

XL Semanal ABC

N.º 1239
DEL 24 AL 30 DE JULIO DE 2011
www.xlsemanal.com

MENTIRAS SOBRE LA OBESIDAD

EL CIENTÍFICO
ESPAÑOL VIDAL-PUIG
DESTRUYE MITOS

ADRIANA KAREMBEU

CONFESIONES
DESPUÉS DE SU
DIVORCIO

"ANIQUILO
A LOS
HOMBRES,
PERO SOLO
CUANDO
SE LO
MERCEN"

A
SOLAS
CON
ANJELICA
HUSTON



ella&él 68

ALOJAMIENTO MONUMENTAL

Arquitectura de vanguardia y cocina de lujo se dan la mano en el Atrio Restaurante Hotel, en el corazón histórico de Cáceres.



60

66

74



BELLEZA
Adriana Karembau, recién divorciada, apuesta fuerte por los negocios.



GASTRO
Una delicia para el verano: tacos de merluza con mahonesa de ostras.



DESAYUNO
José Coronado nos cuenta que su hijo Nicolás sigue sus pasos artísticos.



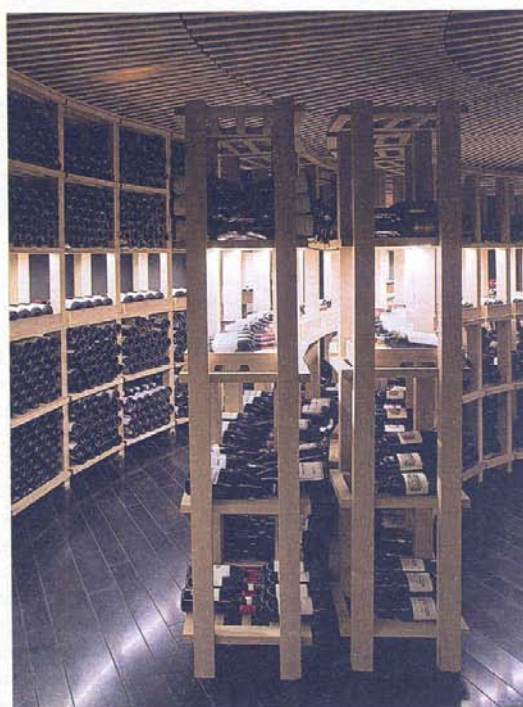
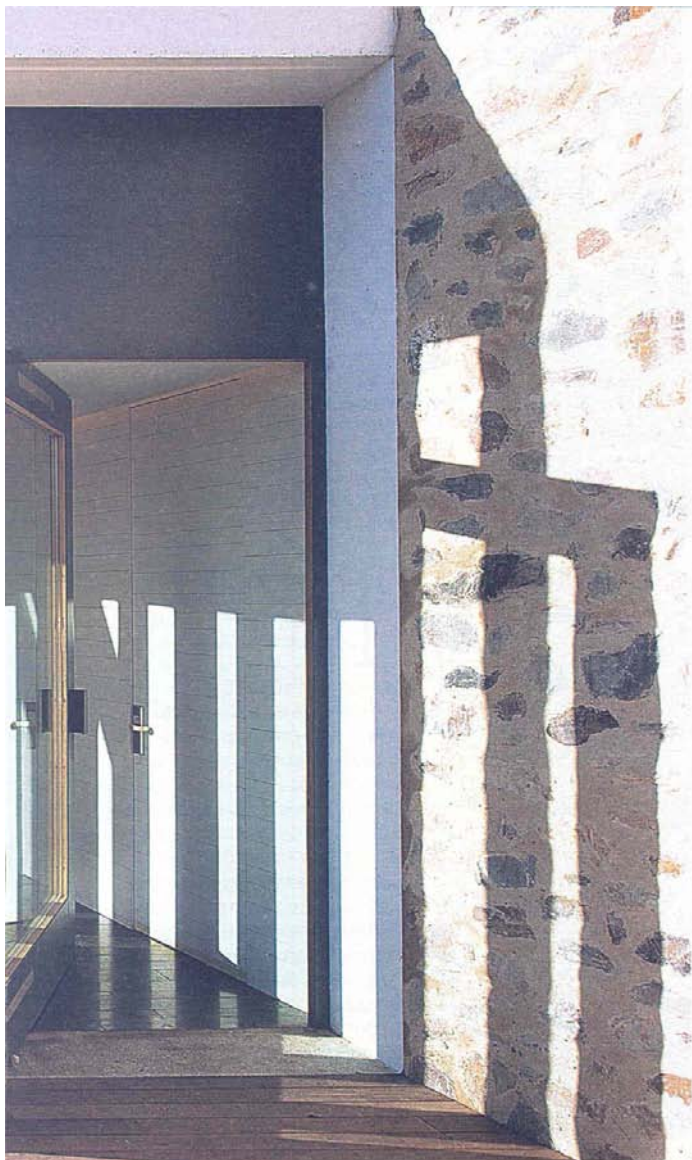
Atrio Restaurante Hotel (Cáceres)

Los sueños más sabrosos

La mejor combinación para el descanso.
Arquitectura de vanguardia en las habitaciones
y dos estrellas Michelin en el plato.
Una cita obligada, con iglesias y palacios
dando la bienvenida al viajero.

