



LUJO CONSCIENTE

Por **CARLOS SÁNCHEZ REY**

El 'lujo consciente' es la respuesta que desde *Cambio16* proponemos a la percepción de que el lujo hoy va más allá de la posesión material y se centra en la calidad de vida, la experiencia y la belleza, considerando las implicaciones éticas y ambientales de nuestras elecciones de consumo de productos, bienes y servicios de alta gama. Es un retorno al espíritu y al disfrute de lo intangible. Al incorporar el lujo consciente a nuestra plataforma de comunicación e información contribuimos a la difusión de valores sostenibles y éticos, y a que cada uno mantenga encendida su luz interior, su conciencia.



FUSO CONCEPT HOTEL.

Combina la modernidad arquitectónica con la belleza de la naturaleza, que construye un paraíso alrededor.

Brasil

EXÓTICO Y EXCLUSIVO

Brasil, tierra vibrante y diversa, despliega ante nosotros un mosaico cultural y natural que encanta a quienes exploran sus vastos horizontes. Desde la bulliciosa metrópolis de São Paulo hasta la serena belleza de Florianópolis y la exuberante vitalidad de Rio de Janeiro, cada rincón de este país sudamericano teje una historia única. En este artículo, nos sumergiremos en la riqueza de estas tres joyas brasileñas, descubriendo la mezcla de modernidad, tradición y una naturaleza que se despliega en una danza encantadora.

A

terrizamos en un São Paulo de madrugada donde el calor o la falta de frío es lo primero que nos llama la atención. Una megápolis que nos intriga porque sus dimensiones son inabarcables y su oferta en todos los ámbitos es casi ilimitada. Nos recibe una ciudad aparentemente hostil con edificios que se multiplican clonándose en altura y tipología hasta donde la vista alcanza.

El tráfico simula el caos del universo en sus atascos. Autopistas infinitas que como lianas gigantes marcan la ruta en kilómetros de atascos a sus desesperados, pero acostumbrados conductores; casas coloniales que viven huérfanas bajo la protección de enormes naves industriales; edificios imponentes que se asoman de reojo a favelas que hacen de su recogimiento y tipología una urbanización del siglo XXI. La jungla urbana es un concepto y se hace realidad aquí como en pocos lugares del mundo, por eso también encontramos ficus gigantes emergiendo sin pedir permiso por cualquier calle en el intento de colonización de una tierra que fue suya.

UNA HISTORIA DE BUEN GUSTO, HORMIGÓN Y MADERAS TROPICALES

Elegimos el hotel Fasano Itaim donde la marca es un referente en el país que la vio nacer y que colma en cada una de sus propiedades a los huéspedes más exigentes. Itaim es una de sus más recientes inauguraciones. Con un estilo cercano al modernismo brasileño nos cuenta una historia de buen gusto enmarcada en hormigón y envuelta en listones de maderas nobles tropicales. La sensación es apabullante, pero no excesiva, aunque estemos en el país de la exageración. La sutileza de sus espacios se ve sabiamente salpicada por un mobiliario autóctono que representa lo mejor de los diseñadores brasileños, desde Sérgio Rodrigues a Jaeder Almeida. El estudio de sus telas y colores simplifica la visión de conjunto y se aparea con la emoción de percibir la belleza elaborada en pequeños detalles, mesitas de caoba, sillones generosos, lámparas con pantalla de pergamino. En definitiva, una atmósfera que es la que recibe y enamora al que se adentra en sus dominios.

Nos topamos de frente con el Comic Com Experience, un festival que se celebra en la ciudad este fin de semana y que ha triunfado previamente en ciudades como Los Ángeles alcanzando un número de seguidores y *gamers* superlativo que han

ocupado toda la ciudad. Aun así, queremos explorar los alrededores y nos encontramos con tesoros como un anticuario, Herrero, de origen español que hace las delicias de nuestras papilas estéticas. Con mobiliario *vintage* que recupera y restaura de Jaeder Almeida, Sérgio Rodríguez o el mismo Oscar Niemeyer nos sentimos en casa con su conversación entendida y apasionada. Sin duda un tesoro al que recurrir para encontrar piezas inéditas de los grandes arquitectos y diseñadores del siglo pasado en Brasil.

Después del paseo, un taxi nos lleva hasta la Avenida Paulista para tomarle el pulso a la ciudad más energética y lo hace atravesando el barrio de Jardim Europa, donde descubrimos edificaciones que nos muestran el buen hacer de la arquitectura autóctona. Mansiones que se hospedan en la visibilidad más extraordinaria y que hacen del recorrido un goce a golpe de vista como un rosario de impactos visuales que nos dejan con ganas de volver con más calma.

La calle Oscar Freire nos divierte con su jolgorio de tiendas de marcas brasileñas e internacionales abarrotando la calle con un bullicio de alegría contagiosa. Llegamos a la Avenida Paulista y, tras pasearla de norte a sur, llegamos al MASP, el Museo de Arte de Brasil que levantara nuestra admirada Lina Bobardi en un ejercicio de equilibrio sin parangón. Llegó a sostener el edificio sobre cuatro pilares dejando un vano de unas proporciones inimaginables donde el aire parece ser el elemento constructivo más reconocible. Solo Álvaro Siza se atrevió, en un homenaje creemos a la propia Bobardi, con el Pabellón de Portugal en la Expo de Lisboa donde la panza de hormigón oscilaba caprichosa colgante desde sus únicos agarraderos laterales.

Nos acercamos a visitar también el hotel Unique de Julio Ohtake, de hace 23 años y que sigue siendo un hito en el catálogo de edificios. Volvemos a la calidez del hotel para recibir un tratamiento corporal que relaje nuestros músculos afectados ya por el síndrome de Stendhal para luego refugiarnos en Gero, su único restaurante en homenaje al nombre del dueño, que ofrece el glamur que se espera del sello Fasano y, al mismo tiempo, una comida italiana que no deja indiferente. Vieiras, gambas rojas, pulpo, pasta reciente con Cacho Pepe o el contra filete de *wagyu* son solo algunos de los platos que te harán repetir una y otra vez.

