

Delicias Sibaritas en Destinos de Ensueño: Los Restaurantes más exclusivos en Hoteles de lujo

Adentrarse en el universo de la alta gastronomía es como abrir una puerta a la culminación del lujo y la exquisitez.

Cada uno de estos diez restaurantes, emplazados en los corazones palpitantes de hoteles de prestigio, representa un hito en la conquista del paladar y una ventana a la riqueza cultural de su entorno.

Destinos, estos restaurantes no son simplemente **espacios** donde satisfacer el apetito, sino santuarios gastronómicos anclados en algunos de los **hoteles** más renombrados del mundo. Desde el legendario Hotel de Paris en [Mónaco](#) hasta el icónico **Hotel de la Monnaie en París**, estos establecimientos no solo ofrecen un refugio de lujo, sino que también encarnan la elegancia y la sofisticación que definen la experiencia culinaria como destinos exclusivos.

Cada plato es una obra maestra, cada sorbo una experiencia sensorial única. Sin embargo, el escenario que rodea estas exquisiteces es igualmente impresionante. Los hoteles que albergan estos tesoros culinarios son **destinos** en sí [mismos, imbuidos](#) de historia, encanto y exuberancia. Son lugares donde el lujo se convierte en una experiencia palpable, donde el

servicio y la atención al detalle alcanzan niveles excepcionales.

Descubriremos el encanto sibarita de cada rincón, sino también la importancia de los hoteles que los albergan. Desde las profundidades del Océano Índico hasta las elegantes orillas del Mediterráneo, cada destino es una promesa de deleite y sofisticación. Más que solo una experiencia culinaria, visitar estos restaurantes es una inmersión en la cultura y el esplendor de países que han acogido estos restaurantes únicos en el mundo.

Le Louis XV – Alain Ducasse: La Cumbre de la Alta Gastronomía en Mónaco

Ubicado en el icónico Hotel de Paris en la glamorosa Place du Casino de Mónaco, Le Louis XV – Alain Ducasse es el epítome de la alta gastronomía mediterránea. Bajo la dirección del renombrado chef Alain Ducasse, el restaurante ha ganado su lugar en el [firmamento culinario](#), siendo reconocido con múltiples estrellas Michelin.

La esencia de Le Louis XV radica en su devoción a los ingredientes locales más frescos y en la celebración de la **rica tradición culinaria mediterránea**. Cada plato es una sinfonía de sabores, donde los mariscos, aceites de oliva y hierbas aromáticas son los protagonistas indiscutibles.





Más allá de la experiencia culinaria, el restaurante se encuentra en el corazón de uno de los hoteles más prestigiosos

del mundo, el **Hotel de Paris**. Este establecimiento es sinónimo de excelencia en el servicio y la atención al detalle es la norma, además en medio de un contexto de lujo y elegancia.



En Le Louis XV – Alain Ducasse, Mónaco, el estilo inconfundible de Alain Ducasse cobra vida a través de las manos expertas de su fiel colaborador, Emmanuel Pilon, trascendiendo el acto de comer en un viaje sensorial por los sabores del Mediterráneo y la esencia del lujo de Mónaco.

Restaurant Guy Savoy: Elegancia en el Corazón de París

En el Hotel de la Monnaie, a orillas del Sena, en el corazón de la Ciudad de la Luz, Restaurant Guy Savoy es una oda a la alta cocina francesa. Guiado por el virtuoso chef Guy Savoy, este establecimiento ha ganado su lugar entre los epicúreos de todo el mundo y ostenta varias estrellas Michelin.



Hotel de la Monnaie, a orillas del Sena. Destinos de ensueño
Lo que distingue a **Restaurant Guy Savoy** es su enfoque meticuloso en los detalles y una selección de ingredientes que roza la perfección. Cada [plato](#) es una celebración de la rica tradición culinaria francesa, donde los sabores se entrelazan con una armonía exquisita.



