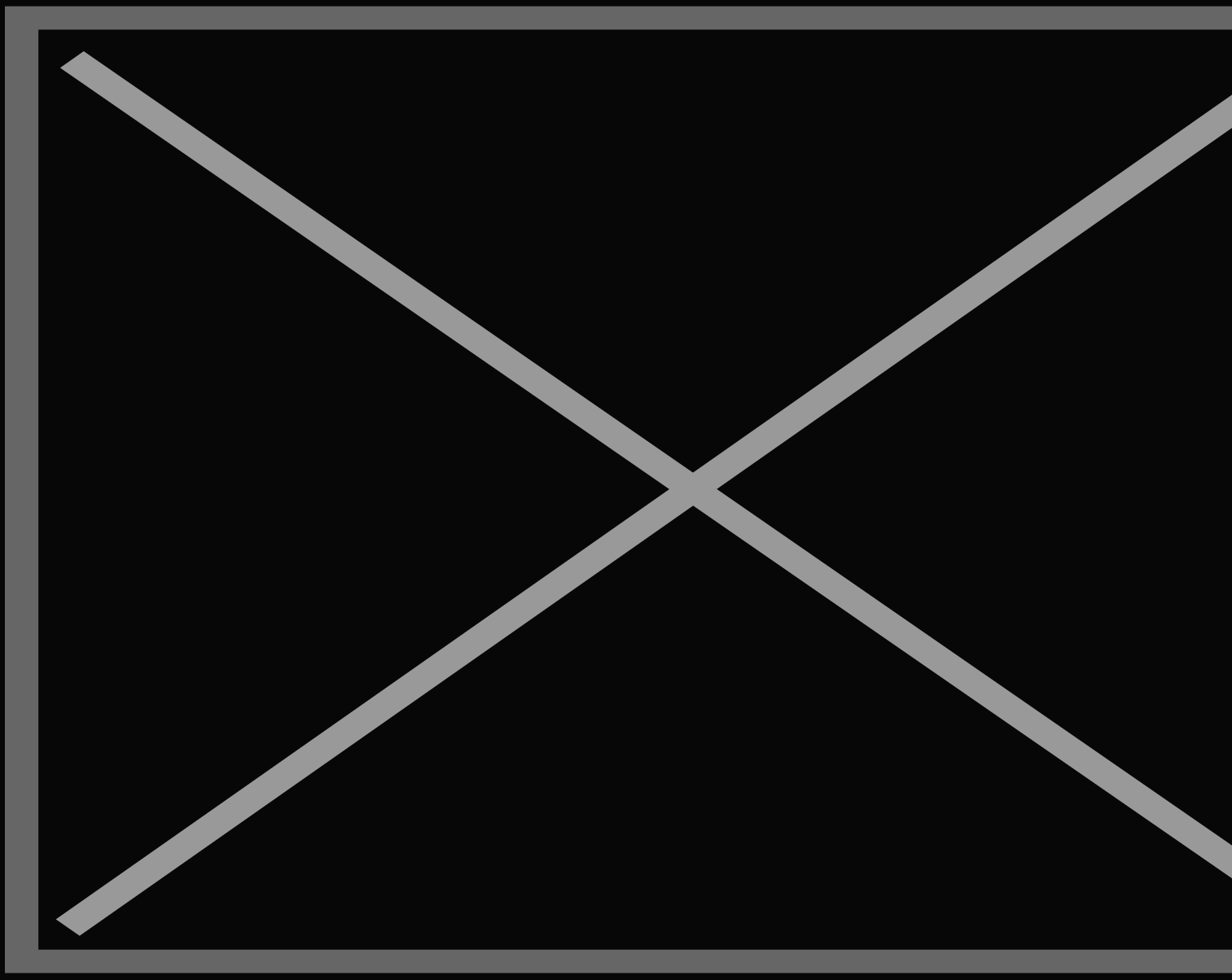
NH Hotel Group inaugura a Madrid il nuovo NH Collection Gran Vía

Dopo cento anni di storia, il numero civico 21 della Gran Vía madrileña accoglie ora uno degli hotel più autentici del brand premium NH Collection: NH Collection Gran Vía. Così, grazie a **NH Hotel Group**, uno dei palazzi più simbolici dell'avenida rinasce come l'hotel quattro stelle più sorprendente della città. Un perfetto esempio di come storia, location, design ed eccellenza possano coniugarsi per dare vita a un hotel davvero eccezionale.