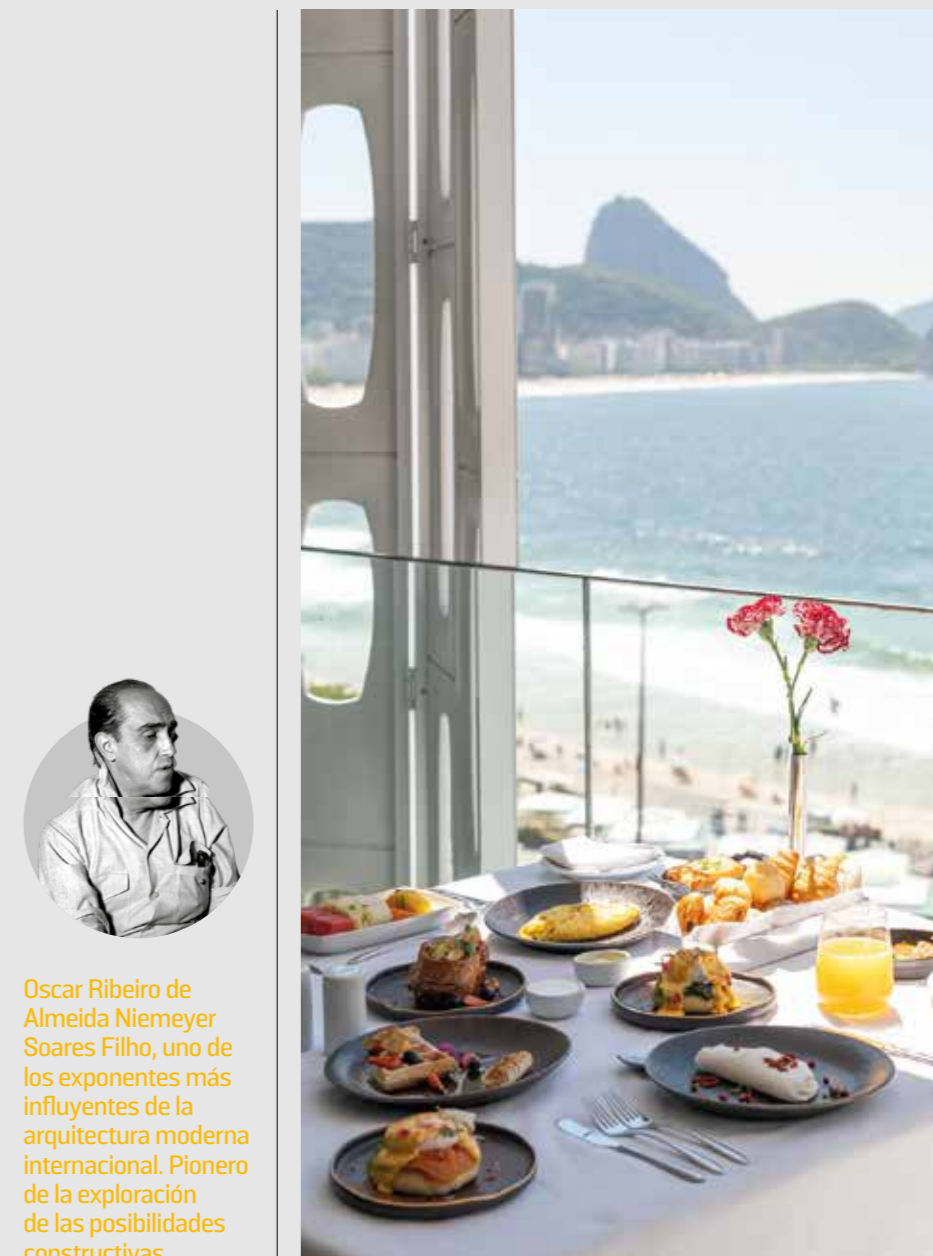
Fuera de nuestros dominios decidimos cenar en un restaurante que nos han recomendado en el hotel Emiliano y nada más entrar empezamos a entender por qué. La apertura visual de su *lobby* se complementa con la limpieza formal en la estructura con unos techos altos, altísimos, que lo elevan a la categoría casi de catedral del comer. El mobiliario es justo el que necesita el ambiente con sillones de destacados arquitectos brasileños, cómo no, encontrando entre ellos a los hermanos Campana o Jaeder Almeida. Una cristalera gigante de suelo a techo muestra al comensal las más de 300 referencias de vino que atesoran. La comida es muy sabrosa y está muy bien emplatada, haciendo de cada entrega una pequeña obra de arte comestible.

ISLA MÁGICA, PLAYAS DE ENSUEÑO Y HERENCIA CULTURAL

Nos gustó tanto el concepto del restaurante y hotel que decidimos alojarnos en Río de Janeiro en la misma cadena. Al día siguiente, volamos a Florianópolis, la joya costera de Brasil que cautiva con su encanto natural y su fusión única



FASANO SÃO PAULO ITAIM. Diseñado por Isay Weinfeld y Márcio Kogan, el hotel tradujo un deseo antiguo del restaurador Gero Fasano de levantar un hotel con personalidad y excelencia.



Oscar Ribeiro de Almeida Niemeyer Soares Filho, uno de los exponentes más influyentes de la arquitectura moderna internacional. Pionero de la exploración de las posibilidades constructivas y plásticas del hormigón armado.

EMILIANO RIO. Lo que mejor lo define es la atención al detalle.



