Nella nuova Golden Age della mixability, il Bless Hotel Madrid FOTO

versus-0-lively-lounge5-f2299d4b

Nella nuova *Golden Age* della mixability, quella che viviamo oggi, non solo si moltiplicano gli street cocktail bar, ma anche i bar degli **hotel** prendono nuove forme e puntano sempre di più su una **mixability di qualità, originale e di ricerca**.

Un esempio recente? Il **Bless Hotel Madrid**, nato sulle ceneri d*ell'ex Gran Hotel Velázquez,* dotato di **ben tre cocktail bar** e aperto a pochi giorni dalla seconda edizione del **The Drinks Show**, l'incontro internazionale per i professionisti della cockteleria (a Madrid dal 28 al 30 gennaio).

[ngg_images source="galleries" container_ids="296" display_type="photocrati-nextgen_basic_imagebrowser" ajax_pagination="0" order_by="sortorder" order_direction="ASC" returns="included" maximum_entity_count="500"]Delle tre aree mixability del Bless Hotel Madrid, ci colpisce soprattutto l'esclusivo **Fetén**, un “clandestine-bar” **con una sala da bowling di stile retrò**. Molto scenografico, corrisponde alla identità dell'albergo. Ed è **un'idea replicabile**.

Chef manager del Bless è il celebre basco **Martin Berasategui**, ben 10 stelle Michelin (più di ogni altro chef spagnolo), chiamato a supervisionare tutta l'offerta enogastronomica dell'hotel.

Una curiosità: a curare la ristrutturazione è stato il rinomato designer e architetto spagnolo **Lázaro Rosa-Violan.**

Di Nicole Cavazzuti e Stefano Fossati