Restaurant Guy Savoy. Destinos de ensueño







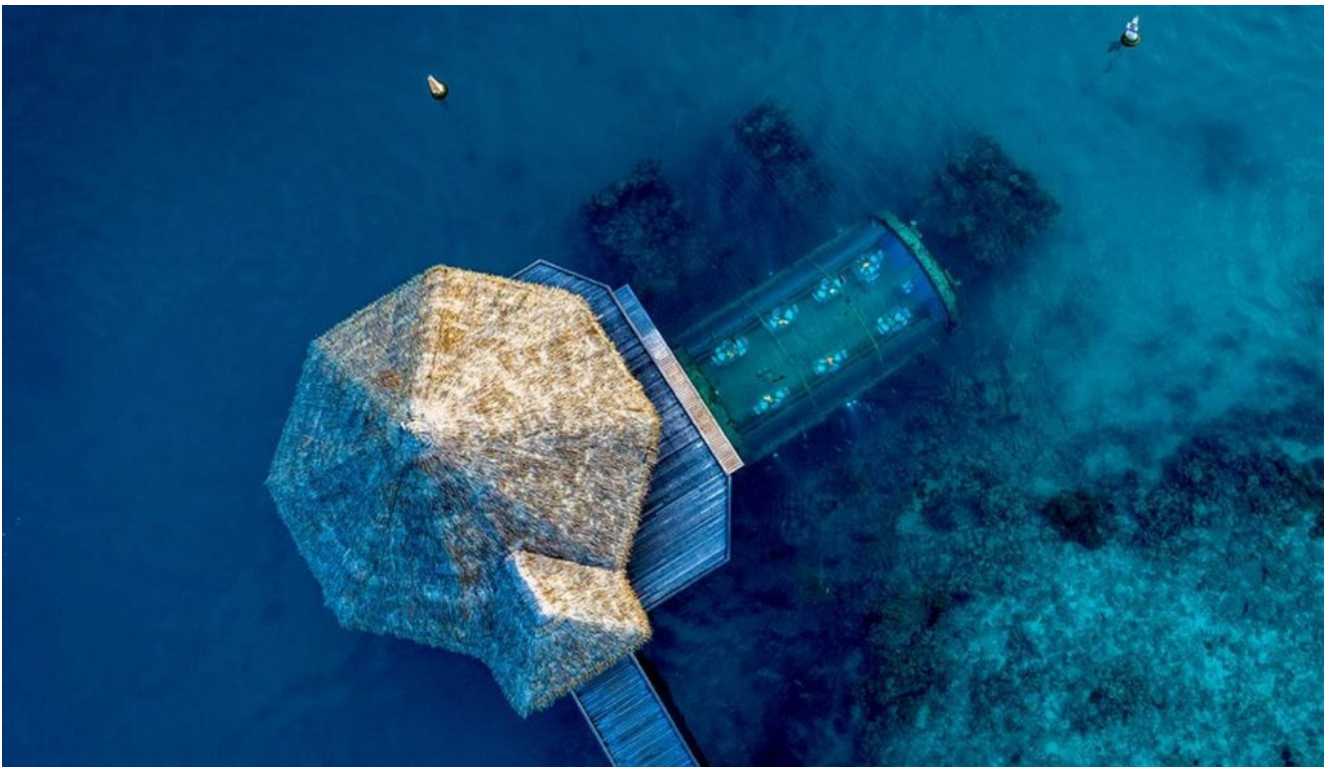


El hotel que acoge a Restaurant Guy Savoy, el Hotel de la Monnaie, no es solo un lugar de hospedaje, sino un símbolo de la opulencia parisina. Con una ubicación que brinda vistas espectaculares al Sena y a la ciudad, este hotel se erige como un enclave de lujo y elegancia. Este restaurante representa la esencia misma de París y su legado culinario.

Ithaa Undersea Restaurant: Un Festín Bajo las Olas

Las cristalinas aguas del Océano Índico, son las encargadas de acoger el Ithaa Undersea Restaurant en el Conrad Maldives Rangali Island es un verdadero prodigio de la ingeniería y una experiencia culinaria inigualable. Aunque no figura en la lista de los 50 Mejores Restaurantes, su fama trasciende la gastronomía tradicional.





Ithaa, que significa “madre de perlas” en el idioma maldivo, es una joya arquitectónica que se sumerge en el océano, permitiendo a los comensales deleitarse con vistas panorámicas del mundo submarino mientras saborean exquisiteces gastronómicas. Mariscos frescos y sabores del Índico son los protagonistas en este paraíso acuático.

Más allá de su excelencia culinaria, el Conrad Maldives Rangali Island es un destino en sí mismo. Este resort de lujo es conocido por sus villas sobre el agua, spas de clase mundial y un entorno natural impresionante, lo que lo convierte en un enclave de opulencia y tranquilidad.