EMILIANO RIO

📍 Av. Atlântica, 3804 – Copacabana, Rio de Janeiro – RJ, 22070-001
 🌐 www.emiliano.com.br

FUSO

📍 Praia do Forte – Serv. José Cardoso de Oliveira, 633 – Jurerê, Florianópolis – SC, 88053-306
 🌐 www.fusohotel.com.br



OCYÀ LEBLON

📍 Rua Aristides Espinola, Leblon, Rio de Janeiro – RJ
 🌐 www.ocy.com.br



FASANO SÃO PAULO ITAIM.

📍 Rua Pedroso Alvarenga, 706 – São Paulo, São Paulo
 🌐 www.fasano.com.br

LASAI

📍 Largo dos Leões 35, Humaitá, Rio de Janeiro – RJ – 22260-210
 🌐 www.lasai.com.br



ANDERSON QUEVEDO. Jefe de cocina del restaurante de Fuso Hotel.

entre playas de ensueño y una rica herencia cultural. Conocida como la “Isla Mágica”, esta ciudad isleña ofrece un escape paradisíaco donde las aguas turquesas del Atlántico acarician interminables extensiones de arena dorada.

Desde la exuberante vegetación hasta la arquitectura colonial, Florianópolis invita a explorar su belleza diversa, donde la vida moderna se entrelaza armoniosamente con las tradiciones arraigadas, fusionando el ritmo relajado de sus playas con la energía vibrante de su vida nocturna y la autenticidad de su cultura local.

Aquí la naturaleza y la historia convergen y nos disponemos a descubrirlo desde Fuso, un hotel de reciente apertura fusionado con la naturaleza donde se emplaza. Sus colores, el verde de la exuberante vegetación que lo camufla, el azul del océano al que se asoma sin complejos y tierras, los de su paleta decorativa que define mobiliario y espacios. Su compromiso con la sostenibilidad es auténtico e indiscutible. Aquí todo es natural y orgánico según el deseo y propósito expreso de su fundadora, Eduarda Tonietto, que con 35 años recorrió hoteles de medio mundo durante casi un año para traer retazos de ideas que construirían su sueño. Y el sueño de cualquiera, porque visitarlos es lo más parecido a habitar la Naturaleza desde el resguardo de unos *bungalows* que sirven de punto de fuga hacia un universo que enamora. Bajar a desayunar al comedor de tonos claros es una experiencia de calma continuada donde todo el personal viste con atuendos expresamente pensados para no interferir en los sentidos. Otra vez los tonos tierra y tejas se apoderan de esta danza servicial que te acerca los manjares, porque es lo que son, en platos de barro cocido que magnifican su sabor. El servicio está sin duda a la altura de su belleza.

Nos decidimos a visitar la Fortaleza São José da Ponta Grossa, un fuerte portugués ubicado a pocos pasos, para comprobar la solidez visual de unos muros que intentaban proteger la región de invasores, principalmente españoles, que podían impedir la consolidación del dominio portugués en el siglo XVIII.

Tras la histórica visita decidimos salir a correr por la conocida playa de Jurerê para empaparnos de la energía

del lugar y, gracias a que llovía, se hizo más fácil la tarea. A pesar de empaparnos por fuera, descubrimos una naturaleza que ya no vemos porque nos hemos convertido en una parte más del escenario viviendo la experiencia como una realidad aumentada de unicidad y, fundidos con el paisaje, ya no somos meros observadores, sino la realidad misma.

Con este estado de elevación nos acercamos al *spa* para recibir un masaje que acaba de derretirnos bajo unas manos expertas que se mueven como anguilas por nuestra espalda fluyendo como aguas salvajes en busca de la liberación final, el océano de plenitud.

El atardecer desde la atalaya que es nuestra habitación no se puede describir. Una alfombra verde a nuestros pies dirige nuestra mirada hacia un azul revelador, el océano en su inmensidad matizado por algunas islas y siluetas de cabos a lo lejos.

Un preámbulo inmejorable para una cena de altura, porque aquí la cocina, con el chef Anderson Quevedo al mando, busca la excelencia incansablemente en cada plato, y hemos de decir que lo consigue. Nos acercamos al centro histórico de Florianópolis y recalamos en el Armazém Rita Maria, un mercado a la europea con numerosos puestos de comidas variadas. Así que seguimos el recorrido del barrio colonial o lo poco que queda de él con fachadas en colores pastel y adoquines en el pavimento. De ahí nos fuimos al Mercado Público, donde el bullicio se apodera de los sentidos con gente yendo y viniendo entrelazando puestos de comida y de venta variada en una especie de hormigúeo incesante que nos invita a regresar a la paz de nuestra jungla en medio del todo, de nuestro todo.

ESENCIA CARIOCA, BELLEZA Y DIVERSIDAD

Llega el momento de partir, de dejar el paraíso dentro del paraíso y no sin tristeza poner rumbo a otro destino no menos excitante, Río de Janeiro. Esa ciudad que cautiva con su energía vibrante y su impresionante puesta en escena, se convierte en el broche de oro perfecto para nuestro excepcional recorrido. Con playas de arena dorada, la icónica estatua del Cristo Redentor abrazando la ciudad desde lo alto y una cultura que baila al ritmo de la samba, Río es una experiencia inigualable.

En este marco de belleza y diversidad, nuestro hotel se erige como un oasis de lujo y comodidad, fusionando la esencia carioca con servicios que elevan la estancia a una categoría de elegancia única. Recorremos los primeros kilómetros de Copacabana extasiados ante el ir y venir de bañistas, surfistas con tablas gigantes en bicicleta, colores de sombrillas, sol, mucho sol, el que se necesita para bañar el pavimento que en su día trajeron los conquistadores portugueses con la técnica de los *pedreiros*, consistente en ir colocando piedras haciendo grafismos figurativos y que, en el caso de Río, tienen un efecto hipnótico gracias al paisajista brasileño Roberto Burle Marx.

