

EXPANSIÓN

fuera de serie

ESPECIAL MODA

Nº 618
14 DE ABRIL
DE 2017

EXHIBICIÓN DE FUERZA

MARÍA DE LEÓN
LA "INFLUENCER"
Y MODELO EN
LA NUEVA
TENDENCIA
"ATHLEISURE"



PARA COMER LA VUELTA DE UN EMBLEMA HOSTELERO DE MADRID

RESTAURANTE CAFÉ COMERCIAL. Cuando, en julio de 2015, cerró por sorpresa, el mercado madrileño pareció perder un emblema de su hostelería, indiscutiblemente ligado a un factor romántico. Café Comercial dio por terminada una etapa bajo la gestión de la familia propietaria del edificio, que sigue siendo dueña del local, mientras Grupo El Escondite asume la gestión como inquilino de sus 400 metros cuadrados.

La reapertura, a finales del pasado marzo, representa algo más que la nueva era de un local histórico: es una prueba más del renovado momento del mercado hostelero de Madrid, agitado por jóvenes grupos hosteleros como el liderado por Álex Pérez y Caleb Soler, artífices desde 2001 de conceptos como El Escondite de Villanueva, Lady Madonna, Barbara Ann y El Escondite Catering. También supone afrontar un reto, que, en sus primeras semanas, parece bien resuelto: ¿cómo revivir sin faltar a su historia un local abierto en 1887 y que fue destino de tertulia y creatividad de periodistas y escritores como Camilo José Cela, Antonio Machado o Rafael Sánchez-Ferlosio?

Dado que el valor histórico del local exigía la conservación de su arquitectura y ornamentación originales (está catalogado con nivel I de protección por la Dirección General de Edificación Municipal del Ayuntamiento de Madrid), la reforma, firmada por Juan Luis Medina, de Madrid In Love Studio, ha dado lugar a un proyecto que recupera, sobre todo en la planta baja, el encanto pasado de este espacio. En él, el formato de negocio opta por una propuesta culinaria de corte tradicional, justificada en su *subtítulo*: "Original & Castizo".



CASTIZO. Comedor del reformado Café Comercial, un clásico de la capital. Juan Luis Medina, de Madrid In Love Studio, firma el interiorismo.

Con horario *non stop*, Café Comercial arranca a diario con carta de desayunos (café por 1,60 euros), incluidos churros hechos en el local, para continuar con comidas y cenas y, entre horas, oferta de meriendas y tapas. Su carta parte de *Raciones de Taberna*, como las Patatas bravas (7,50 euros) y los Mejillones gallegos en escabeche (8,50 euros), y sigue con *Los clásicos castizos*, como la Ensaladilla (10,50 euros) o los Callos de morro y pata al carbón con garbanzos de Fuentesauco (15,50 euros), para pasar a la parte carnívora de *Madrid en ascuas*, con elaboraciones en el horno-plancha Jospier, como el Solomillo de vaca vieja (23 euros), los platos *Al horno*, como el Canelón de rabo de toro (17 euros), y los pescados de *La Lonja Mercamadrid*, como el Bacalao al pil pil sobre pisto confitado (15,80 euros). De postre, el Flan de queso (6,50 euros). La oferta se basa en proveedores como La Finca (vacuno), Carrasco (cerdo ibérico) o Triticum (pan). En cuanto a la carta de vinos, más de 100 referencias. Se puede comer por un ticket medio de 30 a 35 euros (ojo, las raciones son abundantes); en la barra, por entre 15 y 25 euros.

La cocina del sótano, liderada por el eficiente Pepe Roch (asesor gastronómico de Grupo El Escondite y socio), nutre las dos plantas de comedor. El piso de arriba es polivalente y puede alquilarse para eventos (incluso cuenta con una mesa en un pequeño escenario). Con un aforo de unas 200 plazas, el proyecto prevé recuperar su terraza con vistas a la Glorieta de Bilbao. ◀

POR MARTA FERNÁNDEZ GUADAÑO + cafecomercialmadrid.com

Glorieta de Bilbao, 7. Madrid. Tel.: 91 088 25 25. Abierto todos los días hasta las 02.00 h.

PARA DORMIR RECONOCIMIENTO INTERNACIONAL PARA LA NUEVA JOYA DE LA CORONA DE PALMA

HOTEL SANT FRANCESC. Desde la apertura de este cuidado proyecto en el centro histórico de Palma, hace dos años, la familia Soldevila Ferrer ha acaparado un palmarés de premios y reconocimientos que pocos hoteleros españoles pueden lucir. Elegido mejor hotel de España y Portugal en los influyentes Reader's Choice Awards de la edición estadounidense de *Condé Nast Traveller*, figura entre los 50 mejores hoteles del mundo, la célebre Golden List de dicha publicación, y ahora redondea de forma brillante su segundo aniversario con su ingreso en la exclusiva asociación Virtuoso, excelente pasaporte para llegar con las mejores credenciales a la *crème de la crème* de los viajeros de EEUU. Cabe preguntarse por la clave del éxito de este establecimiento de 42 habitaciones. La *iovita* de la corona del grupo hotelero familiar Majestic. "Yo diría que el secreto es que fue concebido como si fuera una casa particular y pensado de cara al cliente con los servicios de un hotel de lujo", señala Ilka Karl, su directora hasta hace un mes. Su ascenso a responsable de Desarrollo Corporativo parece indicar que veremos algún que otro hotel con el ADN del Sant Francesc por la geografía española. Su puesto lo ocupa Mi-

guel García Feliz, hombre de maneras exquisitas e impagable experiencia adquirida en los legendarios Claridge's y The Connaught de Londres.

Este valioso ADN empieza por haber sabido elegir un magnífico edificio protegido del centro de Palma y haber planteado con inteligencia una reforma moderna. Piedra de las canteras de Mallorca y madera de roble francés comparten espacio con piezas diseñadas por Antonio Citterio, Jaime Hayon, Stephen Burks, Paola Navone y Philippe Starck, entre otros. Encontramos objetos antiguos y una interesante colección de arte contemporáneo en una reforma a cargo de María José Cabré. Todas las estancias son diferentes. Quizá una de las más singulares sea la 303, en una pequeña torre con magníficas vistas a la vecina iglesia de

Sant Francesc y a la catedral. Esta panorámica se contempla también desde la azotea, con una de las piscinas más *cool* de la ciudad, *sushi* los fines de semana y el mar siempre al fondo. El restaurante Quadrat, en las antiguas caballerizas, sabe estar a la altura, ahora bajo la batuta del chef Alfonso Lillo. Desde 320 euros. ◀

POR VICKY VILCHES

+ hotelsantfrancesc.com

Plaza Sant Francesc, 5. Palma de Mallorca. Tel.: 971 49 50 00.



VISTAS PRIVILEGIADAS. 1. Azotea con piscina del hotel. Al fondo se aprecia la catedral de Palma de Mallorca y a la derecha la torre de la vecina iglesia de Santa Eulalia. 2. Lobby del hotel. 3. Interior de una de las 42 habitaciones.

