

# R

AÑO 26 \_ JULIO' MMXI



ALTA COCINA, VINOS, VIAJES  
RES  
TAURAS  
DORES  
212  
10 EUROS  
INFORMACIÓN A LA CARTA

## especial\* **espirituosos2011**

- \* **Aromas de nostalgia**\_ Helados, cálidos sabores de verano para todo el año
- \* **Vodka**\_ Cálido minimalismo \* **Cocina Mapuche**\_ El sabor de la araucaria
- \* **Contrastes**\_ Atrio & La Posada de Lalola \* **Niemeyer**\_ La vanguardia se instala en Avilés
- \* **Chiu Kam Hoi, Tse Yang**\_ Tradición y nuevas tendencias en la alta gastronomía



"Cáceres intramuros: extraordinario testimonio de la arquitectura almohade, gótica, renacentista y colonial. Palacios y casas fortificadas, conservados hasta hoy en el alma de la ciudad antigua, donde **José y Toño** les acogen en un hogar de ensueños en el que resuenan acentos aún desconocidos. En el restaurante, la originalidad y autenticidad de sus platos les enseñan, en consonancia con el espléndido edificio de **Tuñón y Mansilla**, que la sustancia es cuanto permanece en lo que cambia. El **Atrio** pone de relieve que aquí nadie es un extraño. Y arriba, maravillados ante la visión de la Plaza de San Mateo, se sentirán en las inmediaciones de la eternidad".



El hotel Relais & Châteaux Atrio, tras siete años de proyecto, es la materialización del sueño de estos genios y locos enamorados de la excelencia y el detalle que son **Toño Pérez** y **José Polo**. Resurge así, en el casco histórico cacereño, en la emblemática Plaza de San Mateo, el nuevo **Atrio**, ubicado en un edificio que alberga restaurante gastronómico (2 estrellas Michelin) y un encantador hotel boutique. La zona lúdica abierta al jardín interior, incluidas dos pequeñas piscinas, ocupa la planta primera; y la segunda sus catorce habitaciones y suites, plétóricas de obras de arte en sus paredes de **Andy Warhol**, **Antoni Tàpies**, **Juan Barjola** o **Eusebio Sempere**; estancias únicas y diferentes en cuanto a tamaño y habitabilidad, algunas con vistas increíbles del casco histórico, otras mirando y admirando la obra arquitectónica de **Tuñón y Mansilla** y todas inundadas de luz y calidez, con la más avanzada dotación y tecnología, desde pantallas **Apple** a camas tamaño **king size**, pasando por duchas de efecto lluvia. El estudio de arquitectura madrileño liderado por **Luis M. Mansilla** y **Emilio Tuñón** ha efectuado una reinterpretación del complejo entramado urbano del casco histórico cacereño, compatibilizando la tranquilidad y sentido histórico del entorno con un diseño de talante abiertamente contemporáneo. Técnicamente, puede decirse que se ha rehabilitado todo el perímetro exterior preexistente con recios muros de piedra, al tiempo que, puertas adentro, se han creado nuevos huecos que exponen las líneas propias de una moderna arquitectura del siglo XXI. Otro componente diferenciador y exclusivo es el valor de su proposición gastronómica.

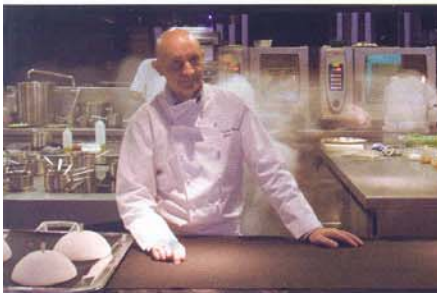


★★★★★  
**\*Atrio** *RestauranteHotel*

Plaza de San Mateo, 1 - 10003 Cáceres  
 Teléfono: 927 242 928  
 info@restauranteatrío.com

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





El restaurante (situado en la planta baja, al igual que cocina y recepción), espacioso, lleno de luz y con ventanales que dan a un patio ajardinado, mantiene con su estrella la cocina creativa y de autor de *Toño Pérez* que lo identifica como referente de la alta gastronomía extremeña y española. Una ambientación dominada por la luz natural y por la presencia de obras de Antonio Saura, es, además, la perfecta excusa para adentrarse, como compañero de maridaje en este

viaje gastronómico, en una bodega que sólo puede tildarse como de espectacular: espectacular en su concepto, tanto físico como enológico, con más de 35.000 botellas que integran un singular espacio arquitectónico, verdadera fantasía situada en el sótano del hotel, cuyo espacio circular alberga entre las miles de referencias, seleccionadas y custodiadas por José Polo, a joyas vinícolas únicas como las de su colección de sauternes *Chateau d'Yquem*.