

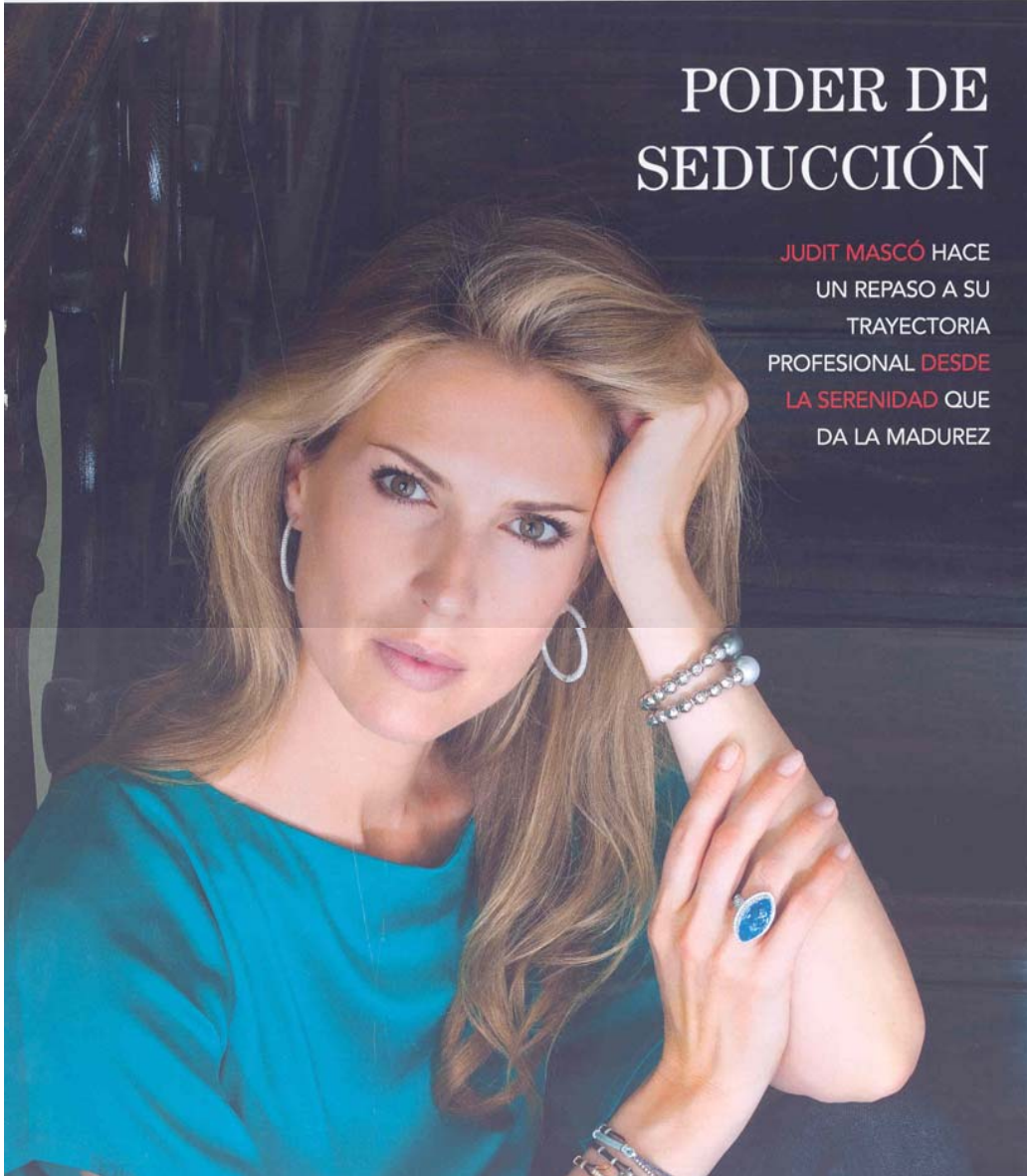
el Periódico

exclusive

AÑO 2, NÚMERO 7, MAYO DEL 2011

PODER DE SEDUCCIÓN

JUDIT MASCÓ HACE
UN REPASO A SU
TRAYECTORIA
PROFESIONAL DESDE
LA SERENIDAD QUE
DA LA MADUREZ

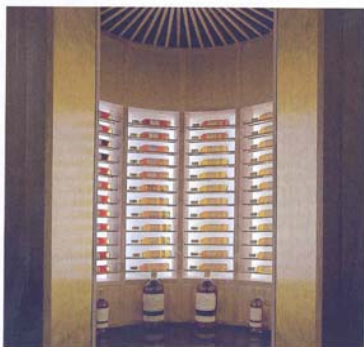


escapada

ATRIO HOTEL RELAIS & CHÂTEAU

La pareja perfecta

Toño Pérez y José Polo incorporan el restaurante Atrio (dos estrellas Michelin), a su hotel Relais & Château en Cáceres



BLANCO Y NEGRO como seña de identidad tanto en el exterior como en el interior. El restaurante se asoma a un patio en el que disfrutar de las noches de verano. Desde la terraza, armonía de tejados, terrazas, campanarios con sus

nidos de cigüeñas y casas palacio blanqueadas. El interior del hotel traslada a la calma y la armonía. Una colección de arte contemporáneo permite al viajero abstraerse y disfrutar de otras sensaciones. En su bodega, entre las refe-

rencias, descollan joyas enológicas como una colección vertical de Château Lafite Rothschild desde 1929, y en su capilla circular, brilla con luz propia la colección de sauternes de Château d'Yquem, un auténtico tesoro.

CALLES ADOQUINADAS Y MUROS cargados de historia guían los pasos, en el casco histórico de Cáceres, hasta el Hotel Atrio, en la plaza San Mateo. Toño Pérez y José Polo, tras ímprobos esfuerzos y más de un contratiempo, convirtieron su sueño en realidad: el corazón de esta ciudad amurallada alberga un Relais & Châteaux, su primer hotel cinco estrellas. Tras un proyecto de siete años, los arquitectos madrileños Mansilla y Tuñón son los responsables de la serenidad que acoge al viajero. Paredes de láminas de roble lacadas en blanco, suelo de granito