vinetur

# La terraza con vistas al Pirulí que está llamada a ser un imprescindible del verano madrileño

Esta azotea va a convertirse en el nuevo punto de referencia del lujo relajado en el skyline de la capital

martes 16 de junio de 2026

ESCRITO POR RITA



**Madrid ha aprendido a vivir hacia arriba. Mientras la ciudad se expande en horizontal, los hoteles que entienden su tiempo han convertido sus azoteas en algo que va mucho más allá de una terraza con vistas: son destinos en sí mismos. Novotel Madrid Center —el que durante décadas fue el Hotel Convención, icono de una forma de entender la hospitalidad urbana— pone nombre a lo que ocurre en su planta más alta. Lo llaman The Summit. Y el nombre, esta vez, no es una promesa vacía.**

**Un lenguaje propio en las alturas**

Hay terrazas que se limitan a poner sillas y una carta de gin tonics. The Summit propone otra cosa. El espacio se articula en torno a un pool bar de vocación mediterránea, con ese ambiente desenfadado que solo consiguen los mejores rooftops europeos. Entre las siluetas de la ciudad, el Torrespaña —el Pirulí, que los madrileños llevan décadas mirando sin terminar de situarlo— emerge como un vecino inesperadamente elegante.

La piscina, de uso exclusivo para huéspedes del hotel, no pretende competir con los grandes resorts; pretende algo más difícil: hacer que el tiempo se detenga en el centro de una capital que nunca lo hace. El ambiente y esa atmósfera de confidencialidad compartida que solo da el privilegio de la altura construyen un microclima propio, ajeno al ruido del centro de Madrid, que late apenas unos pisos más abajo.

**Una carta 'de altura'**

Lo que más llama la atención al revisar las propuestas gastronómicas de Novotel Madrid Center es la coherencia entre ambas cartas: una apuesta deliberada por la creatividad sin renunciar a la accesibilidad. La coctelería del EatBar destila una personalidad propia poco habitual en estos casos: junto a clásicos impecablemente ejecutados —el Negroni con Tanqueray, Campari y Martini Rojo, el Old Fashioned con Bourbon Jim Beam— aparecen creaciones como el Peachy Herb Fizz, que combina ginebra, zumo de melocotón, lima y San Pellegrino en una propuesta refrescante y de temporada que revela una mano con criterio detrás de la barra. El precio fijo de 13 euros por cocktail elimina la ansiedad de la carta y democratiza la experiencia sin abaratarla. En paralelo, la carta de The Summit prolonga esta filosofía hacia la gastronomía con un concepto que promete "sabores que tocan el cielo", una declaración de intenciones que sitúa la propuesta más allá del room service de conveniencia. En ambos casos, la mención a los natural products como sello de identidad añade una capa de actualidad que algunos hoteles no siempre se atreven a asumir con tanta claridad.

**El lujo de detenerse**

Al anochecer, el espacio se vuelve mucho más apetecible. De día, The Summit es un lugar para el reposo. De noche, es un mirador donde la conversación y los cócteles compiten en protagonismo con el perfil encendido de Madrid.

En un mercado hotelero urbano donde la diferenciación se juega en los detalles, Novotel Madrid Center ha apostado por algo sencillo y difícil a la vez: hacer que sus huéspedes —y sus afortunados visitantes— sientan que han llegado, literalmente, a lo más alto.