La llegada a Emiliano, nuestro hotel, es más impresionante de lo que habíamos imaginado. La visión arquitectónica del talentoso Arthur de Mattos Casas redefine el modernismo brasileño. El minimalismo y la meticulosidad en cada detalle dan vida a un entorno sofisticado y acogedor que se integra de manera impecable con el espíritu carioca. Con una elegancia en vena que deja traslucir su fachada de celosía cambiante nos recibe la

La Fortaleza São José da Ponta Grossa es un fuerte portugués cuyos muros intentaban proteger la región de invasores, principalmente españoles, que podían impedir la consolidación del dominio portugués en el siglo XVIII.

La iniciativa 'Pijama Emiliano Meninos de Luz' supone una experiencia que te sumerge en el lujo, la sostenibilidad y la solidaridad, todo en un entorno de belleza y sofisticación, además de reflejar el compromiso con la comunidad local.

discreción hecha edificio. La fachada, con su diseño orgánico y dinámico, se presenta como una auténtica obra maestra. Los detallados "cobogós" no solo deslumbran estéticamente, sino que también permiten que la luz y las preferencias de los huéspedes den forma al edificio. Es una arquitectura que cobra vida y se convierte en una experiencia visual y funcional única.

Esa elegancia con la que los verdaderos *connoisseurs* viven rodeándose de belleza que no grita, sino que responde a una estética aprendida, pausada y que resalta por sí sola para el ojo educado. Es su razón de ser. Una puerta de cristal translúcida impide ver desde el exterior lo que ocurre en el interior y se desliza con elegancia ante la presencia de una cara amiga abriendo el tesoro que se esconde detrás de ese umbral vítreo en forma de espacios bien configurados para la función que se les ha encomendado. Un bar nada más entrar con piezas de Paola Lenti o Sergio Rodrigues, entre otros, para pasar a la recepción, que se articula con dos sillones de Lina Bobardi en torno a una mesa de Isamu Noguchi con una lámpara de Vibia que te vigila desde arriba con elegancia silenciosa.

La siguiente sala es la más especial, dispuesta a modo de biblioteca con techos altísimos y dotada de un jardín vertical que la alegra con su verdor. Dispersos, pero perfectamente colocados, encontramos el icónico Mole de Sergio Rodrigues multiplicado por cuatro en torno a una mesa de Almeida. El *spa* tampoco nos deja indiferentes trufado nuevamente de mobiliario icónico. Nos acaloramos desde el interior de la sauna con toda Copacabana abierta en canal que se muestra impúdica a través de un cristal transparente de suelo a techo.

MENINOS DE LUZ: LUJO, SOSTENIBILIDAD Y SOLIDARIDAD

Para bajar esta sensación subimos a la piscina del *rooftop*. Y aquí ya el alma se nos desparrama, como lo hace el agua de su *infinity pool* fundiéndose con el océano. Es la plenitud para un ojo inquieto. Nos quedamos absortos unas horas tirados en las hamacas afrontando esta visión e intentando digerirla lo mejor posible. Pero más allá de la opulencia y el confort, lo que verdaderamente me conmovió fue el compromiso del hotel con la sostenibilidad y la responsabilidad social. El "Pijama Emiliano Meninos de Luz" ejemplifica esta filosofía de manera extraordinaria. La reutilización del 90% de las sábanas del hotel en un año es asombrosa, y la donación del 100% de los ingresos de estos pijamas a la organización Solar Meninos de Luz refleja un auténtico compromiso con la comunidad local. Se puede resumir como una experiencia que te sumerge en el lujo, la sostenibilidad y la solidaridad, todo en un entorno de belleza y sofisticación.

Después de disfrutar del *brunch* que ofrece los fines de semana el hotel con platos altamente elaborados y presentaciones más que notables, queremos probar sabores de la ciudad, adonde van los locales y nos decidimos por Toto, un restaurante contemporáneo con aspecto de neobistro parisino y ambiente relajado. La comida es sencilla (o mejor dicho, sencillamente exquisita) con influencias de países que admira su chef, Thomas Troisgros, el popular *Toto*, pronunciado Totó, su apodo desde la infancia, cuarta generación de chefs en la familia con sabores que "calientan" el alma como ellos mismos dicen. Más que recomendable. Seguimos la estela de descubrimiento en Ocyà, un restaurante tan elegante como el público de la zona que lo frecuenta, el barrio de clase alta Leblon. El mar es su seña de identidad y es de ahí de donde se proveen para servir un producto pescado de forma artesanal y consciente. Para ellos, el mar "da la vida que protege, alimenta y fortalece". Es esa unión de elementos naturales, agua y fuego, el de sus brasas, lo que crea esta magia en boca totalmente sostenible.

Dejamos para el final el restaurante vasco Lasai (tranquilo, en euskera), la Experiencia con mayúsculas en Río, ya que este estrella Michelin está considerado como el mejor restaurante de la ciudad. Al frente de sus fogones, Rafael Acosta, que después de pasar cinco años por el reconocido Mugaritz decidió instalarse a lo grande haciendo de la gastronomía brasileña su seña de identidad. Las verduras de kilómetro cero son su elección principal para ofrecer un menú cerrado a ciegas. Te sientas en una barra de Corian y él te da de comer lo que haya elegido de temporada y proximidad. Frescura máxima como bandera indiscutible e innegociable.

Comienza el baile, porque una pléyade de ayudantes de cocina se mueven a un ritmo preciso y vertiginoso mientras preparan los alimentos que nos ofrecen con la explicación profesional de cada paso. Ocho aperitivos, tres platos principales y dos postres. Un espectáculo sensorial difícil de traducir porque el juego de sabores en boca no deja indiferente a ninguno de los diez comensales que se asoman a los fogones desde donde se hace la magia que hace volar tu paladar a territorios inexplorados y enormemente satisfactorios. Sin duda un *must* si viajas a Río.