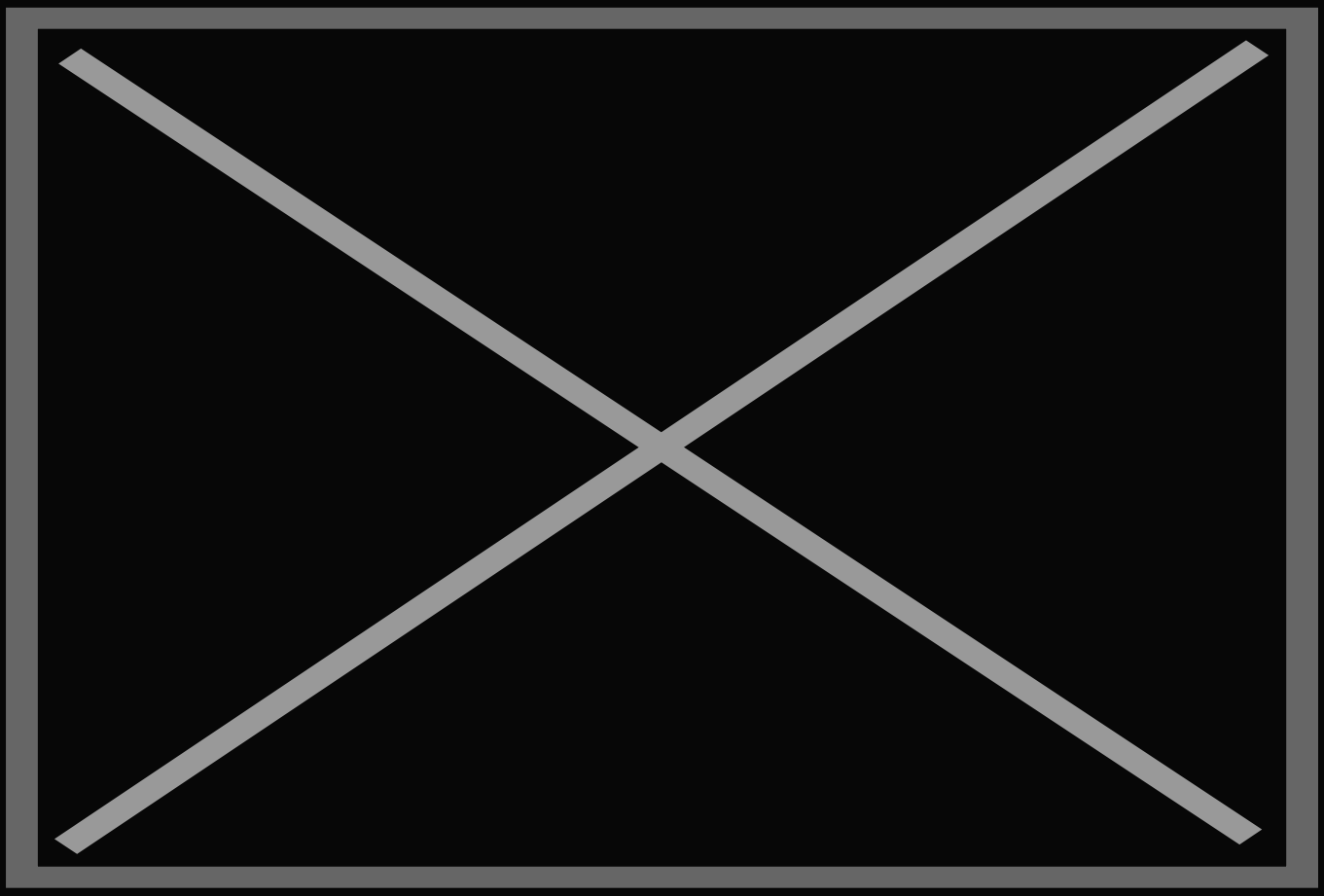
Un hotel bohémienne

Conosciuto come Gran Vía 21, questo gioiello architettonico appartiene a quella che fu la prima parte del progetto della Gran Vía madrileña. Opera degli architetti Julio Martínez Zapata e José López Sallaberry (architetto anche dell'emblematico palazzo Casino de Madrid), vide l'inizio della sua costruzione - come palazzo ad uso abitativo per Tomás Allende - nell'anno 1915. Questo stupendo palazzo in stile neobarocco, venne inaugurato esattamente cento anni fa, nel 1918.

