

## 11. El "brunch" de las alturas

El tema de la elección de un alojamiento a la hora de viajar es tan variopinto como los mismos viajeros. Madrid en este sentido también está a la vanguardia en Europa, y sus hoteles alcanzan día a día mayores cuotas de ocupación. Esta razón nos lleva a nuestra última propuesta que, creemos encaja a la perfección con el ramillete de actividades diferentes expuestas a lo largo de este texto, y que no es otra que un establecimiento de un gusto exquisito diseñado para un viajero contemporáneo que busca un punto de inflexión entre lo desenfadado y la sofisticación.



Arriba: Chef del brunch del hotel  
A la izquierda de arriba abajo: Platos del  
brunch de los domingos del hotel Only You.



El último hotel del grupo Palladium en Madrid, "Only You Hotel Atocha", seguramente no tardará en convertirse en uno de los favoritos de la ciudad. Se trata de un establecimiento de cuatro estrellas, que no deja indiferente a nadie y que refleja la habilidad de Lázaro Rosa Violán, responsable de su interiorismo, para entrelazar y mezclar influencias culturales de cualquier parte del planeta jugando con un mobiliario de diferentes épocas, ecléctico, vanguardista, y al final, sin estilo alguno, que probablemente sea lo que explica su hit. El aspecto del lobby, y de las zonas comunes en general, combina temática deportiva con detalles viajeros; cuero y acero, mapas y muebles vintage, libros y moquetas de tartán escocés, consiguiendo un deseado aire cosmopolita que, sin temor, involucra al visitante en una propuesta atrevida y sin complejo alguno.

Su brunch de cada domingo tiene como escenario al "YOUiverse Restaurant" ubicado en la séptima planta. Dadas las vistas -con terraza incluida- que le otorga la excelente ubicación del edificio decimonó-

nico del hotel, ya ha recibido el apelativo del "mejor brunch de las alturas". La oferta gastronómica pasa por un completo buffet de entrantes, con ensaladas con aliños que recorren el mundo, ahumados, embutidos, pasta, risottos, antipastos... Todos los platos calientes salen directamente del showcooking. Sus carritos temáticos incluyen una variedad exquisita de panes, zumos, café italiano, mantequillas y mermeladas caseras; ahumados, foie y ostras. Destacan las estaciones de huevos, pastas, arroces, ceviches, carnes y pescados hechos al momento y con el sello del chef, Javi Mora.

Además, existe una zona dedicada al mundo detox con zumos naturales, smoothies y frutas tropicales. Y, para terminar, un carrito que hará las delicias de todos los golosos con yogures artesanales, ensalada de frutas y tartas caseras.

Y, para aquellos que deseen continuar hasta el anochecer lo pueden hacer con la música de DJ o actuaciones en directo en el bar de cocteles de la terraza, abierto hasta la medianoche.