Ithaa Undersea Restaurant es un portal hacia un reino submarino de belleza y serenidad, ofreciendo una experiencia que va más allá de lo convencional.

Aragawa, Tokio: La Joya de la Carne de Kobe

En el corazón de Tokio, se encuentra Aragawa, un templo culinario venerado por los conocedores de la carne de alta calidad. Este restaurante no solo se distingue por su excelencia culinaria, sino también por su exquisita selección de la legendaria carne de Kobe. La finura y el sabor único de esta carne son celebrados en todo el mundo.













El chef Toshiro Kandagawa, experto en el arte de resaltar los

sabores de la carne, ha elevado Aragawa a la cima de la escena gastronómica en Japón. Aragawa ha ganado su prestigio gracias a su enfoque meticuloso en la preparación de carne de la más alta calidad.

Este pequeño y discreto restaurante en Nishi-Shimbashi es conocido por su ambiente íntimo y acogedor, donde cada comensal es atendido con esmero y conocimiento. Más allá de la carne, el restaurante ofrece una experiencia culinaria que es un homenaje a la tradición y la artesanía de la cocina japonesa.

Aragawa en Tokio no solo es un restaurante, es una peregrinación para los amantes de la carne, un lugar donde se rinde homenaje a la excelencia en cada bocado de esta carne de renombre mundial.

Alain Ducasse at The Dorchester, Londres: Donde la Elegancia se Funde con la Gastronomía

En el corazón de Londres, encontraremos Alain Ducasse at The Dorchester, una sinfonía de alta cocina francesa que se funde con la elegancia británica. Este restaurante es un refugio para los paladares exigentes, donde cada plato es una obra de arte culinaria.



Bajo la dirección del chef Jean-Philippe Blondet, este establecimiento ha alcanzado reconocimiento internacional. Alain Ducasse at The Dorchester ha ganado su lugar en el panteón de la alta gastronomía.

El Hotel Dorchester, un ícono de la elegancia en Londres, proporciona el escenario perfecto para esta experiencia culinaria. Situado en Park Lane, con vistas al Hyde Park, el hotel es una oda al lujo y el refinamiento, donde el servicio es impecable y la atención al detalle.









Alain Ducasse at The Dorchester, es un santuario de la [gastronomía francesa](#) que se integra perfectamente en el tejido cultural de Londres. Cada visita es una promesa de elegancia, sabor y una experiencia culinaria inolvidable.

Sublimotion, Ibiza: Una Experiencia Gastronómica Multisensorial

Ubicado en la vibrante isla de Ibiza, Sublimotion es mucho más que un restaurante; es un viaje culinario que desafía los sentidos y deslumbra los corazones de los comensales afortunados que ingresan a su mundo. Aunque no figura en la lista de los 50 Mejores Restaurantes, su enfoque innovador lo convierte en un destino gastronómico único en su tipo.

El chef Paco Roncero es el maestro detrás de esta experiencia multisensorial, donde la gastronomía se fusiona con la tecnología y el arte para crear un espectáculo inmersivo de sabores, luces y sonidos. Cada plato es una obra maestra de la alta cocina, y cada bocado es una aventura en sí mismo.

En cuanto a precios, esta experiencia de alta gama tiene un costo promedio por persona que oscila alrededor de 1,500 a 2,000 euros. Ten en cuenta que este precio [incluye](#) no solo la comida, sino también el espectáculo y la experiencia única que ofrece Sublimotion.

El Hard Rock Hotel en Ibiza, que alberga Sublimotion, es el telón de fondo perfecto para esta experiencia gastronómica de vanguardia. Situado en la playa de Playa d'en Bossa, este hotel es un ícono del lujo y el entretenimiento en la isla.