negro, escaleras de mármol impoluto, detalles en caoba y haya, líneas verticales blancas que trazan los pilares en oposición a las verticales negras del techo, grandes ventanas y un hábil manejo de la luz, consiguen extender en el interior del edificio la paz de callejuelas tranquilas por las que resuenan las campanas de la iglesia de San Mateo. Sus habitaciones, con vistas panorámicas de Cáceres, están dotadas de la última tecnología, con pantalla Apple, duchas de efecto lluvia y camas tamaño *King Size*.

DOS ESTRELLAS MICHELIN. El restaurante, alma de Atrio, cambia de ubicación pero mantiene esa identidad culinaria que ha puesto a Cáceres en el mapa gastronómico internacional. Se trata de un salón espacioso, lleno de luz y con amplios ventanales volcados a un patio ajardinado.

Y en el sótano, la bodega. Un espacio circular que contiene 35.000 botellas de vino de más de 20 países elegidas con mimo y criterio por José Polo. Un hotel boutique de 14 habitaciones y un restaurante con dos estrellas Michelin. La pareja perfecta para la mejor escapada.

TOÑO PÉREZ

Brillante en la cocina y cercano en el trato, Toño Pérez ha llevado a cabo en el restaurante Atrio (Cáceres) en los últimos 20 años una labor merecedora de dos estrellas Michelin. El cocinero se ha convertido en uno de los principales especialistas en el trabajo con cerdo ibérico. Sus elaboraciones con esta carne, fruto de un exhaustivo conocimiento de este animal, arte y parte de la cultura gastronómica extremeña, rebosan delicadeza, respeto y elegancia. Otras propuestas de la carta: vieira asada con setas y hongos, pluma ibérica con melocotones salteados y torta del Casar con membrillo y aceite.

