



Espectaculares vistas cafeteras

NESPRESSO WAY OF LIFE

LA GUÍA DEFINITIVA



BEST MADRID

Producto orgánico y de la mejor calidad es lo que compone la carta de este restaurante situado en la Milla de Oro de la capital, Ortega y Gasset. Los ceviches, los tatakis y los taitores se cocinan delante del propio comensal.



THE SERRAS BARCELONA

Dentro de un hotel de 5 estrellas en el corazón del Barrio Gótico son tres los restaurantes en los que podrá rematar su experiencia gastronómica con una taza de Nespresso. Marc Gascons es el chef encargado de El Informal, Le Nine o Rooftop y ha sido distinguido con una estrella Michelin.



MOOM 57 LA CORUÑA

A imagen de los espacios multifuncionales del norte de Europa opera este local desde el que se puede ver toda la playa de Riazor. Desde la tarde y hasta la madrugada sufre una metamorfosis que lo transforma de un tranquilo after work a sala de conciertos y también discoteca.



MERCER BARCELONA

Uno de los más conocidos de esta lista y a escasos metros de la Catedral de Barcelona, este hotel de lujo permite disfrutar de Nespresso en sus dos restaurantes.



Las mejores paradas del mercado



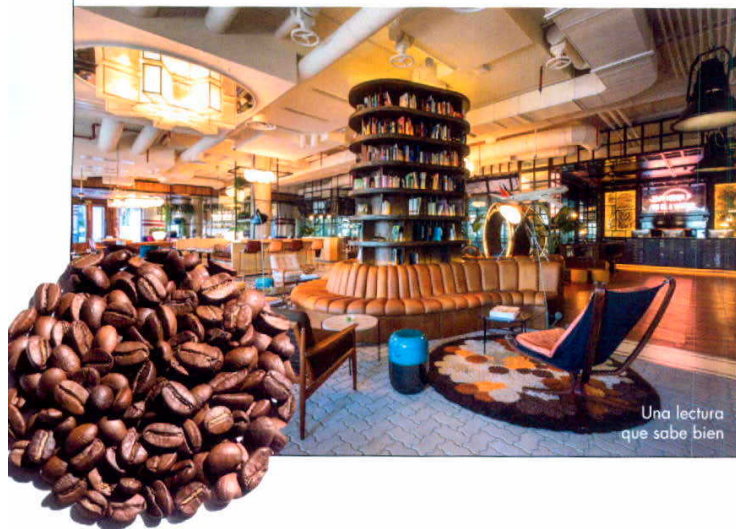
ONLY YOU MADRID

Con dos localizaciones en la capital, una en el barrio de Chueca y otra en las inmediaciones de Atocha, este hotel se ha convertido en el epitome del lujo bien entendido y modernizado. Su apuesta por un servicio de restauración y coctelería cuidadoso lo llevan ahora a aliarse con Nespresso.



LONJA DEL BARRANCO SEVILLA

Veinte son los puestos en los que poder disfrutar de una gastronomía de amplia variedad en la capital hispalense. Carnes, conservas, croquetas, mariscos, queso, arroces o chacinas en un entorno tan especial y parte del patrimonio de la ciudad. En apenas tres años acumula críticas positivas.



Una lectura que sabe bien