El chef Paco Roncero es el maestro detrás de esta experiencia multisensorial



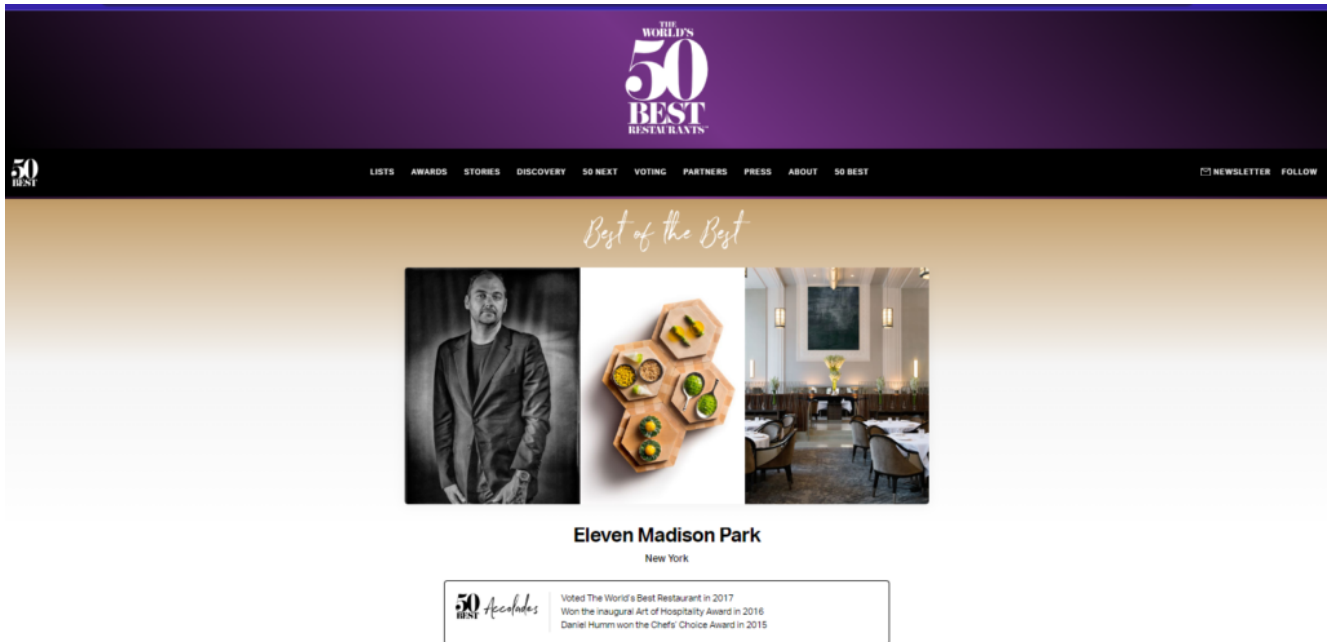




Sublimotion no es solo un [restaurante](#), es una odisea gastronómica que te sumergirá en un universo de sabores, arte y tecnología, ofreciendo una experiencia culinaria sensorial que desafía a las más convencionales propuestas.

