, aperos de labranza...). Un exclusivo refugio con tan solo diez habitaciones y *suites* y dos cabañas de madera junto a un bosque de pinos. Todas con interiores de estilo rústico sofisticado y un lujo basado en los detalles. Sin duda el punto de partida ideal para practicar senderismo, excursiones a caballo y paseos en globo, sin olvidarnos de la gastronomía. Su chef, formado por un cocinero con estrella Michelin, prepara platos sencillos y deliciosos, con frutas cosechadas a mano y verduras de la propia huerta acompañadas por pan recién hecho en la cocina del hotel. Este dispone, además, de dos piscinas: una cubierta climatizada que se abre a la naturaleza en los meses más cálidos y una impresionante piscina exterior rodeada de jardines. A las que se suman sus dos salas de tratamientos del spa, con terapeutas cualificados y una gran oferta de masajes y protocolos de belleza. / P.O.



LA ESCONDIDA HOTEL&RESTAURANT.

Carretera Alcoy-Penáguila Km. 9 (Alicante). Web: www.hotelescondida.com. Hotel con 10 habitaciones y *suites*, dos cabañas, restaurante, dos piscinas (una de ellas climatizada), spa y actividades.

HOTEL / ESTAMBUL / TURQUÍA

Room Mate Kerem



La cadena española fundada por Kike Sarasola lleva casi una década recibiendo a sus huéspedes como ese amigo que vive en el extranjero, nos acoge en su casa y nos guía por las escenas cotidianas y grandiosas de su ciudad. En

Estambul ese anfitrión perfecto se llama Kerem y es el último en incorporarse a la gran familia Room Mate, que ya suma diecinueve establecimientos repartidos por capitales y grandes urbes de España, Europa y América. Además de por su ubicación excepcional en el distrito de Beyoglu (que permite llegar andando a los principales monumentos y mezquitas de Estambul), alojarse en Kerem también es un acierto por el ser-

vicio, la decoración y las instalaciones. Todo en Estambul clama por desprenderse de la pátina decadente de antiguas civilizaciones y proyectar una imagen de urbe ultramoderna y renovada, a la que contribuyen aperturas como la del Room Mate Kerem. Un hotel de nueva factura pero que hunde sus raíces en Beyoglu desde hace décadas: la anterior propiedad era también hotel, aunque bastante clásico y orientado al turismo local. Tras un profundo proceso de remodelación encargado al interiorista Lázaro Rosa Violán, de su anterior etapa tan solo han quedado la fachada y algunos elementos aislados. El lavado de cara ha sido a conciencia y Room Mate ha alumbrado un precioso hotel *boutique* que combina los guiños a la cultura turca y la estética *vintage* con habitaciones muy espaciosas y una azotea para esperar al atardecer. / P.O.



ROOM MATE KEREM. Mesrutiyet

Caddesi, 34. 34435 Beyoglu. Estambul (Turquía). Web: www.room-matehotels.com. 60 habitaciones y wifi gratuito, salas de reuniones, *lounge bar* en la azotea, desayuno bufé hasta las 12h, spa...



RESTAURANTE / VIENA / AUSTRIA

Steirereck



A Steirereck no le bastaba con ser uno de los mejores cincuenta restaurantes del mundo y por eso su chef Heinz Reitbauer decidió ampliar su emblemático edificio *art nouveau* en el corazón de la capital austriaca para adaptarlo a la creciente demanda y a la clientela cosmopolita que frecuenta sus mesas. El proyecto se adjudicó al estudio vienés PPAG Architects y ahora Steirereck cuenta con un espacio adicional, moderno y funcional, a base de impresionantes pabellones

de metal, cristal y madera. La distribución de las mesas, pegadas a las paredes dejando despejado el centro de la sala, permite a sus ochenta comensales disfrutar plenamente de las vistas (el restaurante se encuentra a orillas del Danubio, en pleno Stadtpark). Sin descuidar su carta, por supuesto. Con los mejores productos locales y los que proceden de su propia finca, el chef Reitbauer elabora una cocina austriaca moderna del más alto nivel, mientras que en el vecino bar Meierei (en origen, una vaquería) quien lo desee puede probar cualquiera de sus 120 clases de quesos procedentes de trece países y su deliciosa pastelería tradicional austriaca. / P.O.



STEIRERECK IM STADTPARK. Am Heumarkt 2A/im Stadtpark. Viena (Austria). Web: www.steirereck.at. Miembro de Relais&Chateaux desde 1984. Alta cocina austriaca. Menú (almuerzo): entre 75 y 135 euros.

HOTEL / ALPES / FRANCIA

Val Thorens Sensations



Se encuentra en pleno corazón de Los Tres Valles, en medio de los Alpes franceses. Y desde hace nada, ya que el resort de diseño Val Thorens Sensations, del grupo Club Med, acaba de ver la luz aprovechando las primeras nieves. Basado en una cosmopolita arquitectura de montaña pensada para disfrutar de las espectaculares vistas blancas, el nuevo complejo destaca por sus líneas angulares, su amplio atrio de cristal y su contraste entre los materiales utilizados.

Léase madera, piedra, acero y cristal. El capítulo gastronómico merece mención aparte, ya que, además de ofrecer varios bares perfectos para picar entre descenso y descenso y un bufé de «nueva generación», el Club Med Val Thorens Sensations cuenta con el restaurante L'Epicurious, enmarcado en un ambiente más íntimo bajo el denominado espíritu *Gourmet Lounge*. ¿En qué se traduce? En un espacio moderno de decoración acogedora y una carta basada en productos autóctonos de alta cocina. No en vano, está asesorada por Edouard Loubet, chef local con estrella Michelin. Los vinos también son de nota, así como su tienda de *delicatessen*. / I.G.



CLUB MED VAL THORENS SENSATIONS. Saint Martin de Belleville, Alpes, Francia. Tfno. de reservas: 902 011 211. Web: www.clubmed.es. Paquetes de siete noches con estancia Premium (régimen de todo incluido), desde 1.276 euros.

RESTAURANTE / MADRID / ESPAÑA

DSTAgE



Lleva tan sólo unos meses en pie, pero ya ha conseguido hacerse con su primera estrella Michelin. Es el récord logrado por el restaurante DSTAgE, el retiro *gourmet* creado por el chef vasco Diego Guerrero en la capital. Las pautas gastronómicas las tiene claras después de su andadura al frente de El Club Allard, también en Madrid, y que también incluyó en el olimpo de los *estrellados*. No en vano, *ataca* con una gastronomía de altura a la vista del cliente,

que tiene ante sí a los cocineros en la propia sala. De ahí el nombre del restaurante: STAgE (escenario). La «D» es cosecha propia y no es otra cosa que la inicial del nombre del chef, Diego. Y es que todo ha salido de su mente, desde la elección del local (de unos 300 metros cuadrados distribuidos en dos plantas en pleno barrio de las Salesas) al diseño industrial, la iluminación, el mobiliario o la vajilla. En cuanto a la cocina, el comensal puede elegir entre dos menús degustación, nada de cartas a la vieja usanza. La creatividad, el buen hacer y la sorpresa del que degusta marcan cada plato. Por eso, mejor no destripamos nada más. / I.G.



DSTAgE. Calle Regueros, 8, Madrid. Teléfono de reservas: 91 702 15 86. E-mail: reservas@dstageconcept.com. Web: www.dstageconcept.com. El restaurante ofrece dos menús degustación de 88 y 118 euros, respectivamente.

