



Fachada y salón del hotel rural Convento Santa Ana, en Atienza (Guadalajara).

Mesura castellana

CONVENTO SANTA ANA, hotel rural en un convento del siglo XVIII en Atienza

6 **Categoría:** hotel rural. **Dirección:** Berlanga, 4. Atienza, Guadalajara. **Teléfonos:** 949 39 93 00 y 677 99 44 83. **Internet:** www.hotelconventosantaana.com. **Instalaciones:** jardín, salón, sala de reuniones para 100 personas, bar *chill out*, comedor. **Habitaciones:** 30 dobles, 2 *suites*. **Servicios:** algunas habitaciones adaptadas para discapacitados y comunicadas para familias, animales domésticos prohibidos. **Precios:** desde 80 euros + 10% IVA, desayuno incluido.

Fernando Gallardo

Al inolvidable escritor y periodista Luis Carandell le gustaba Atienza por su amplitud de horizontes y su carácter castellano. Cayó en él a mediados de los setenta, casi por casualidad, des-

pués de uno de tantos viajes por los pueblos y aldeas de la Península, en los que llegó a sentenciar con su sorna característica: "Los enemigos del peregrino son tres: los curas, los perros y los pies". Muy cerca de donde hoy reposan sus cenizas, en el inicio de la cues-

ta que asciende hasta su casa de piedra, Lucio San Martín recogió el testigo del cronista y, junto a su amigo y socio argentino, Willy, se afanó en restaurar un maltrecho convento del siglo XVIII en un flamante hotel con tres patios de corte minimalista. Dos interiores, según los cánones del momento, limpios, luminosos, racionalistas. Y otro con vistas al valle, sin nada de nada (salvo en los meses de verano, cuando se habilitan unas mesas, unas hamacas e instalaciones varias para los niños). Del antiguo convento apenas quedan la capilla, el pozo del patio y algo de la fachada, suficiente para que el turismo finisemanal pase por ahí a hacerse fotos. Lo demás es bótox, puro *lifting* turístico. A Carandell, desde luego, no le habría gustado.

Su alma hará reflexionar a los propietarios acerca de lo auténtico y lo impostado, el arte y la menuencia. La pieza de la escalera ad-

Valoración	
ARQUITECTURA	5
DECORACIÓN	6
ESTADO DE CONSERVACIÓN	8
CONFORTABILIDAD HABITACIONES	6
ASEOS	6
AMBIENTE	6
DESAYUNO	6
ATENCIÓN	7
TRANQUILIDAD	8
INSTALACIONES	4

quiere un sentido poliédrico del diseño. Aporta belleza y utilidad. Igual que los 32 dormitorios, minimalistas de libro, confortables, pero no exquisitos. El que más y el que menos anda sobrado de tamaño, aunque mal distribuidos en su interiorismo. Algunos incluso mal aprovechados, con la pieza del baño brutalista y desproporcionada en una esquina del perímetro que forma la alcoba. Las delanteras, con vistas al castillo, en su tiempo considerado inexpugnable.

En penumbra, diametralmente en las antípodas de la planta diáfana que constituyen el vestíbulo, el comedor y los dos patios interiores, una sala con capacidad para hasta 100 personas aguarda a que una empresa la arriende para un curso o una reunión de directivos.

El hotel de Lucio y Willy atraerá antes a otro tipo de viajeros más entregados a los placeres de la buena mesa que a su cualidad de refugio a una hora y cuarto de Madrid. En eso los dueños son incontestables. Ambos toman la comanda entre las mesas y sirven luego los platos con más ganas que galones. Pero su simpatía enciende la sala y crea buen ambiente. De la sopa al postre media tranquilamente una hora y media para conversar.

Que el espíritu tertuliano de Luis Carandell pide aquí sorna, mucho catecismo geográfico y la memoria siempre despierta.



Terraza de uno de los apartamentos de Eric Vökel en Madrid.

HABITACIONES

Casi como en casa

ERIC VÖKEL BOUTIQUE APARTMENTS Barcelona y Madrid. **Web:** www.ericvokel.com

I. M.

Por qué conformarse con una habitación de hotel cuando se puede tener un piso entero? Como respuesta a esta pregunta, el arquitecto danés Eric Vökel (Copenhague, 1968) ofrece 75 apartamentos de diseño, 58 en Barcelona y 17 en Madrid, en edificios históricos del centro: en Barcelona, en los

distritos del Eixample y Gran Vía; en Madrid, en el animado barrio de Malasaña. Entre ellos hay desde áticos con terraza a estudios de una sola habitación con baño, pasando por pisos de dos dormitorios y bajos con jardín. En los alojamientos, rehabilitados y decorados por el propio Vökel con un criterio que busca la funcionalidad y la calidez, predominan el color blanco y los tonos arena, con el cristal y la madera como materiales protagonistas. Los precios oscilan entre 75 y 185 euros por noche y apartamento.

PISTAS GASTRONÓMICAS

El reino de la leche

CHEESE BAR José Abascal, 61, Madrid. **Teléfono:** 913 99 25 50. **Web:** www.poncelecheesebar.es

J. C. Capel

La fórmula que acaba de implantar este bar de quesos navega a contracorriente de lo que impera en las grandes ciudades. No se trata de tomar un café con alguna tostada de manera rápida, sino de disfrutar del desayuno de forma pausada. Puro *slow food* o algo parecido. En la nueva oferta han incluido alimentos dulces y salados, con particular hincapié, como es lógico, en los productos lácteos, yogur, cuajadas, requesones, además de quesos frescos y semicurados.

Para facilitar las cosas, han ampliado el horario de servicio desde las 8.30 hasta las 13.00, con arreglo a una carta flexible. Si la degustación se hace un fin de semana, el desayuno se puede convertir en un *brunch* más ortodoxo de los que se sirven en la mayoría de los lugares con estas pretensiones, incluidos los huevos benedictinos o la tortilla de patata. Y si las tapas se toman al mediodía, la de-



El Cheese Bar, un espacio madrileño con diseño interior del estudio Gabriel Corchero.

gustación puede servir de aperitivo. Dos opciones destacan sobre el resto: los desayunos lácteos (4,50 euros), que incluyen cuajadas, requesones, leche y yogures, y los *especial cheese* (5,50 euros), que giran alrededor de una tabla de quesos frescos o semicurados. Para acompañar el café, bastante bueno, se ofrecen tres tipos de leche, la de vaca y las de cabra y oveja, que no funcionan. Y como complemento, una bollería más

que correcta y zumos de frutas, batidos y refrescos. En el grupo salado, tapas (croquetas, tacos, cocas de escalivada) y sándwiches (mixto clásico, *cheedar* de granja) algo desiguales. Lo que nunca falla son los dulces: *macarons* de chocolate y de queso stilton, panacota de tres leches y sablé de pistacho con crema de leche que elabora para la casa el pastelero Ricardo Martínez, de Moulin Chocolat.