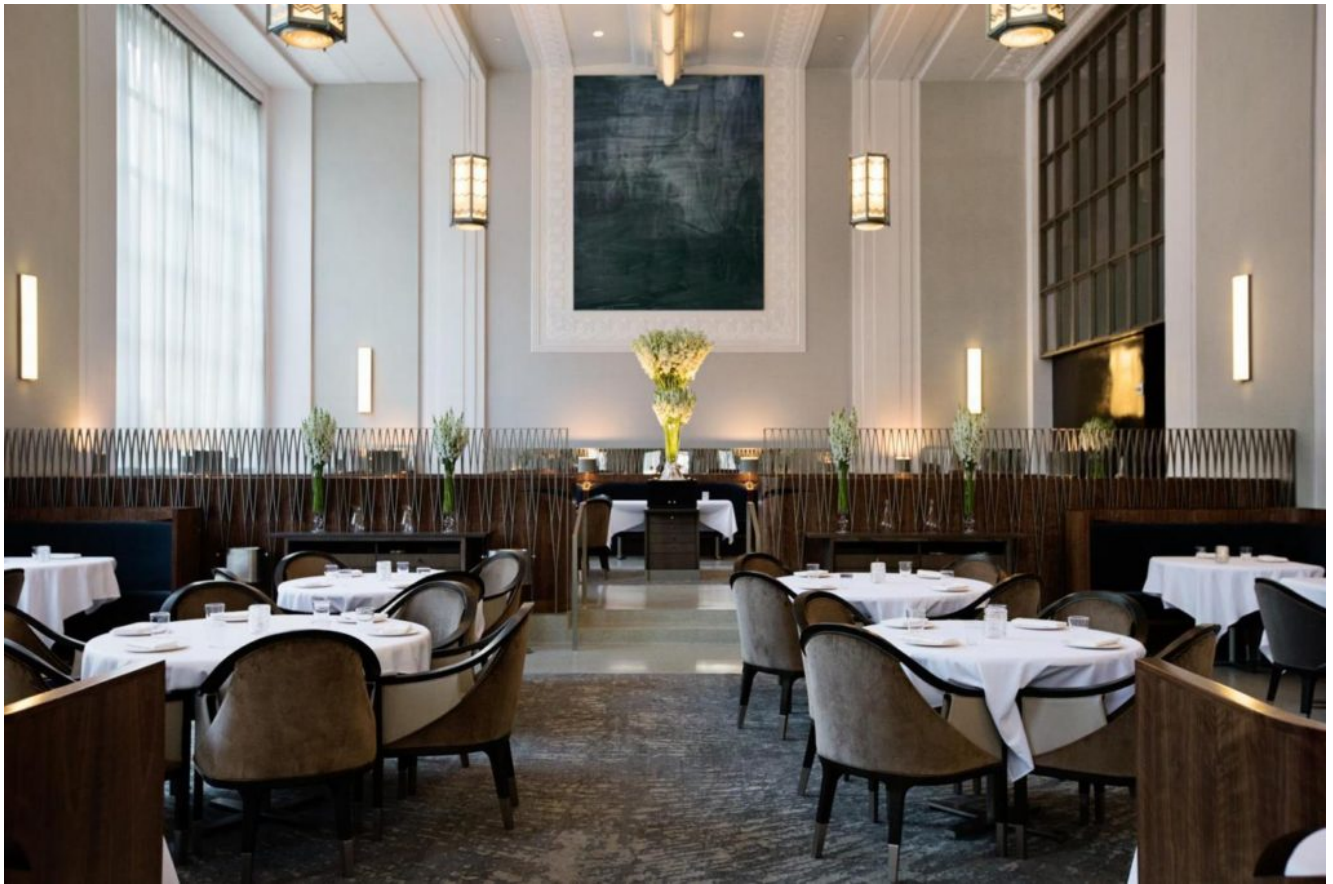
Eleven Madison Park, Nueva York: Culminación de la Alta Gastronomía en la Gran Manzana

En el corazón de Manhattan, emerge Eleven Madison Park como un faro de la alta gastronomía en Nueva York. Liderado por el chef Daniel Humm, este establecimiento ha sido honrado con múltiples estrellas Michelin y ha figurado en la lista de los 50 Mejores Restaurantes y ha entrado en el selecto grupo de "Best of the Best" de la afamada lista.



Cada plato en Eleven Madison Park es una sinfonía de sabores, donde los ingredientes locales y de temporada son transformados en obras maestras culinarias. La creatividad y la atención al detalle son las piedras angulares de la experiencia culinaria en este restaurante.

En términos de precio, la experiencia en Eleven Madison Park varía según el menú y las selecciones de vino, pero en promedio, puede oscilar entre 350 y 450 dólares por persona. Este costo refleja la excelencia y la atención meticulosa que define la experiencia en este icónico restaurante.















El restaurante se encuentra en el imponente edificio art decó del MetLife, con vistas al icónico Madison Square Park. El ambiente es elegante y sofisticado, y el servicio es un ejemplo de la hospitalidad de clase mundial que se espera en Nueva York.

Eleven Madison Park no es solo un restaurante, es una peregrinación para los amantes de la alta gastronomía, un lugar donde los sabores se convierten en una experiencia culinaria inolvidable en la ciudad que nunca duerme.

Osteria Francescana, Módena: Un Festín de Innovación Culinary

En la región de Emilia-Romaña, la Osteria Francescana es la joya de la corona de la gastronomía italiana contemporánea. Bajo la dirección del chef Massimo Bottura, este restaurante ha sido aclamado como el mejor del mundo en la lista de 50 Best Restaurants y ha sido galardonado con tres estrellas Michelin.

Osteria Francescana este restaurante es reconocido por su enfoque innovador hacia la cocina tradicional italiana. Cada plato es una obra de arte conceptual, donde la narrativa y la técnica se entrelazan para crear experiencias culinarias verdaderamente únicas.



