

LAS CASAS DE LA JUDERÍA

Plaza Sta. María la Blanca, 5
tel. 954 41 51 50
lascasasdelajuderia-sevilla.com
€€

De un vistazo. ¿En qué lugar del mundo encontramos un hotel que tenga 40 patios? Las Casas de la Judería es un barrio dentro de la ciudad. Se pierden los límites entre uno y otra. El hotel se funde dentro de la judería en un laberinto de casas, jardines y callejuelas que permiten que quien esté allí no tenga que salir para que saber dónde está. Sus 134 habitaciones son todas diferentes y la sensación del espacio es más la de vivir en una casa en Sevilla que en un alojamiento convencional.

P.S. No es el más lujoso de Sevilla, pero no se parece a ningún otro con sus piscinas recoletas, sus plantas autóctonas y su privacidad. Aquí se alojan los que no quieren ser vistos pero sí disfrutar de la ciudad.

LEGADO ALCÁZAR

Mariana de Pineda, 18
tel. 954 09 18 18
legadoalcazarhotel.com
€

De un vistazo. Cuando las ventanas de tu habitación dan a los jardines del Alcázar ya puedes darte por satisfecho. No necesitas mucho más. Pero sí, además, el hotel donde estás tiene un diseño cuidado y poco pretencioso y habitaciones de buen tamaño, la experiencia se eleva. Sus 18 estancias y sus patios son serenos, como si nadie quisiera molestar a los pavos reales que hasta pueden colarse en las terrazas. En el



Skina

edificio (estructurado alrededor de un patio central, típico de esta arquitectura) se conservan restos árabes que el personal explica con una sonrisa.

P.S. El desayuno incluye fantásticos platos locales como poleás.

MERCER

Castelar, 26
tel. 954 22 30 04
mercersevilla.com
€€€

De un vistazo. Arquiveros, anoten. Este es el único hotel proyectado por Cruz y Ortiz, autores de la reforma del Rijksmuseum y la estación de Santa Justa, entre otras obras arquitectónicas emblemáticas. Ellos han rehabilitado el Palacio de Castelar, que data del siglo XVIII, con discreción, sin pirotecnias de arquitectos-estrella. Este tranquilo hotel de 12 habitaciones es sevillano sin caer en tópicos. La decoración cuenta con piezas de Poltrona Frau, Flexform y Cassina.

P.S. Merecen la pena su piscina, con suelo de acero inoxidable, la gran escalera curva de mármol y el Fizz Bar, su bar de cócteles. Sí, esto también es Sevilla.

ONE SHOT CONDE DE TORREJÓN

Conde de Torrejón, 9
tel. 854 56 58 54
hoteloneshotpalaciocondetorrejon09.com
€€



Hotel Alfonso XIII

De un vistazo. Una de las novedades de la ciudad ha elegido para situarse la zona entre la Alameda y la calle Feria. Esto no es casual: estas calles son genuinas y *hipsters*, clásicas y modernas. Así es también este hotel. De este One Shot, el primero en Sevilla, llama la atención la cubierta del patio, que juega con la idea de la celosía. También su interiorismo, obra de Alfaro Manrique, que desafía el folklore, quizás, esperado. Este palacio barroco del siglo XVIII es una opción estupenda para el que ya ha estado en Sevilla y quiere escarbar en su verdadera esencia. **P.S.** Un plus: tiene piscina en la terraza, algo que aquí se aplaude. Con clamor.

PALACIO MÁRMOLES

Mármoles, 10
tel. 664 76 19 04
palaciomarmoles.com
€€

De un vistazo. Este lugar es, a la vez, una rareza y un perfecto ejemplo de sevillanía. Está ubicado en una casa palacio del XVII, la única de la ciudad con las cuatro columnas de las esquinas del patio de mármol rosa. Es majestuoso, ecléctico y muy singular. Tiene siete apartamentos en los que encontrarás muebles históricos, piezas de los Eames, una galería acristalada



Palacio Mármoles

en la que hacer nada y todo y el privilegio de estar a unos metros de unas columnas de la época de Adriano. **P.S.** Para desayunar, los huéspedes encuentran magdalenas artesanales y, cuando el sol lo permite, pueden subir a la terraza a tomarlas sobre tejados centenarios.



RESTAURANTES DOS HERMANAS

LOS BALTAZARES
Cristóbal Colón, 31
tel. 955 67 84 91
baltazares.com
€€€€

De un vistazo. Cocina tradicional andaluza y cocina contemporánea con especial atención al producto.

En la mesa. Uno de los grandes restaurantes de la provincia, sin ninguna duda. Los hermanos Fernández han construido un proyecto muy sólido, basado en la excelencia de la materia prima y en una cocina honesta y sin artificios. Recetas tan golosas como los chopitos al ajillo con huevos de granja y productos selectos como el atún rojo o la carne de Valles del Esla. Carta de vinos completa y servicio eficiente.

P.S. Mención muy especial merece su amplia oferta de destilados y su divertida y original coctelería: