



Guía imprescindible de las mejores terrazas del verano

Es tal el aluvión de estrenos que tenemos que dividirlos en capítulos, para facilitar su digestión. Arrancamos con las novedades en hoteles. En Madrid, damos la bienvenida a Vincci The Mint (Gran Vía, 10. 91 203 06 50). Su azotea se asoma a la Gran Vía y en ella se aloja un coqueto «foodtruck» (camión de comida callejera). Las vistas se aderezan con una agradable y relajada decoración playera, sesiones vermú y «afterwork». También de lo más refrescante resulta la terraza interior de El Pelicano (Capitán Haya, 43. 91 203 19 74), situado en el hotel Meliá Castilla. Un oasis con el sello del Grupo de Martinete y Casa Lobo, con cocina sencilla y carta de picoteo más informal. En cuanto al apartado de renovaciones, tras siete meses de reforma, abre de nuevo sus puertas NH Collection Colón. En esta nueva etapa, el cuatro estrellas cuenta con una nueva propuesta de tapas gourmet en su restaurante con el sello de su chef, Juan Carlos Delgado. Sus croquetas caseras de jamón ibérico o sus chipirones a la plancha con migas de pastor y sus patas en tempura se pueden degustar en su terraza interior o en su ático.

Málaga

En el corazón de Málaga inaugura La Terraza de Valeria, de Room Mate (plaza del Poeta Alfonso Canales, 5, esquina con plaza de La Marina. 952 060 401). Una apetecible azotea con piscina, vista al mar y panorámica de la ciudad que se centra en la coctelería. En pleno centro de Palma está Nakar Hotel (avenida Jaime III, 21. 971 72 02 23), y en su octava planta se encuentra el restaurante Cuit, desde cuya terraza se observan la catedral o el castillo de Bellver.

Barcelona

En Casa Bonay (Gran Vía de las Cortes Catalanes. 93 545 80 50. Barcelona) las novedades vienen por partida doble. En las alturas, inaugurarán en breve su azotea Rooftop, y en los bajos, Elephant Crocodile Monkey & Tet, de Estanis Careno. La primera parte engloba un restaurante evolutivo con la ciudad y el entorno, centrado en el producto local y tapas para compartir. Tet se encuentra dentro del anterior y al mediodía se convierte en una taberna vietnamita con una parrilla. La Ciudad Condal ha visto recientemente, asimismo, la reinaguración del NH Collection Pódium (Baileñ 4-6. 93 265 02 02), muy cerca de plaza de Cataluña. Este imponente edificio restaurado del siglo XIX cuenta con una azotea a su altura. Con cerca de 400 m2, tiene piscina exterior, que abre durante los meses de verano. Junto a ella, una terraza y un cocktail bar, desde donde es posible disfrutar de parte de la propuesta gourmet del hotel (renovada por el chef Miguel Gaztelumendi), así como de una panorámica de Barcelona.

Más pistas

En Madrid Ayre Gran Hotel Colón (Pez Volador, 1. 91 400 99 00), que acaba de remodelar su jardín, apartado del bullicio del tráfico; y la azotea del hotel Santo Domingo, Sunset Lookers (plaza de Santo Domingo, 13), reorganizada con un coqueto solárium y cócteles, que combinan a la perfección con los atardeceres madrileños. En Barcelona, la Terraza del Claris (hotel Claris. Pau Claris 150. 93 487 62 62), que incorpora este año a su oferta una renovada carta de tapas y una gran variedad de vermús.

Londres y París

Nos quedamos con las ganas de ver cómo son las propuestas al aire libre del madrileño Barceló Emperatriz y del barcelonés hotel Monumental (seguiremos atentos porque nos darán noticias en breve), antes de abandonar nuestras fronteras rumbo a París. Allí nos sumergimos en el «charme» del Mandarin Oriental (251 Rue Saint Honoré. +33 1 70 98 78 88), que renueva su oferta gastronómica y de coctelería. Su restaurante Camélia, situado en el amplio patio central ajardinado, acaba de incorporar platos como canelones de cangrejo con hinojo y sopa de guisantes o rodaballo asado con puerro y salsa de sabayón de vino amarillo. Consagrado desde su apertura como uno de los jardines más «chic» de París para disfrutar de una copa durante la temporada estival, esta vez refuerza la coctelería más veraniega, como The New Bloody Mary, una esfera de tomate de nitrógeno líquido con una mezcla de jugo de tomate, salsa inglesa, tabasco, sal de apio y vodka Belvedere. En Londres, Dior ha abierto una terraza llena de rosas y color en el restaurante Scott's (20 Mount St.+44 20 7495 7309), un precioso jardín efímero que permanecerá abierto hasta el próximo 12 de junio. En el borde de la terraza del establecimiento (muy cercano a la tienda que la firma acaba de inaugurar) llama la atención una mujer con sombrero realizada con arbustos.

Relacionado: Las mejores azoteas de la noche de Madrid.