

MEDIA KIT - NH SEVILLA PLAZA DE ARMAS



El hotel

NH Sevilla Plaza de Armas se erige como un oasis contemporáneo en el corazón de la capital hispalense, a escasos 16 minutos de la estación de Santa Justa. Estratégicamente ubicado junto al centro de la Exposición Universal de 1992, cerca de la emblemática calle Sierpes, este enclave hotelero no solo ofrece comodidad, sino también acceso a la esencia de Sevilla. Además, su ubicación estratégica a cinco minutos a pie del Museo de Bellas Artes, la Catedral y la torre de la Giralda, sumerge a los visitantes en el patrimonio histórico. La proximidad a la Plaza del Museo y el Museo de Bellas Artes, a tan solo 200 metros, resalta su conexión con la riqueza artística de la ciudad. Además, a tres km del Estadio Olímpico, se convierte en un punto de partida para eventos deportivos y culturales.

Instalaciones

El hotel ofrece 262 habitaciones, desde habitaciones estándar a Junior Suites, combinando comodidad y estilo. Su última renovación reveló una estética contemporánea con detalles de diseño cuidados en cada rincón. Todas las habitaciones, decoradas en tonos neutros modernos con suelos de madera, ofrecen vistas a la Isla de la Cartuja. Las Junior Suites incluyen su propia sala de estar compacta, los huéspedes tienen la opción de realizar el check-out más tarde.

En la azotea, el completo gimnasio y la piscina son el refugio perfecto para relajarse. La terraza solárium con tumbonas y servicio de camareros, abierta de 11:00 a 21:00 horas todos los días, ofrece un espacio idílico para relajarse y disfrutar de un cóctel o algo de picoteo.

Oferta gastronómica

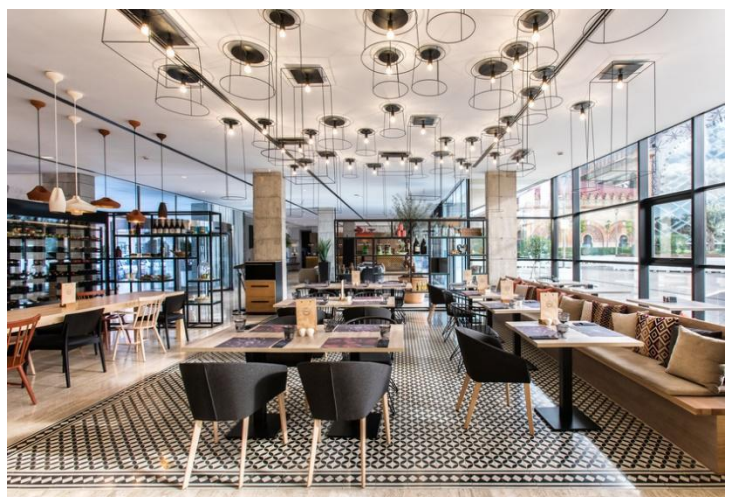
En lo relativo a la propuesta culinaria, Tablafina es el restaurante de NH Sevilla Plaza de Armas. Un concepto basado en los pilares fundamentales del tapeo de calidad español de productos: latas, chacinas y quesos, sin olvidar las tapas elaboradas en cocina, clásicas, en pequeñas porciones. Dispone de una zona de mesas, una barra, un expositor de quesos y embutidos con su correspondiente mesa de corte y una vitrina con sus vinos.



En su propuesta podemos encontrar desde una selección de conservas, embutidos y quesos con denominación de origen, sin olvidar distintas tapas emblemáticas basadas en platos tradicionales andaluces pero reinterpretadas con un nuevo formato, como las patatas aliñás con melva canutera y porra antequerana, el cartucho de esturión en adobo o las habitas con choco, entre otros.

Tablafina Sevilla cuenta con el asesoramiento gastronómico de Abel Valverde y David Robledo, jefe de sala y sumiller, respectivamente del restaurante Santceloni (Dos estrellas Michelin y tres soles Repsol) que han diseñado una carta basada en producto local y con especialidades de la cocina andaluza.

En las cálidas noches de verano, la terraza se convierte en el escenario perfecto para disfrutar de una agradable cena. A diario, el restaurante sirve opciones frescas y deliciosas, ofreciendo una amplia selección que incluye especialidades locales. Además, Tablafina es el lugar ideal para relajarse, ya sea en el interior o en la terraza de la azotea, aprovechando los meses más cálidos para una experiencia especial al aire libre.



Eventos y reuniones

Con cinco salas de reuniones, todas ellas bañadas por luz natural, el hotel tiene capacidad para albergar eventos de hasta 200 personas. Cuenta con servicios adicionales, como equipo audiovisual, traductores, azafatas y técnicos, con previo aviso. Además, la figura del VirtualPlanner está disponible para facilitar la planificación de eventos.

Equipado con la última tecnología, el hotel proporciona soporte técnico y audiovisual de vanguardia, destacando nuestras videoconferencias con colaboración interactiva a través de Lync Online 2013, permitiendo comunicación de audio y video de alta calidad. Ofrece además servicio de catering para eventos.