

PARA DORMIR ENTRE ALGODONES EN EL CORAZÓN DE BARCELONA

HOTEL COTTON HOUSE. Hay hoteles a los que merece la pena entrar por el mero placer de descubrir un rincón de la ciudad en el que disfrutar de un rato agradable. El nuevo Autograph Collection en Barcelona se inscribe en esta categoría y no solo por sus destacables detalles de arquitectura e interiorismo, sino por lo mucho que cuenta de la historia y del legado de la ciudad. Cotton House es, en cierto modo, una ventana abierta a esa vida, por lo general poco expuesta, de la alta burguesía catalana del siglo XIX, una mirilla a un escenario privilegiado de la época dorada de uno de sus gremios de mayor peso.

El hotel se levanta en una espléndida casa del ensanche construida por el arquitecto barcelonés Elías Rogent en 1876 y que albergó posteriormente la sede de la Fundación Textil Algodonera. El edificio de estilo neoclásico, con reformas y añadidos de diferentes épocas, habla de esa amalgama de usos: residencia privada, dependencias administrativas y sede y club social de los fabricantes textiles. Se recomienda al viajero curioso que acuda con tiempo para disfrutar de fotografías, lámparas, *boisieres*, ornamentos, escalinatas y hasta chimeneas que dan cuenta de un espléndido pasado que el omnipresente Lázaro Rosa-Violán se ha encargado de poner en valor. Tal vez con tan magníficos mimbres de partida, el interiorista catalán no debería de haber recurrido en esta ocasión a una teatralidad que por momentos puede re-



DECORACIÓN. De tipo neoclásico, lleva la firma de Lázaro Rosa-Violán.

sultar excesiva. *Manca finezza* en algunas *suïtes* en comparación con algunos elementos originales del edificio, como la sensacional escalera de caracol suspendida desde el techo.

Por lo demás, la nueva dirección de una de las mejores marcas de Marriott resulta muy recomendable por su ambiente acogedor y excelente localización. Sus habitaciones, 83 en total, están decoradas con gusto y con simpáticos guiños al algodón, *leitmotiv* de la renovación. Naturalmente se ha cuidado de forma especial la calidad de sábanas y toallas y destacan las *amenities* de los baños de la firma Ortigia. Aunque la piscina de la última planta es de reducidas dimensiones, se agradece la posibilidad de darse un chapuzón en verano. Como otras casas típicas del ensanche, dispone de un amplio patio interior ajardinado, adyacente al bar y restaurante. Batuar, que así se llama, en referencia a un utensilio utilizado en

la prensa del algodón, es otro de los puntos fuertes. Ofrece servicio ininterrumpido de su estupenda carta desde las siete de la mañana hasta medianoche. Y, sin duda, es uno de los salones más agradables de desayuno de toda la ciudad. El broche lo pone la prestigiosa sastrería Santa Eulalia, con un pequeño espacio donde el cliente puede hasta encargarse una camisa o un traje. Desde 220 euros. ◀

POR VICKY VILCHES + www.hotelcottonhouse.com/es

Gran Vía de las Cortes Catalanas, 670. Barcelona. Tel.: 934 50 50 45.

PARA COMER LA GALLEGUIZACIÓN DE LA COCINA JAPONESA

RESTAURANTE HOKUTO. Carlos Pérez (A Coruña, 1982) trabajó en Kabuki antes de regresar a Casa Marcelo, restaurante que, indudablemente, cambió la historia de la gastronomía gallega cuando Marcelo Tejedor abrió este espacio hace 17 años. Tras reinventarse en 2013 como un local de cocinera viajera *casual*, Pérez asumió el rol como *sushiman* en una barra dedicada a una carta *japogalega*, donde preparaba en directo bocados a partir de una espectacular despensa.

Este formato es por el que Pérez apuesta en Hokuto, taberna abierta a finales del pasado marzo en A Coruña, su ciudad natal, donde ha regresado para estrenarse como *gastroempresario* y que, en apenas cinco meses, se ha convertido en una de las más demandadas por el público *foodie* gallego. Donde antes se servían callos y recetas de siempre, ahora se sucede una colección de *sushi* y *sashimi*, junto a otros platos donde lo oriental se cruza con lo gallego. Entre las fórmulas de influencia japonesa destacan el *Usuzukuri* (corte muy fino del pescado) de *caldeirada* (15,90 euros) o el Atún picante (14,90 euros); y, entre el *sushi*, hay una decena de *nigiris* (es decir,



PESCADO. *Usuzukuri* de pez limón.

siempre sobre una bola arroz; de 3,90 a 9,20 euros por unidad), marcados por la lonja: *Xurelo* con tomate de colgar; Almeja con tocino; *Xarda* (caballa) con jengibre; vieira con *ramallo* de mar (un tipo de alga) o Salmonete asado. En cocina caliente, se puede probar una divertida *Burguer cangre-burguer*, bocata con un *bun* (mollete) con cangrejo de concha blanda (11,50 euros); y en el apartado carnívoro, la Pancea asada al estilo Japón (10,60 euros) o el *Saam* de churrasco (8,60 euros). De postre, Torrija (3,90 euros). El tique medio varía de 40 a 80 euros. Para beber, vinos blancos y tintos gallegos, cerveza y champán.

Ubicado en el barrio de Monte Alto, a un paso de Plaza de España, inquieta y *trendie* zona con locales dedicados a moda, decoración y gastronomía (como A Pulpeira de Melide), Ho-

kuto suma una decena taburetes en una barra donde Núñez oficia en directo, a la que se unen algunas mesas hasta sumar apenas 25 plazas. ◀

POR MARTA FERNÁNDEZ GUADAÑO

+ Campo de Artillería, 5. A Coruña. Tel.: 981 90 11 30.

PORVENIR ▶▶ **NUEVO EN LA GRAN VÍA MADRILEÑA.** Una de las principales arterias de la capital vive su particular *boom* hotelero. Ahora es el turno de Dear Hotel, en el número 80 de la emblemática avenida, en un edificio de 1945. Interiorismo de Sandra Taurella, soberbias vistas de Madrid y hasta piscina. **NOMA EN AUSTRALIA.** Tras su exitosa aventura en el Mandarin Oriental de Tokio, el chef René Redzepi trasladará de nuevo a su equipo durante 10 semanas. El destino esta vez es Sidney, donde trabajarán a partir de enero. No se trata de reproducir exactamente Noma, sino de utilizar su genio creativo con los ingredientes del lugar. **CRUCEROS SOLIDARIOS POR EL CARIBE.** Carnival Cruises lanzará el próximo año una nueva línea de cruceros, Fathom, con la particularidad de que permitirán a sus pasajeros realizar labores de voluntariado y cooperación en diferentes puntos de sus travesías, pensadas inicialmente para cubrir rutas caribeñas con escalas en Cuba y República Dominicana. **Por @VILCHESVICKY**