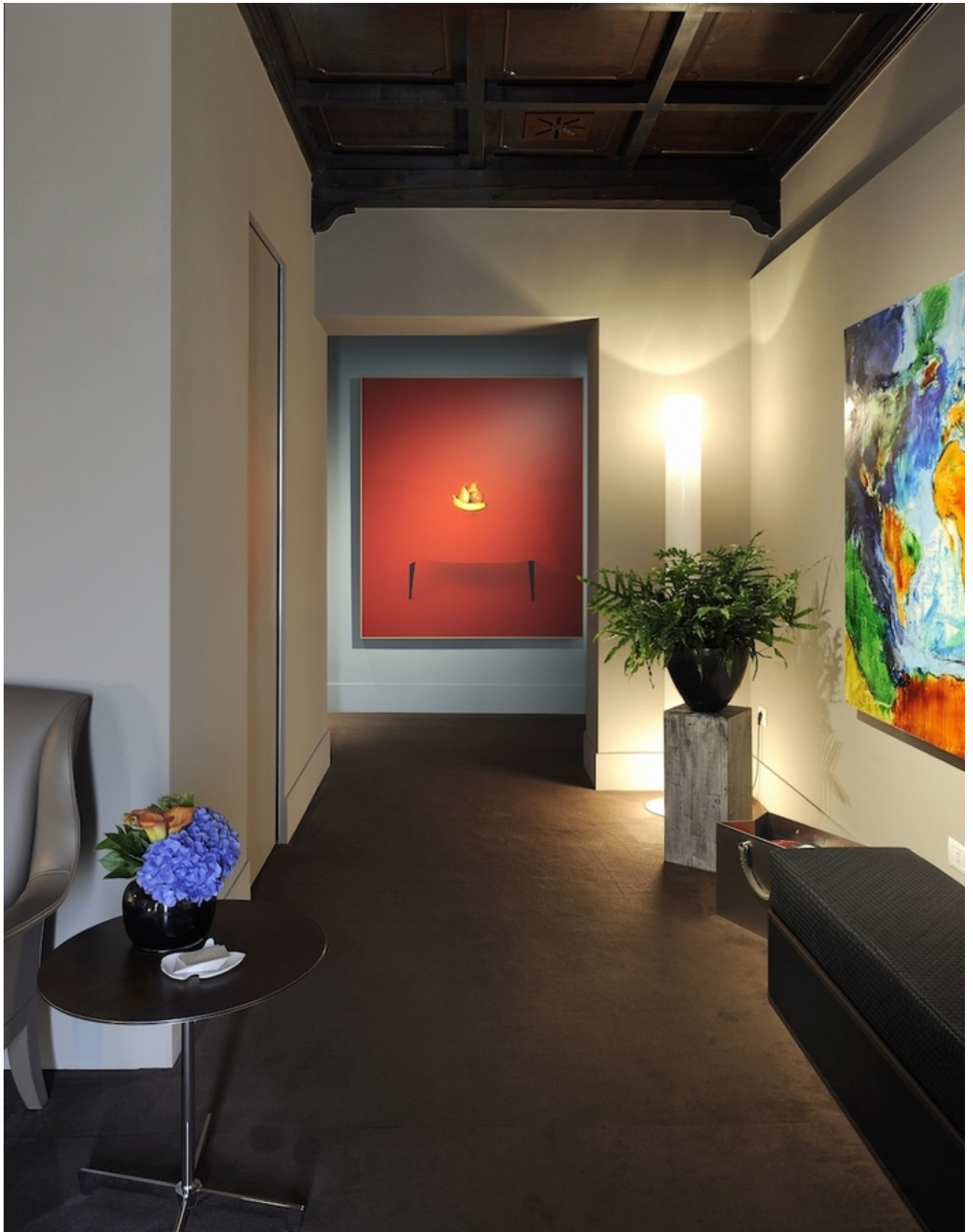
En cuanto a precios, la experiencia en Osteria Francescana es una inversión en la excelencia culinaria. El precio promedio por persona varía entre 250 y 350 euros, dependiendo del menú y las selecciones de vino.

El restaurante se encuentra en el centro histórico de Módena,

en un edificio del siglo XVIII. El ambiente es elegante y acogedor, y el servicio es un ejemplo de la hospitalidad italiana de clase mundial.











El italiano Massimo Bottura, chef de la Osteria Francescana, celebra el premio al mejor cocinero del mundo, en la gala de “Los 50 mejores restaurantes del mundo” que han dado a conocer la lista de 2018, en Bilbao.

Osteria Francescana es una exploración a la creatividad y la tradición italiana, un lugar donde los sabores se convierten en una experiencia culinaria inolvidable con sabor a Italia.