Nos hemos quedado sin tiempo para visitar el Cristo Redentor, el Pan de Azúcar, el Museo del Conocimiento (de Calatrava, por cierto) o el Jardín Botánico, que nos encanta, así que tendremos que volver pronto a esta ciudad que nos enamora para acabar la tarea que hemos dejado pendiente. ☺



EMILIANO RIO

Plaza de la Lealtad, 5, 28014 Madrid, España
www.mandarinoriental.com

MANDARÍN ORIENTAL RITZ

La luminosidad cautivadora del Mandarin Oriental Ritz Madrid es un retorno esplendoroso a la belle époque, según palabras del arquitecto Rafael de La-Hoz, encargado de su reciente cambio. La majestuosidad de sus cuatro metros de puertas de entrada, la apertura de un segundo acceso con vistas al Museo del Prado y la recuperación de la bóveda de cristal del Palm Court evidencian una reforma impresionante inspirándose en el Siglo de Oro español, Velázquez y el barroco. La colección de arte comisariada por VISTO, guiada por la historia del Siglo de Oro español, incluye obras como Remolino del Retiro y Danza Abanicos y en las 153 habitaciones fragmentos de obras del Museo del Prado se entrelazan con la experiencia del huésped. Las emociones artísticas abrazan cada rincón, desde el vestíbulo hasta las *suites*, creando una atmósfera difícil de dejar atrás. El Ritz, ahora Mandarin Oriental Ritz Madrid, tras una renovación de 99 millones de euros, vuelve a ser el epicentro de la aristocracia, la política y el espectáculo. Con el diseño de interiores a cargo de Gilles & Boissier y la oferta culinaria de Quique Dacosta, la esencia belle époque se mantiene intacta en este icónico hotel, concebido por Alfonso XIII para sus amistades aristocráticas y perdura como un oasis hedonista donde el tiempo se disfruta más que transcurre. Nada más entrar, décadas de historia e historias se hacen realidad en una atmósfera etérea donde se puede percibir con claridad ese ambiente cargado de alegrías y algún que otro contratiempo y no resulta difícil sumergirse en ese inconsciente colectivo que en una pequeña parte permanece de forma intangible, pero que se respira desde el primer momento.



LASAI. Cocina vasca en Río con sensaciones brasileñas de la mano de Rafael Acosta.

Capital del lujo consciente

Los cinco hoteles

MÁS EXCLUSIVOS DE MADRID

Como reza el refrán, "algo tendrá el agua cuando la bendicen". Y nosotros decimos lo mismo de Madrid. Algo tendrá cuando todas las cadenas hoteleras del más alto nivel han decidido sembrar en la ciudad una semilla con su ADN. En la encrucijada entre tradición y vanguardia, Madrid despliega su encanto cosmopolita, y las grandes cadenas hoteleras no han pasado por alto esta vibrante amalgama. Os hacemos un resumen de los establecimientos más destacados para que podáis elegir si decidís alojaros en la ciudad.

MANDARIN ORIENTAL RITZ

Comemos en el Jardín del Ritz y aunque el invierno aprieta, está acondicionado para poder disfrutar de distintos menús al aire libre con una selección de producto incomparable adaptado a la temporada, como bocados crujientes de tortilla, panceta y crema de huevo, el lenguado hecho en horno Jospet o la Quique Sorpresa para acabar. El desayuno también es una experiencia en sí misma, un despliegue de colores en forma de frutas y zumos se alinean en el corredor de entrada dándote la bienvenida a un día que no puede empezar mejor.

En los menús de Quique Dacosta se refleja el arte y la maestría culinaria del chef, quien, además de dirigir los cinco espacios gastronómicos del hotel, ha dejado su impronta en desayunos, *room service*, *afternoon tea* y eventos. Colaborando estrechamente con arquitectos, interioristas, *sommeliers* y *bartenders*, ha creado un espacio común donde los lenguajes se entrelazan y nutren mutuamente ofreciendo una experiencia única sumergiéndose en la despensa madrileña y recalando cómo el entorno del icónico edificio condiciona su expresión culinaria. En Deessa, presenta dos menús: uno con platos representativos de su carrera, y otro, Quique Dacosta Contemporáneo, donde reflexiona sobre la construcción considerando el espacio que habita. El menú, que te da la opción entre Tradicional y Contemporáneo, es una cascada continua de platos que despiertan la sensación de asombro en cada bocado. La puesta en escena es didáctica, elegante y cercana, destacando la aparición del carrito del caviar y platos como la gamba roja de Denia, las ostras sobre emulsión de tomate o el arroz arbóreo de Colmenillas. La experiencia culinaria, maridada con caldos excepcionales, es simplemente inolvidable.

