vinetur

Hotel Heritage Madrid consigue su primera Llave Michelin en la selección española

El establecimiento del barrio de Salamanca entra en la categoría que reconoce la experiencia de alojamiento

martes 6 de octubre de 2026



Relais & Châteaux Hotel Heritage Madrid ha recibido su primera Llave Michelin, una distinción con la que la Guía Michelin reconoce a hoteles incluidos en su selección. La incorporación del establecimiento madrileño se ha dado a conocer este martes, 6 de

octubre, y sitúa por primera vez a este hotel del barrio de Salamanca entre los alojamientos españoles incluidos en esa categoría.

La selección 2026 de la Guía Michelin reúne en España a 122 hoteles distinguidos, de los que 100 cuentan con una Llave Michelin. Hotel Heritage Madrid figura entre las 16 incorporaciones de este año a esa categoría. Para el establecimiento, el reconocimiento llega por una propuesta en la que combina arquitectura, diseño, servicio y gastronomía dentro de un edificio histórico de principios del siglo XX.

El hotel opera en un inmueble protegido por la Comisión para la Protección del Patrimonio Histórico, Artístico y Natural por el valor de sus elementos arquitectónicos. La propiedad señala que la restauración se ha llevado a cabo respetando la esencia original del edificio y recuperando rasgos de la Belle Époque. El interiorismo corre a cargo de Lorenzo Castillo, responsable de una decoración en la que conviven maderas lacadas, mármoles policromados, terciopelos, papeles pintados a mano, tejidos y piezas de época.

El establecimiento cuenta con 46 habitaciones. Según la empresa, todas siguen la misma línea estética del edificio y combinan elementos clásicos con equipamiento actual. A ello se suman los espacios comunes, entre ellos varios salones, una terraza y un bar situado en la séptima planta, desde donde se abre la vista sobre los tejados de Madrid.

La entrada de Hotel Heritage Madrid en la selección de la Guía Michelin se produce además dentro del sello Relais & Châteaux, asociación fundada en Francia en 1954. Esta red agrupa hoteles y restaurantes independientes gestionados por sus propietarios y vinculados a la identidad de cada lugar. La organización reúne desde castillos y palacios hasta haciendas, molinos históricos o villas rurales, y mantiene una línea común basada en la hospitalidad, la gastronomía y la relación con el entorno.

Uno de los ejes de la propuesta del hotel es su oferta culinaria. Al frente se sitúa Mario Sandoval, chef con dos estrellas Michelin, que dirige la cocina de Haroma, el restaurante del establecimiento. La casa explica que buena parte de los productos empleados son frescos, naturales y de proximidad, y que muchos proceden de la finca familiar El Jaral de la Mira.

Esa línea de trabajo se traslada al menú de Haroma, que cambia con las estaciones y revisa recetas y productos desde una lectura actual. El hotel añade que el origen de cada ingrediente, su temporalidad y su relación con el territorio forman parte del planteamiento del restaurante. La misma idea se extiende al desayuno, donde se incluyen elaboraciones caseras y productos seleccionados por su procedencia, entre ellos mermeladas artesanales, miel, churros recién hechos, mantequillas de productores locales, charcutería ibérica y quesos artesanos.

La oferta gastronómica no se limita al comedor principal. El establecimiento distribuye esa propuesta también entre la terraza a pie de calle y el bar de la séptima planta, donde sirve coctelería. Sandoval sostiene que trabajar con productos procedentes de su propia finca permite controlar el proceso “desde el origen hasta el resultado final en el plato” y añade que esa fórmula busca unir calidad culinaria y vínculo con lo que se sirve.

Con esta Llave Michelin, Hotel Heritage Madrid suma un reconocimiento nuevo en un segmento en el que la guía valora la experiencia de alojamiento. La distinción se apoya, en este caso, en una combinación de edificio histórico, diseño interior, servicio y cocina de autor, los cuatro elementos con los que el hotel quiere definir su identidad dentro de la oferta hotelera de Madrid.