

HOTEL

## Chic & Basic Born

Nace una nueva marca en el panorama hotelero: chic & basic. Un nombre que engloba en sus dos términos el planteamiento y el estilo de los hoteles. Chic (elegante y contemporáneo, para entendernos) no es aquí sinónimo de un gran despliegue de pomposidad o materiales llamados nobles, sino más bien de creatividad, imaginación y sobre todo de factor sorpresa; y básico (tradúzcase por sencillo) hace referencia a su simplicidad tanto de líneas como de contenidos, pero eso sí, cargada de ideas frescas e innovadoras y de comodidades.

Este nuevo hotel barcelonés, ubicado en un magnífico edificio en una de las zonas más dinámicas de la ciudad, más que un alojamiento es una constante experiencia sensorial.

Sus habitaciones, a modo de grandes módulos blancos en los que se integran en el mismo espacio dormitorio y baño, pueden variar de color a gusto del consumidor con un simple mando. Del rosa al amarillo o al rojo pasión.

La zona de lectura, charla o encuentro se convierte en única por su espectacular sofá orejero de dos metros de altura y por la programación musical en exclusiva; su restaurante, de estética radicalmente minimalista, ofrece por el contrario cocina tradicional, y el relax es más relax si antes de ir a dormir te relajas en el sofá masajé del pequeño gimnasio. **Ana Coello**



**Dirección**  
Princesa, 50.  
08003 Barcelona.  
Teléfono:  
932-954-652.

Correo electrónico:  
born@chicandbasic.com.  
Web: www.chicandbasic.com.

**Instalaciones**  
31 habitaciones equipadas con tecnología.  
Salón de estar, zona de relax, música

y restaurante.  
**Precios**  
Habitación doble:  
90-150 €.

LA SUGERENCIA DE JESÚS SOLANAS

Sumiller del restaurante Aragonia Paradis

## Muret 2004 Magnum

En ocasiones, el tamaño sí que importa. Por ejemplo, en el caso de este tinto, producto de la primera añada de esta bodega casi confidencial, que recupera viñas viejas de garnacha de una zona poco conocida de Zaragoza, y cerca de Daroca, entre Calatayud, Cariñena y Teruel.

De este Muret, en formato de litro y medio, diferente del embotellado en botella estándar y también de su hermano mayor Murero, sólo se han comercializado 1.400 unidades, y expresa, de forma contundente, las cualidades de esta uva autóctona tan denostada durante años.

Tradición y modernidad, conceptos no antagónicos, que el joven enólogo Jorge Navascués plasma con inteligencia: ajustado tiempo de crianza en roble, respeto por la materia prima y fuerte expresión del terruño.

Un pollo de corral con setas y avellanas, o un simple conejo a la brasa, acompañarían a la perfección a este tinto goloso, fácil de beber, de gran personalidad y con una excelente calidad-precio.



**Origen** Vino de la Tierra Ribera del Jiloca. **Tipo** Tinto. 14,5%. **PVP aproximado** 20 €.

RESTAURANTE

## Realcafé



Doscientos metros cuadrados de terraza cubierta sobre las gradas del estadio Santiago Bernabeu, puestos a los pies de un histórico: Ángel García, quien, después de Lúculo, regresa a Madrid. Un ágil y actual planteamiento le permite diversificar una

oferta que incluye desayunos y tapeo.

El punto álgido son los platos estivales de autor, que secundan desde la parrilla de carnes selectas a un peculiar "cocido veraniego". El glamour está, en todos los sentidos, garantizado. **Carmen Casas**

**Dirección**  
Estadio Santiago Bernabeu, puerta 30. Concha Espina, 1. Madrid.  
Teléfono: 914-583-667.

**Horarios**  
De 10.30 h a 2 h, ininterrumpidamente.

**Precio aproximado**  
25 euros.  
**Jefe de cocina**  
Ángel García.

**Jefe de sala**  
Francisco Arias.  
**Calificación**  
12/20, provisional.