

madrid

in & out

MONUMENTOS > GUÍA DE RESTAURANTES > MAPA DE MADRID

MONUMENTS > GUIDE OF RESTAURANTS > PLAN OF MADRID

MONUMENTS > GUIDE OF RESTAURANTS > PLAN OF MADRID



GRATIS • FREE • GRATUIT

EXPOSICIONES/
EXHIBITIONS

Espacio Fundación
Telefónica
No te la pierdas /
Don't miss it
Museo Tifológico /
Typhological Museum

DE VIAJE /
TRAVELLING

GANTE Y BRUJAS:
Escapada a Flandes /
Escape to Flandes

Descubre lo mejor de
Guadalajara por 5 € /
*Discover the best of
Guadalajara for only 5 €*

STAR CLIPPERS:
Destino de ensueño /
Dream Destinations

ESCAPADAS
ÚNICAS
Universo Atrio / *Atrio
Universe*

GASTRONOMIA /
GASTRONOMY

EL PLACER DE BACO
Arzuaga

CINEMA PARADISE

PURO TEATRO

Guadalajara

Secretos Gastronómicos

Del 27 de octubre al 5 de noviembre

Tenorio Mendocino

27 y 28 de octubre

Veladas de Arte Sacro

Del 3 al 5 de noviembre

Descubre lo mejor
de Guadalajara
por 5 euros

www.guadalajara.es



Escapadas únicas

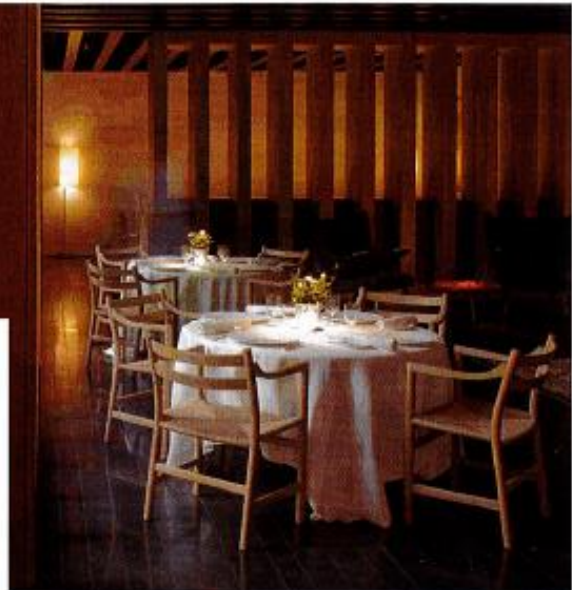
Por Begoña A. Novillo



ATRIO UNIVERSE

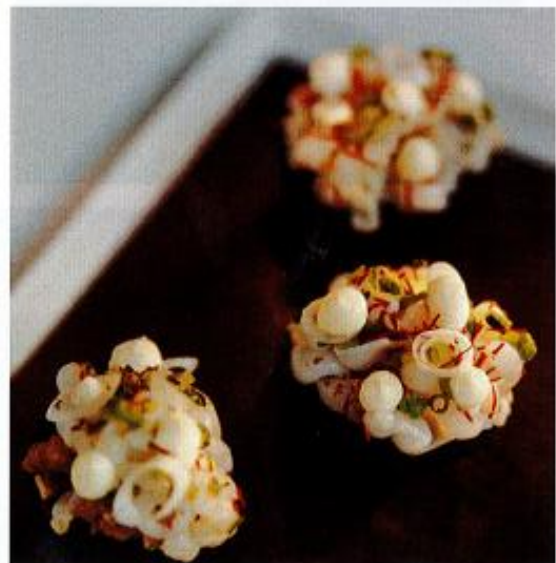
Cuando descubres el universo Atrio algo cambia. Situado en una ciudad tan mágica como es Cáceres, el edificio sorprende desde fuera por su perfecta integración en el entorno, pero una vez traspasas el umbral, una sensación única te invade. La brillante rehabilitación que en 2010 concluyeron los arquitectos Luis Mansilla y Emilio Tuñón y que les valió el Premio FAD de Arquitectura en 2011, ha cobrado un especial sentido que subraya los contrastes entre el diseño elegante y vanguardista de sus estancias y la estupenda muestra pictórica que inunda las paredes -Warhol, Saura, Tapies o Thomas Ruff- y el valor histórico del edificio en la ciudad amurallada. El hotel es un espacio repleto de sensaciones y de detalles (colchones, amenities, mobiliario, piscinas, terraza...) en el que el bienestar del huésped es el leit motiv.

When you discover the Atrio Universe, something is bound to change. Located in a city as magical as Cáceres, the building will impress you from the outside with its perfect integration into the surroundings, but once you pass over the threshold, things change. The architects Luis Mansilla and Emilio Tuñón completed its brilliant renovation in 2010. For this they were awarded the FAD Prize for Architecture in 2011, underlining the contrasts between elegant design and vanguardism of its rooms and the incredible pictorial samples on the walls by Warhol, Saura, Tapies or Thomas Ruff as well as the historical value of the building in the walled city. The hotel is a space full of sensations and details (cushions, amenities, furniture, swimming pool, terrace...) in which the well-being of the guest is of utmost importance.