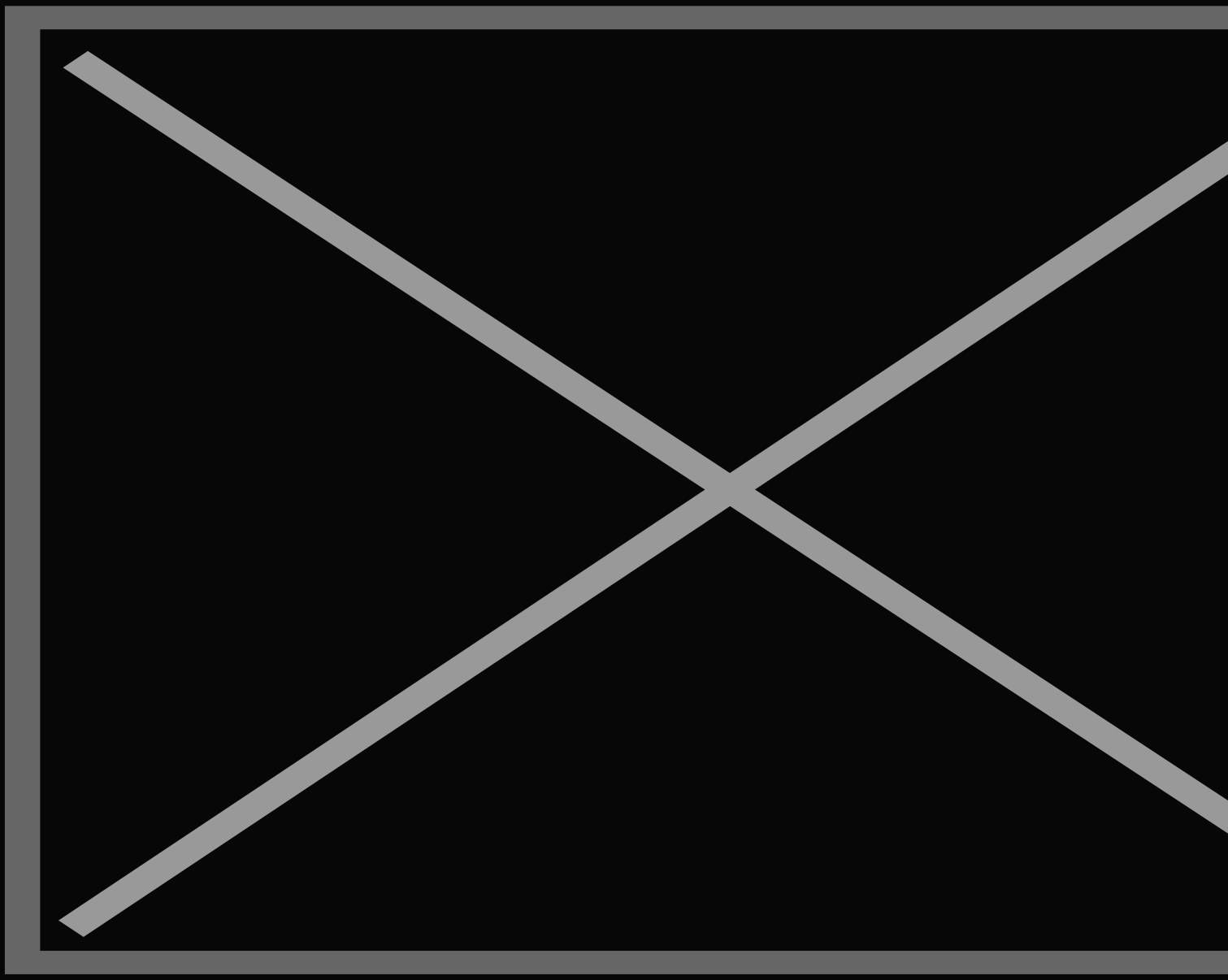


E da allora non ha mai smesso di sorprendere per la sua bellezza e il fascino della sua location, all'angolo
della Calle Montera, come uno dei più iconici della Gran Vía. Il nuovo hotel, situato nella zona conosciuta
come la Broadway madrileña, si trova nella zona dei teatri e in quella definita come la migliore per lo shopping a Madrid. Inoltre, non è distante dai famosi quartieri di Letras e Chueca.
Da quattro stelle di recente inaugurazione qual è, l'hotel è un ambiente elegante e accogliente con

arredamenti firmati Mercedes Isasa, Estudio TBC. All’interior designer è stata affidata la missione di dare
personalità a tutta la struttura, cominciando dalle zone comuni per poi passare alle camere e al ristorante. Per farlo, ha recuperato l’eleganza classica degli anni cinquanta e lo sbocciare della Gran Vía, attraverso
materiali e forme, luci e ombre. Una fusione tra la tradizione spagnola più genuinamente tipica e la bellezza
più avanguardista, per dare vita a un hotel accogliente e, al tempo stesso, sofisticato.

