vinetur

El plan gastro, abierto 24 horas, que está revolucionando un hotel del barrio de Salamanca

Novotel Madrid Center sacude su planta noble con una propuesta culinaria non stop 24 horas que difumina la frontera entre el vecino de toda la vida y el viajero de paso.

jueves 16 de julio de 2026

ESCRITO POR RITA



Madrid va a mil por hora, eso no es ninguna novedad. Por eso, cuando de repente das con un sitio en pleno barrio de Salamanca que te invita a bajar las revoluciones y sentarte a disfrutar sin postureos, la sorpresa es doble. Novotel Madrid Center —el mítico e imponente Hotel Convención de siempre— ha sabido leer muy bien el ritmo de

la calle. Su planta noble ha dejado de ser esa típica zona de tránsito aburrida por la que solo pasas para recoger una llave; ahora es un espacio con identidad propia que te atrapa por el estómago.

El Eat Bar y el arte de la cocina sin pretensiones

La joya de la corona abajo es el Eat Bar, un punto de encuentro que rompe de golpe con la etiqueta encorsetada de los restaurantes de hotel tradicionales. Aquí el ambiente es fresco, fluido y, sobre todo, muy cómodo. Te puedes plantar allí para una comida informal de trabajo, una cena improvisada con amigos o para picar algo a media tarde después de un paseo por el Retiro.

La cocina juega en la liga de lo mediterráneo, pero con un toque actual que se agradece mucho. En la carta conviven raciones de esas que apetecen compartir en el centro de la mesa —muy de la cultura de barra tan nuestra— con platos más contundentes de corte internacional. ¿El hilo conductor? Una apuesta clara por el producto fresco de proximidad (natural products, como les gusta llamarlo) y recetas que no necesitan disfrazarse con fuegos artificiales para convencer. Sabe a lo que tiene que saber, cocinado con mimo y criterio.

Tragos con firma y desayunos para resucitar

Detrás de la barra del Eat Bar pasa lo mismo: hay intenciones y hay manos que saben lo que hacen. Su carta de coctelería esquiva los caminos fáciles. Sí, te van a preparar un Negroni o un Old Fashioned de manual si eres de clásicos, pero merece la pena arriesgarse con sus combinados de temporada y sus propuestas de autor. Si sumas a esto una buena selección de cervezas artesanas, el tardeo after work está más que solucionado.

La otra cara de la moneda se vive por las mañanas y a la hora del café. Los desayunos del hotel ya se han ganado cierta fama en la zona, y no es para menos. Se alejan del buffet clásico de siempre para ofrecer un despliegue brutal donde conviven los antojos de siempre con un montón de opciones saludables, zumos naturales y alternativas veganas o vegetarianas.

Pero como hay quien prefiere desayunar más ligerito, el Eat Bar ofrece la posibilidad de iniciar el día con opciones menos contundentes, como una buena tostada al más puto estilo andaluz o una selección de sándwiches.

En una zona de Madrid donde a veces cuesta encontrar autenticidad entre tanta franquicia y tanto local clónico, este espacio se siente como un refugio de verdad. Comer bien, beber sin prisa y cruzarte con gente de todas partes. Al final, los mejores hoteles son los que consiguen que te olvides de que estás en uno.

Más información: https://www.novotelmadridcenter.com/