Tras casi 25 años de justa fama, el restaurante Atrio se amplía con un nuevo establecimiento en la mejor ubicación, la plaza de San Mateo, cúspide y pulmón de la ciudad antigua, declarada Patrimonio de la Humanidad.

Abierto en noviembre de 2010, el flamante restaurante hotel se integra con modernidad y respeto en el entorno. Arquitectura y decoración impecables para un conjunto grácil, definido por sus pasillos quebrados, grandes ventanales que enmarcan los monumentos y el empleo de tres



materiales básicos: madera de roble, granito negro y hormigón blanco a la vista en el edificio de nueva planta que es el nexo de unión con las dos casas preexistentes, revestidas de piedra como el resto del casco histórico.

Los arquitectos Emilio Tuñón y Luis M. Mansilla son los autores de esta obra que ha tardado siete años en finalizarse, resistiendo la polémica y el rechazo de parte de la población. Hoy, la mayoría está encantada con el resultado y considera que ▶

▲ **De ayer y de hoy.** Madera, granito y hormigón son los materiales que se mezclan en esta construcción, como se aprecia en esta terraza.

◀ **Gastronomía puntera.** Dos estrellas Michelin avalan el trabajo de Toño Pérez. El comedor da a un patio arbolado.

▶ **Espectacular bodega.** Es circular y su interior alberga vinos exquisitos, fechados desde 1806, algunos con etiquetas firmadas por Picasso, Dalí...



▲ **Madera y luz.** Un total de 14 habitaciones, amplias y cómodas, con modernos baños y vistas espectaculares de una zona monumental, conforman este singular alojamiento cacereño. El interiorismo ha corrido a cargo de sus propietarios.

insufla nueva vida a la ciudad. Los propietarios, el chef Toño Pérez, dos estrellas Michelin, y José Polo, al frente de la sala, han realizado su gran sueño. Dirigen el conjunto y han ideado el interiorismo, aportando su colección de arte contemporáneo para

que todo el mundo la pueda disfrutar y seleccionando los principales ingredientes, desde el mobiliario danés diseñado por J. Wagner o Fritz Hansen hasta la lencería de Frette.

En 3000 metros cuadrados, solo hay 14 habitaciones, seductoras y tecno. La ducha doble convierte a la 104 en la más sexy. La 101 y la 102 unidas forman una *suite* de 100 metros cuadrados. Y en torno a la azotea, con dos albercas gemelas para aplacar los calores de Extremadura, las habitaciones destacan por sus vistas monumentales y un panorama nocturno de impresión.

La gastronomía, claro, es el núcleo.

dónde y cómo

■ **DIRECCIÓN.** Plaza de San Mateo, 1. 10003 Cáceres. 927 24 29 28.

www.restaurantetrio.com y
www.relaischateaux.com.

■ **CIERRA.** Nunca.

■ **TARJETAS.** Todas.

■ **PRECIOS.** Doble, de 240 a 700 euros; desayuno, 30 euros, personalizado y en la habitación. Restaurante: menús de 89, 99 y 109 euros, IVA incluido y bebida aparte; también a la carta.

un lugar para...

■ **DESCUBRIR LO MÁS**

CONTEMPORÁNEO. A cinco minutos andando, en la calle Pizarro, 8, la Fundación Helga de Alvear exhibe el legado de la conocida galerista, en un edificio modernista. Y Gervasio Sánchez, bares y un par de tiendas interesantes.

■ **BARRER LA PLAZA DE SAN MATEO.** Visitando la iglesia que le da nombre, la Casa del Sol, el rincón de Sanguino y el palacio de las Veletas y su aljibe almohade. Comprar dulces de las morjas en el convento de San Pablo y tomar algo en el patio medieval de la Torre de Sande.

■ **ACERCARSE A LA JUDERÍA.** San Antonio es un refugio libre de turistas.

■ **PASEAR DE NOCHE.** Para contemplar los monumentos iluminados.

Su bodega circular, impresionante, encierra tesoros como la colección de Mouton Rothschild con etiquetas dibujadas por Picasso, Dalí, Bacon o Balthus y la 'capilla' Château d'Yquem, con botellas desde 1806 a la actualidad. La cocina y el restaurante miran a un patio con cipreses y un madroño, y en el comedor las luces enfocan las creaciones genuinas y artísticas del chef, servidas en vajilla de Limoges, con cubertería de plata. En ese ambiente sedante se come y se bebe maravillosamente, faltaría más. ■