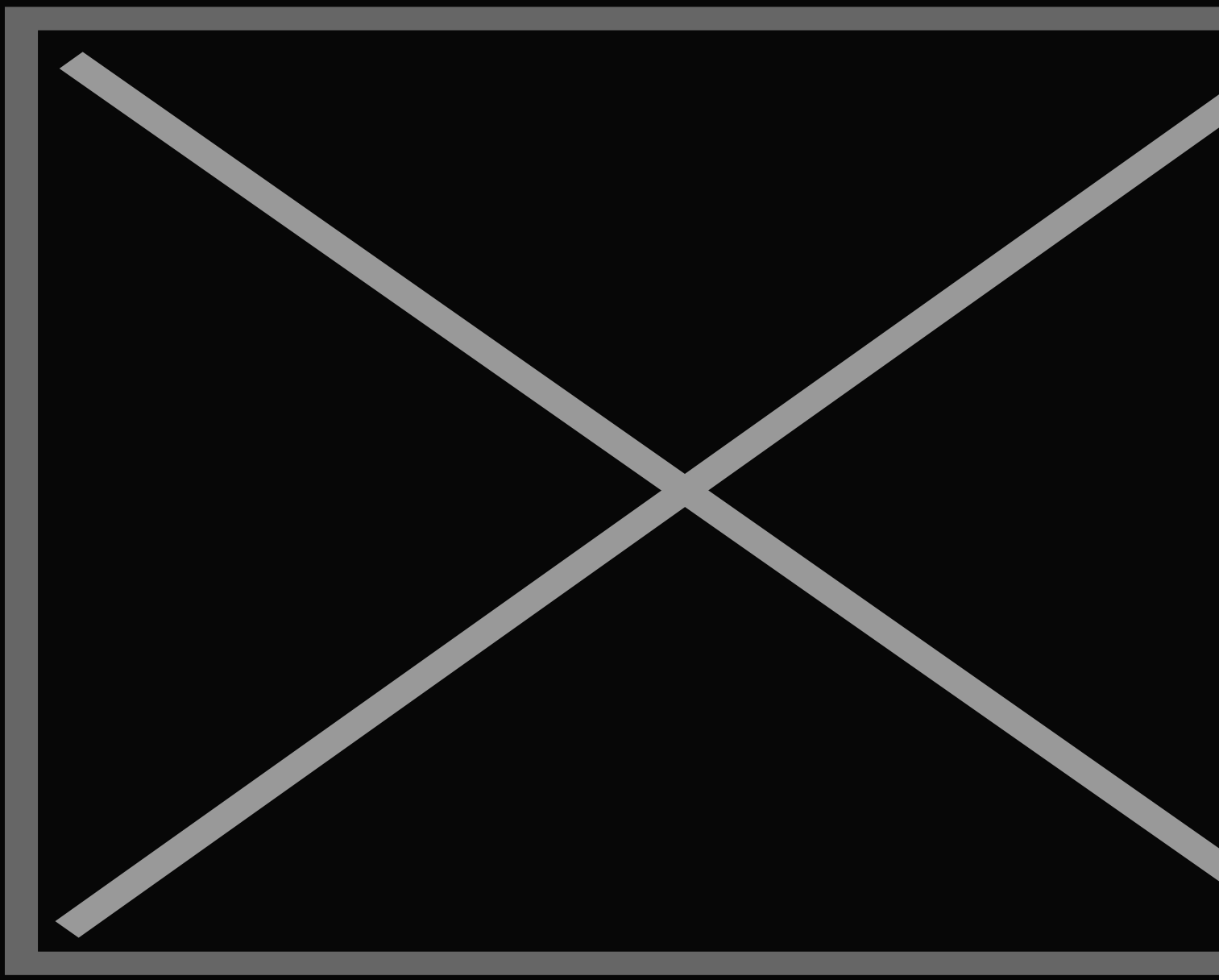


NH Collection Gran Vía offre 94 camere, 22 delle quali di categoria Superior, 38 Superior con vista, 6 camere Premium, 12 Junior suite, 10 camere Premium con vista, 6 camere Premium XL con vista. Stanze con servizi unici - i Brilliant Basics - che rendono esclusiva l’offerta del Gruppo: materassi disegnati esclusivamente per NH Hotel Group, docce effetto pioggia, macchine Nespresso e teiera, televisori a LED 46’’, WI-FI da 1MB e di facile accesso sono solo alcuni dei comfort esclusivi che garantiscono un soggiorno e un’esperienza straordinaria.



All’ottavo e nono piano si cela una delle attrazioni più affascinanti dell’hotel: la sua terrazza a 360 gradi e il suo ristorante Picalagartos. Grazie alla sua posizione, dalla terrazza è possibile ammirare uno
dei panorami più belli della Gran Vía con i tetti dei palazzi più belli della città.
E proprio qui c’è il Picalagartos Sky-Bar, il nuovo spazio di Azotea Grupo. Una location unica, situata al
nono piano, che offre l’esclusivo Tanqueray Sky Garden, un giardino urbano nel centro di Madrid dove ci si

potrà deliziare con un’ottima carta cocktail e un perfetto Gin & Tonic.



Grazie allo chef madrileño Javier Muñoz-Calero, questo nuovo spazio celebra la cucina spagnola e i prodotti di stagione, oltre a proporre piatti tipici della tradizione. Qui si possono degustare i Callos a la Madrileña con Mongetes de Santa Pau Catalanas (trippa alla madrileña con fagioli bianchi di Santa Pau
Catalanas), le Bravas Montera (patate in salsa piccante Montera) o gli Esponjositos con rejos de chipirón a
la romana con ali oli de ajo negro (pancakes con tentacoli di calamaretti alla romana in salsa agli oli di aglio
nero) tra le varie interpretazioni gastronomiche dei classici della cucina madrileña e piatti come
le Alcachofas confitadas (carciofi confit) e le Migas de Jamón Ibérico (briciole con jamón iberico) o il Lomo

bajo de Charolés con 35 días de maduración y pimientos de Guernica (filetto basso di Charolés con 35
giorni di macerazione e peperoncini di Guernica) che sono solo alcune delle proposte alla carta.