Alinea, Chicago: Vanguardia Culinaria en el Medio Oeste Americano

Chicago es el escenario donde Alinea se alza como un faro de la innovación culinaria en el Medio Oeste de Estados Unidos. Liderado por el chef Grant Achatz, este restaurante ha sido aclamado como uno de los mejores del mundo y ha recibido tres estrellas Michelin y está en la lista de 50 Best Restaurants.

Alinea se destaca por su enfoque vanguardista hacia la gastronomía, desafiando todo lo convencional y explorando nuevas fronteras en el arte culinario. Cada plato es una experiencia sensorial que despierta la imaginación y los sentidos.



Chef Grant Achatz

En términos de precio, la experiencia en Alinea refleja la excelencia y la creatividad que define este restaurante. El precio promedio por persona varía entre 300 y 400 dólares, dependiendo del menú y las selecciones de maridaje.

El restaurante se encuentra en el vecindario de Lincoln Park,

en un edificio moderno y elegante. El ambiente es sofisticado y contemporáneo, y el servicio es una manifestación de la hospitalidad americana de clase mundial.









nº37

THE
WORLD'S
50
BEST
RESTAURANTS™
2019



Alinea no es solo un restaurante, es un viaje culinario que te lleva por senderos inexplorados de la gastronomía, un lugar donde los sabores se convierten en una experiencia culinaria inolvidable en el corazón de Chicago.

Mirazur, Menton: Donde el Mar se Fusiona con la Montaña

Este restaurante lo vamos a encontrar en la pintoresca ciudad de Menton, en la Costa Azul de Francia, Mirazur es un oasis

culinario que celebra la fusión armoniosa entre el mar y la montaña. Bajo la dirección del chef de origen argentino, Mauro Colagreco, el restaurante ha sido galardonado con tres estrellas Michelin y ha sido reconocido como el mejor del mundo en la Lista de 50 Best Restaurants.

cielo**mar**&**tierra**

IBEROAMERICAN GASTRONOMY MAGAZINE CIELO MAR & TIERRA | No. 25 EDITION

THE
WORLD'S
50
BEST
RESTAURANTS
2018
awarded by
S.P. Pellegrini & Argon Press

MAURO COLAGRECO

ON THE COVER

"ARGENTINE ROOTS"
INSPIRED BY THE FRENCH RIVIERA





Mauro Colagreco en la Rueda de Prensa en Singapur

La cocina del Chef Colagreco se reconoce por su enfoque en los [ingredientes](#) frescos y locales, con jardines propios que abastecen la cocina con una variedad de productos de temporada. Cada plato es una expresión de la belleza natural de la región y de la creatividad culinaria de Colagreco.

En términos de precio, la experiencia en Mirazur es una inversión en la excelencia culinaria y la belleza del entorno. El precio promedio por persona varía entre 250 y 350 euros, dependiendo del menú y las selecciones de vino.







El restaurante se encuentra en un entorno idílico, con vistas al mar Mediterráneo y los Alpes Marítimos en la distancia. El

ambiente es elegante y relajado, y el servicio es una manifestación de la hospitalidad francesa de clase mundial.

Mirazur es un homenaje a la riqueza gastronómica de la región y un lugar donde los sabores se convierten en “la crème de la crème” de la Costa Azul francesa.

Un Banquete para los Sentidos: Un Viaje por los 10 Restaurantes Más Exquisitos del Mundo

Al explorar estos diez templos culinarios, se revela la maestría de los chefs y la exquisita fusión de sabores y técnicas que definen la alta gastronomía. Desde la majestuosidad de Mónaco hasta la vibrante escena culinaria de Nueva York, cada restaurante ofrece un universo único de delicias para los sentidos.

Destinos gastronómicos

Esta travesía culinaria es mucho más que simplemente que destinos para comer; es un viaje a través de culturas, tradiciones y técnicas culinarias llevadas a su máxima expresión. Desde las delicadas creaciones mediterráneas de Le Louis XV hasta la vanguardia culinaria de Alinea en Chicago, cada restaurante es un testimonio de la creatividad y el compromiso de estos cocineros con la excelencia.

















Si decides visitar estos diez tesoros culinarios, ten en cuenta que la excelencia tiene su precio, con un costo promedio entre 250 y 400 euros por persona. La inversión en esta experiencia culinaria perdurará en la memoria, como dicen, porque la vida está llena de pequeños lujos.