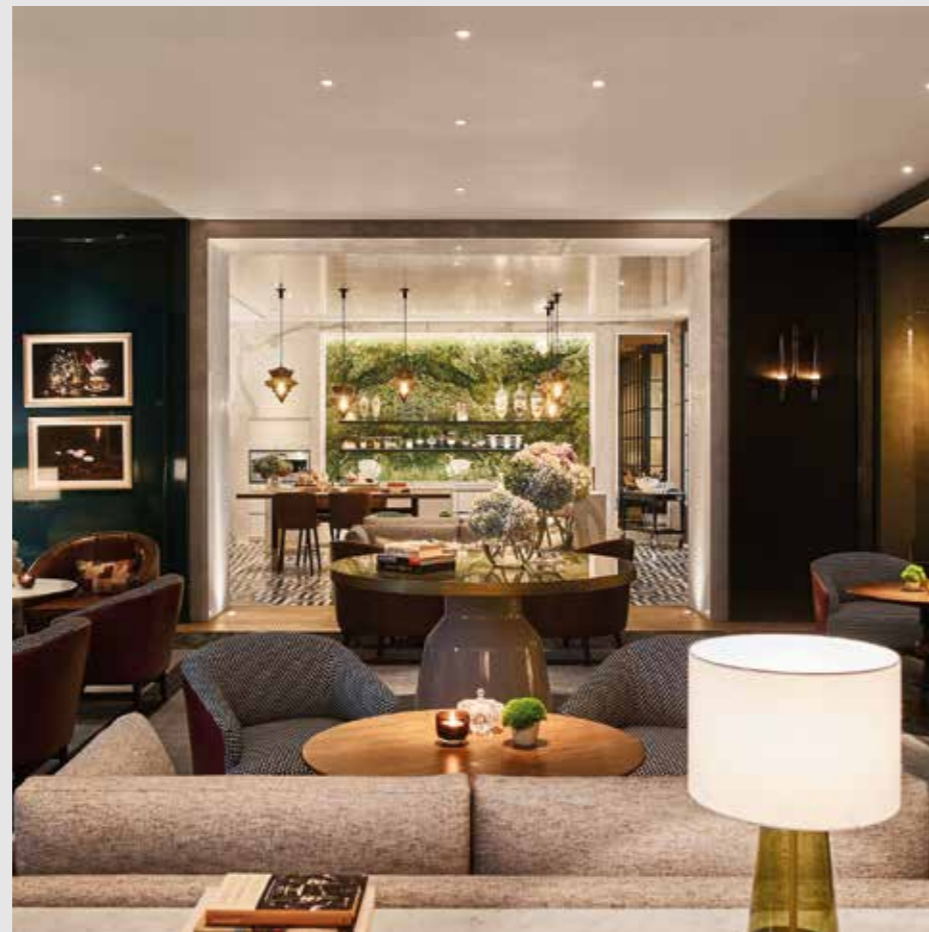
Para acabar, siempre es recomendable una visita al *spa*, ese espacio pensado en mármol y dorado (como la grifería del baño turco bañada en oro) que hace las delicias de nuestros sentidos y acalla el ajeteo diario, convirtiendo el disfrute en un bálsamo continuo mientras lo vives y después, porque sus efectos se alargan en el tiempo. Sin duda este es un hotel donde pasan cosas continuamente, no hay más que sentarse en el amplio y luminoso *lobby* y observar el devenir de políticos, empresarios y *socialités* mientras te conviertes en un espectador de excepción del pulso de la capital, de la vida misma.

FOUR SEASONS

Como un buque atracó el Hotel Four Seasons en el puerto de Madrid, en plena Puerta del Sol, durante la pandemia. A vista de pájaro, el hotel tiene una superficie como la de un barco, que abarca casi una manzana entera, pero hecho de retales, como un *patchwork* que conforman los cinco edificios diferentes que el grupo Lamela cosió unificando todo su interior en un ejercicio impecable de ingeniería arquitectónica.

Del interiorismo se encargó Martín Brudnizki, quien apostó por la sobriedad y el clasicismo, dándole a todo el lugar un toque elegante y atemporal. El *hall* de entrada nos recibe con la ampulosidad de lo que fue un gran banco y sus dimensiones impresionan por la grandiosidad y calidez que rezuma. Dorados, mármoles, terciopelos y flores empapan este espacio que te hace sentir sus hechuras desde el momento en que te dan la bienvenida a su universo.

El ambiente respira seriedad informal y los huéspedes se mezclan con visitantes en este espacio de glamour se-



ROSEWOOD VILLAMAGNA

📍 Paseo de la Castellana 22, 28046 Madrid, España
🌐 www.rosewoodhotels.com

reno que ayuda a la capital a posicionarse entre sus iguales a nivel europeo. Se percibe con facilidad que el establecimiento se nutre de arte en muchas disciplinas como la pintura, la forja o el cristal, lo que aviva aún más el ojo del buscador de belleza, generando una sensación de bienestar en todas sus dimensiones.

Las habitaciones gozan de vistas a dos de las calles emblemáticas de la ciudad. Siendo espaciosas, llama la atención su buena distribución, que permite independencia y continuidad al mismo tiempo entre los distintos espacios. Cabe mencionar su piscina cubierta con *spa*, donde brilla con luz propia el mobiliario de Kettal, que también distingue la terraza adyacente con diseños de Patricia Urquiola para la firma y desde donde podemos gozar de una vista panorámica de la capital desde su mismo corazón.

Cenamos en Isa, el japonés que corona el *hall* de entrada con una decoración ligeramente más canalla y que hace del dinamismo espacial (son cuatro salas diferentes) una seña de identidad. Luces tenues, música de DJ y techos bajos invitan a la intimidad de una conversación alrededor de un *cocktail* como el lúpulo, que nos encanta. Con la majestuosa entrada del Círculo de Bellas Artes como telón de fondo, empiezan a desfilar *nigiris*, *sashimi*, *sushi* e incluso *wagyu* por nuestros platos para dejarnos con la sensación de estar en el *place to be*.

Su otro restaurante, Dani Brasserie, cuyo chef colaborador es Dani García, nos ofrece un menú lleno de alegrías con tartares que emocionan y unos langostinos en tempura que te obligan a pedir una segunda ronda. El *rib eye* o su emblemática hamburguesa tampoco podían faltar para una velada deliciosa. El espacio aquí es un poco distinto al resto de la decoración, más desenfadado y atrevido en colores y mobiliario. Además, la atmósfera conseguida se

FOUR SEASON

📍 Calle De Sevilla, 3,
28014 Madrid, España
🌐 www.fourseasons.com

combina a la perfección con las vistas que este ofrece sobre tejados y monumentos emblemáticos de su alrededor.

ROSEWOOD VILLAMAGNA

Lo que parece un bosquejo arquitectónico emerge de una ladera de la Castellana para hacerse firme a la vista en formas geométricas equilibradas. Un gran rectángulo se apoya con suavidad en una línea que se pierde y se confunde en ocasiones con los árboles que la acompañan. Una entrada amplia y suntuosamente sencilla recibe ya desde fuera al huésped, que encuentra la bienvenida a un *hall* espléndido, bien calibrado en proporciones, que sirve de base para distribuir elegantemente todas las vivencias a las que puede optar el cliente, desde las habitaciones a los restaurantes o el *spa*.