Jose Polo and Toño Pérez, craftsmen of this special concept (as they like to call this sensational place), are celebrating the 30th anniversary since the start of this incredible career which has led them to develop something unique and really special that consists of a fantastic 2 Michelin star restaurant and a hotel associated with *Relax & Châteaux*. José, a confessed hotelier and good wine lover, is responsible for the dining area while Toño, in the kitchen, has come up with a personal style full of passion, creativity and originality.

José Polo y Toño Pérez, artífices de este especial concepto (como a ellos gusta definir este sensacional espacio), están de celebración y es que ya son 30 años los que han pasado desde que comenzaron esta increíble andadura que les ha llevado a desarrollar algo único y realmente especial que engloba un fantástico restaurante con 2 estrellas Michelin y un hotel asociado a *Relax & Châteaux*. José, que se confiesa hotelero de vocación y amante del buen vino, realiza las labores de responsable de la Sala, mientras



dentro y fuera

o, al frente de los fogones, ha forjado un estilo tan personal repleto de pasión, madurez y originalidad realizando stages en diversos restaurantes como Arzak, el Bulli, el Bulli de Jockey o Jean Pierre Bruneau en Girona, que lo ha llevado a confeccionar una trayectoria gastronómica impecable. Él y sus compañeros son perfectos anfitriones, gustan de atender personalmente a sus clientes, y se han esforzado en el cuidado de formar un equipo eficiente que no deja nada al azar. Manteles blancos, vajilla de la mejor porcelana al natural (sin barniz) y cubertería de firma, acom-

pañados en diversos restaurantes such as Arzak, el Bulli, Jockey from Madrid or Jean Pierre Bruneau in Girona. All this has put him on an incredible gastronomic path. Both of them are perfect hosts who like to attend to their clients personally and have brought together an incredible team, in the dining area as well as the kitchen. Linen table cloths, the best natural porcelain dishes (without varnish) and signature cutlery accompanied by innovative cooking with a special touch, refined techniques and fresh ingredients surrounded by fresh hydrangeas. Some of the recommendations of the new



pañan a una cocina innovadora, llena de matices, técnica depurada y producto de la tierra, todo ello bajo la atenta mirada de las hortensias más frescas. Entre algunas de las propuestas del nuevo Menú Degustación encontramos *la ostra a la parrilla con vermouth, el bao de tinta de calamar y guiso de cerdo ibérico, la empanadilla de taro, el ceviche sólido*, aunque si eres de los nostálgicos, has de saber que siguen las propuestas clásicas como *la cigala con careta o las gambas marinadas*. Pero si la gastronomía de Atrio es increíble, su Bodega es FABULOSA, sí, FABULOSA. Considerada una de las mejores del mundo cuenta con 35000 botellas y más de 4000 referencias -mención especial requieren las verticales de Chateau Latour, Chateau Margaux, Romanee Conti o Chateau d'Yquem- y ha sido galardonada con el Grand Award de la prestigiosa publicación norteamericana Wine Spectator desde 2003 (año en que se convirtió en la primera bodega española en ostentar esta distinción) hasta la actualidad.



menu are *grilled oysters with vermouth, squid, pork stew, pastries and raw fish marinated in lemon juice*. If you are more nostalgic you can try some classical dishes like *Dublin Bay Prawn or marinated prawns*. But if their food is great, the wine selection is incredible! It is one of the best in the world with 35 000 bottles and more than 4000 worthy of special mentioning such as Chateau Latour, Chateau Margaux, Romanee Conti or Chateau d'Yquem- that received the prestigious Grand Award from the American publication, Wine Spectator in 2003 (the first Spanish cellar, and up to today the only one to have received this award).



in & out > dentro y fuera

Han sido 30 años repletos de buena gastronomía y savoir faire, pero José y Toño van a por otros 30, y por ello han adquirido la Casa Palacio de los Paredes-Saavedra, una construcción del siglo XIV con elementos de estilo mudéjar, gótico y renacentista en pleno centro del casco histórico de Cáceres para albergar en un futuro no muy lejano, 12 residencias vacacionales de lujo con servicio de mayordomo privado incluido. Un proyecto ambicioso que seguro dará que hablar y que esperamos contaros.

30 years full of great food have passed but José and Toño are going for another 30. So they have acquired la Casa Palacio de los Paredes-Saavedra, a building from the XIV century with elements of the Mudéjar and gothic style located in the historic centre of Cáceres. There will be 12 luxury holiday apartments with a private butler included, an ambitious project that we can't wait to hear about.

ATRIO

Plaza de San Mateo, 1. Cáceres.

Tel.: 927 24 29 28

Web: restauranteatrío.com