En promedio, comer en estos 10 restaurantes podría rondar entre 3,000 y 4,000 euros por persona, aunque esta es solo una estimación y el costo real puede variar según el menú, las selecciones de vino y otros extras. Es importante recordar que esta cifra es un promedio general y puede haber fluctuaciones.

Estos restaurantes son más que lugares para satisfacer el apetito; son destinos para aquellos que buscan explorar los límites de la gastronomía y descubrir el arte y la pasión detrás de cada plato. Cada uno de ellos es un faro en el firmamento gastronómico, una invitación a descubrir el placer y la maravilla que solo la alta gastronomía puede brindar.

Cuando el ruido no nos deja comer

El ruido, es uno de los problemas más frecuentes con los que se encuentra un local de restauración es la alta reverberación, es decir, un exceso de rebotes del sonido en las superficies de la sala que hace que aquél se amplifique.

Por: Doctor Arquitecto [Eduardo Martín del Toro](#)

Este fenómeno, además, produce un efecto en cascada debido a que los comensales, al oír con dificultad, tienden a subir el

volumen de la conversación, lo que provoca que su voz moleste al los clientes de las mesas vecinas, con lo que éstos actuarán de la misma manera, de modo que poco a poco el ruido general del salón va creciendo, llegando a un nivel en que se vuelve insoportable.

Esta situación puede llegar a tal punto que el placer de degustar un estupendo manjar junto con una agradable conversación -lo que todos buscamos cuando salimos a comer- se vuelva una verdadera tortura, habiendo sido la causa del cierre de algún restaurante, a pesar de contar con una excelente cocina.

¿Pero cómo un fenómeno tan molesto para la restauración es al mismo tiempo tan común?

Esto se debe a lo delicado y complejo que es el mundo de la acústica y el poco conocimiento que *-en general-* se tiene de ella. El comportamiento del sonido dentro de un local depende de múltiples aspectos, como la forma y proporciones del mismo, los materiales de acabado de sus paredes, suelo y techo o los elementos -muebles, personas, objetos, etc.- que se encuentren dentro de él. La simple [modificación](#) de alguno de estos factores puede hacer que la sala se vuelva ruidosa.

Como ejemplo de lo expuesto pueden servir intervenciones realizadas en salones que funcionaban perfectamente y que tras leves modificaciones -como el ampliar el espacio eliminando un tabique o cambiado el acabado de las paredes o techos- es decir, simples actuaciones de decoración, pasaron a convertirse en espacios ruidosos.



El comportamiento del sonido dentro de un local depende de múltiples aspectos, como la forma y proporciones del mismo, los materiales de acabado de sus paredes, suelo y techo o los elementos -muebles, personas, objetos, etc.- que se encuentren dentro de él.

Por contra, del mismo modo que una ligera intervención de decoración puede traer consecuencias nefastas en este sentido, una actuación con criterio, puede conseguir que un salón con una alta reverberación se vuelva a comportar acústicamente correcto. Para ello, hay que estudiar las razones que en cada caso están provocando el exceso de ruido, para diseñar la estrategia más adecuada de cara a su subsanación; que en muchas ocasiones radica simplemente en modificar los materiales de acabado en paredes o techos o la sustitución de parte del mobiliario, como pueden ser las sillas.

Como vemos, podemos decir que el sonido se comporta de forma similar al agua, que por muy impermeable que sea el espacio donde se acumule, un mínimo resquicio hace que se pierda, pero con la complicación añadida de que el agua moja y nos muestra por donde se origina la pérdida, mientras que el sonido -

invisible- nos esconde donde se producen los problemas.



Cuando el ruido no nos deja comer

Por tanto, tenemos que entender que el comportamiento acústico de un local es muy frágil y que ciertas actuaciones -por muy leves y sencillas que nos parezcan- pueden interferir de forma notable en su correcto funcionamiento, por lo que es muy recomendable tener el apoyo de un técnico cualificado en este aspecto de cara a realizar cualquier modificación en nuestras salas. Pero, si por desgracia, este asesoramiento no se ha producido y, como resultado de un incorrecto diseño de los espacios o de sus materiales, da lugar a una sala reverberante, donde nuestros comensales no puedan disfrutar de la comida, no está todo perdido: un profesional de la acústica podrá realizar un estudio *in situ* y diagnosticar el problema, proponiendo la mejor solución posible, que en la mayoría de los casos no precisa de la realización de grandes obras.