La amplia habitación se articula con elegancia sirviendo de escenario a las imágenes cotidianas que se producen a la luz de un ventanal apaisado desde donde abarcamos un buen tramo de la Castellana. La principal arteria que vertebra la ciudad de norte a sur se ofrece generosa a servir de reposo para el ojo del cliente, que descansa entre su arboleda y las edificaciones que a distancia se disponen en el otro lado del paseo.

Su *spa* está envuelto en listones de madera que se hermanan con el mármol travertino y de su unión emana una atmósfera de tranquilidad que te embriaga. Sus puertas labradas con figuras que parecen sacadas de la obra de los Delaunay te abren el camino a universos diferentes dentro de la propia serenidad que se respira en todo el espacio. El masaje que resulta de una camilla calefactante y unas manos prodigiosas obra el milagro en sí mismo de sumergirnos en terreno del relax donde cuerpo y alma se calman para alcanzar una suerte de nirvana diminuto durante unos momentos.

Para saciar el apetito tenemos Las Brasas, que hace honor a su nombre porque todo es producto de temporada pasado por el fuego del sabor, desde verduras hasta carne o pescado. Otro de sus restaurantes es Amos, o debiéramos decir *El Restaurante*, porque con Jesús Sánchez al frente de sus fogones no se puede esperar nada que no se sirva en mayúsculas. Un menú degustación que te apremia al deleite paso por paso, 16 en total con entrantes como anchoa sobre una base de mármol, roca marina, setas salteadas con yema de huevo y trufa o el solomillo de vaca gallega como colofón te dejan satisfecho por dentro y por fuera con una sensación de completud que te acompaña el resto del día o incluso de la semana. En Tarde.O no hay que perderse su jamón y su queso con la degustación de *negronis*. Espectacular.

A destacar sin duda el desayuno con la buena disposición en las distintas mesas y la organización impecable entre cocina y servicio de mesa. ¡*Chapeau!*

Acercarse al MAN (Museo Arqueológico Nacional) rehabilitado por el estudio de arquitectura Frade merece la pena en toda su dimensión. Hacer un recorrido por la historia real del ser humano es siempre una recompensa a la curiosidad y una bendición para el conocimiento.

THE EDITION

Cerca del Kilómetro Cero y a un paso del Teatro Real, la Plaza Mayor y el Palacio Real, el hotel se erige en la Plaza de las Descalzas en la antigua sede del Monte de Piedad,



un edificio de líneas limpias y contemporáneas. Desde el Jaffa de Tel Aviv no entrábamos en un templo de nuestro admirado John Pawson, pero nada más cruzar el umbral de sus dominios las sensaciones se agolpan enseguida, sencillez, espacios despejados por donde chorrea la luz libre de prejuicios y tranquilidad o más bien paz. Porque calma es lo que consigue este maestro del blanco en todas sus intervenciones ejecutando con maestría las reglas de la simetría, las proporciones y el color.

Dado el edificio tan singular donde se asienta el hotel decidimos experimentar los dos accesos a la propiedad. Primeramente, lo hacemos desde su cota más baja, la que da a un zaguán de dimensiones más que generosas vertebrado por una escalera en yeso de tipo orgánico que llena por sí sola el espacio. Ese caracol que se eleva y nos eleva tiene el ADN Pawson en su helicoidal milagro estético y nos conduce sin prisa, pero sin pausa, permitiéndonos admirar el espacio que vamos dejando y del que somos centralidad necesaria. Un primor de subida que desemboca en la amplitud de un lobby aparentemente informal donde se mezclan huéspedes de todas las nacionalidades con público local para hacer una vida desenfadada repantigados en sus sofás. La otra entrada es una obra de arte en sí misma, ya que una portada barroca de Pedro de Ribera enmarca una experiencia de luz, o debiera decir de luminosidad, que baña un arco de medio punto continuo y continuado y que nos lleva a modo de túnel a descubrir "el otro lado". La genialidad en la ejecución sería propia de Turrel, el escultor de la luz más actual y nos deja embelesados ese trayecto de pocos metros que se aleja de la sensación de claustrofobia que lógicamente debería transmitir para envolvernos en otra de relajación y sentimiento onírico de paz.

Ya estamos en el lobby, hayamos entrado por elevación o por inducción donde el ambiente es de bullicio callado porque la apertura visual y el despliegue del mobiliario así lo presentan. Es sentir que has llegado a un sitio que ya conocías de alguna manera y donde te sientes cómodo. Lograr ese sentimiento lleva mucho oficio detrás ayudándose incluso de una mesa de billar con tapete azul Klein de Emmanuel Levet Stenne, meticulosamente esculpida a partir de una única losa de mármol blanco Bianco Nemeate y que polariza la atención más inmediata dándole un toque más ligero, juvenil y contemporáneo a todo el conjunto. Aquí los guiños a la cultura madrileña y española persisten, destacando un imponente tapiz de la Real Fábrica de Tapices y diversos mantones de Manila. La fusión de estos detalles se entrelaza con la presencia de diseños notables, como los sofás y sillones de Jean Michel Frank o los taburetes de bronce reciclado de Maison Intègre.

Las 200 habitaciones del hotel, incluidas las 23 suites, combinan paneles de roble oscuro con tonos blancos y cremas, muebles hechos a medida y texturas como el lino, la piedra caliza o la madera. El toque más distintivo lo pone el espectacular cabecero retroiluminado hecho a medida en yeso y que se inspira en la forma del pórtico barroco del hotel.

El spa hace de su vaporosidad una religión. Una legión continua de cortinas blancas sirven de cascada a la luz que resbala por ellas desde el techo hasta estrellarse en el suelo. Aquí, un facial de expertas manos hacen de nuestro rostro una transmutación en estado de gracia. Subimos a la terraza que es una atalaya convertida en vergel para descanso visual y olfativo de los que la pueblan principalmente en verano. Desde su piscina infinity pool el ojo descansa en el cercano Teatro Real dibujando una silueta en sus dorados atardeceres que queda impresa en la retina.

Cuando la oscuridad se apodera decidimos cenar en su restaurante Oroya, palabra peruana que se refiere a una cuerda para intercambiarse comida entre dos pueblos que vivían separados por una montaña con forma de joroba. Una cocina fusión entre mediterránea, asiática y peruana. Empezamos con un pisco souer y pinta bien. Los sabores que van llegando conquistan y colonizan nuestro paladar por su variedad y singularidad. Sabores desconocidos que despiertan nuestras papilas y avivan el deseo de seguir probando más y más. Interesante su Punch Room, que significa cinco en hindú, donde los cocktails tienen una combinación única de cinco ingredientes que son destilado, cítrico, notas dulces, dilución y nota herbal. El sitio no te dejará indiferente con una decoración intimista y cercana para poder degustar esta experiencia única en la ciudad.

PALACIO DE SANTO MAURO

Explorar la majestuosidad del Hotel Santo Mauro (siglo XIX) en Madrid es adentrarse en una narrativa de elegancia atemporal y lujo discreto. Este enclave histórico, antiguo residencia del duque de Santo Mauro, ha trascendido el tiempo, transformándose en un santuario de sofisticación en pleno corazón de la capital española. Desde la imponente fachada que saluda a la ciudad hasta los rincones íntimos impregnados de historia, cada detalle de este hotel revela una historia fascinante y una hospitalidad que trasciende las expectativas convencionales. Un recorrido donde el encanto se encuentra con el refinamiento, porque el Santo Mauro no es solo un hotel, sino un capítulo vivo de la esencia madrileña. Hay que añadir la seña de identidad que está impresa en toda la renovación de telas y papeles pintados que Lorenzo Castillo ha tenido a bien expresar en este su universo estético, que marida a la perfección con la propiedad en sí.

Su brunch los sábados y domingos es un verdadero placer en sí mismo rodeado de belleza absoluta. Los platos van llegando en busca del tintineo de la plata sobre la porcelana de Wedgwood y el comer se convierte en una ceremonia donde saborear la vida.

Para comer decidimos acercarnos a un clásico, Rubayat. Si hay un lugar en Madrid donde la exquisitez de la carne se convierte en una experiencia inolvidable, ese es, sin duda, Rubayat en Cuzco, junto al estadio del Real Madrid. Este restaurante, con Diego y Víctor Iglesias al frente (tercera generación), ha sido un referente en la capital durante años, manteniendo su estatus como el destino gastronómico para los amantes de la carne.

A pesar de lucir el cartel de "completo" con regularidad, este espacioso local no sacrifica la dosis justa de intimidad que los comensales desean. Cada plato en Rubayat es un pasaje a Brasil, pero algunos destacan de forma especial, como el carpaccio de setas con el toque mágico del aceite de trufa; los canelones de bogavante que conquistan los paladares más exigentes; la carne, que por sí sola es ya una experiencia, y para cerrar con broche de oro, un crepe de dulce de leche coronado por una delicada yema de huevo. El servicio es amigable y cercano, lo que añade un toque especial a la experiencia. Sin duda, es uno de esos lugares a los que querrás regresar una y otra vez.

A media tarde queremos hacer realidad un masaje ayurvédico del que nos han hablado mucho, Harit, que nos queda cerca y decidimos probar. Llegamos a este piso adaptado, con aire hindú, que lleva liderando casi 25 años el Ayurveda en Madrid y diríamos que en España también.

Después de un masaje sentados nos tumbamos en la camilla y cuatro manos se apoderaron de nuestro cuerpo con el permiso del aceite de sésamo que hacía resbalar sus dedos con la sincronía de una coreografía pergeñada hace siglos en la India. Descargar músculos y reconectar energías no tiene secretos para estas terapeutas que se alinean con el ritmo para hacer de la experiencia algo inolvidable. Para acabar, un hilo de aceite pendula sobre nuestras cejas cartografiando nuestros pensamientos e hipnotizando los sentidos para hacernos caer en trance. Queremos volver.

Después de semejante comunión, quisimos cenar en otro clásico ya de la capital, Robata. La realidad culinaria nipona se impone en todos los continentes y aquí convive con fluidez con una gastronomía peruana que se asienta en una elaboración compleja de los alimentos basándose en una tradición centenaria. Algo que ambas culturas tienen en común. El callejón donde se ubica, en pleno barrio de Salamanca, nos recuerda las calles de Shibuya en Tokio nutridas de restaurantes-taberna. El recibidor y las coloridas cartas son un paso más que te predisponen a vivir la experiencia completa para acto seguido ser testigos de un desfile de sabores que se abre paso en nuestro paladar. Tiradito de pez limón, antikuchero, nigiri de toro, solomillo de wagyu junto al increíble crispy duck y un delicioso postre hacen las delicias de nuestras papilas gustativas y nos dejan con ganas de más, de mucho más. 🍴

Acercarse al Museo Arqueológico Nacional, rehabilitado por el estudio de arquitectura Frade, merece la pena en toda su dimensión. Hacer un recorrido por la historia real del ser humano es siempre una recompensa a la curiosidad y una bendición para el conocimiento.



THE EDITION

Plaza de Celenque 2 28013 Madrid, España
www.editionhotels.com



PALACIO DE SANTO MAURO

Calle de Zurbano, 36, Chamberí, 28010 Madrid, España
www.marriott.com/es/hotels/madlc-santo-mauro-a-luxury-collection-hotel-madrid