

Media kit - NH Collection Madrid Eurobuilding



El hotel

El hotel NH Collection Madrid Eurobuilding es un sofisticado oasis urbano ubicado en el corazón del distrito financiero de Madrid. Este emblemático hotel se ha consolidado como uno de los mejores alojamientos de Europa tanto para viajes de negocios como de ocio, gracias a su combinación de diseño contemporáneo, servicios de alta gama y una ubicación estratégica.

Situado a escasos metros del renovado Estadio Santiago Bernabéu, el hotel se encuentra en una de las zonas más dinámicas de la ciudad, rodeado por el Paseo de la Castellana, una arteria principal que ofrece una amplia variedad de opciones gastronómicas, comerciales y culturales. Además, su cercanía a Plaza Castilla, uno de los principales nodos de transporte de Madrid, permite conectar rápidamente con el centro histórico y otros puntos clave de la capital.

El hotel cuenta con 413 habitaciones, distribuidas en 15 plantas. Muchas de ellas, con vistas espectaculares del horizonte urbano de Madrid. Combinan un diseño en tonos suaves y neutros con suelos de madera. Las habitaciones Premium y algunas de las Junior Suites cuentan con balcón para gozar de unas vistas extraordinarias. También dispone de habitaciones conectadas, idóneas para familias.

NH Collection Eurobuilding ofrece una amplia gama de instalaciones deportivas y spa, gestionadas por Club Metropolitan, uno de los más exclusivos de Madrid. Durante su estancia, los huéspedes pueden relajarse en la sauna, los jacuzzis, las piscinas de hidromasaje o los bancos de burbujas, realizar una sesión de entrenamiento en la sala de fitness, desconectar en la terraza del solárium que simula una playa con su arena y tumbonas, o disfrutar de un tratamiento facial o masaje en el salón de belleza. Por último, para los amantes del pádel, Club Metropolitan cuenta con hasta tres pistas con las que disfrutar de este deporte en familia o con amigos.

Cuatro propuestas gastronómicas



NH COLLECTION

MADRID • EUROBUILDING

El hotel NH Collection Madrid Eurobuilding refuerza su posicionamiento como uno de los grandes referentes gastronómicos de la capital. Su propuesta culinaria, diversa y de alto nivel, combina tradición, innovación y experiencias de autor, convirtiendo al hotel en un destino imprescindible tanto para madrileños como para visitantes.

Entre sus novedades más destacadas se encuentran los dos nuevos conceptos del chef Rafa Zafra: Casa de Comidas, una reinterpretación contemporánea de la cocina tradicional española, y Bikini Bar, un sofisticado espacio de cócteles y entrepánes gourmet. Estas incorporaciones se suman a una oferta ya consolidada que incluye el exclusivo 99 Sushi Bar, reconocido por su excelencia en cocina japonesa, y DiverXO, el único restaurante con tres estrellas Michelin en Madrid, liderado por el célebre chef Dabiz Muñoz. Con esta propuesta, NH Collection Madrid Eurobuilding se posiciona como un verdadero epicentro de la alta gastronomía, alineado con los valores de excelencia, creatividad y hospitalidad que definen a la marca NH Collection.

Casa de Comidas es un homenaje a la memoria culinaria del chef Rafa Zafra y a las casas de comidas que marcaron sus primeros pasos en la gastronomía. El restaurante ofrece una carta basada en producto de temporada y en elaboraciones tradicionales reinterpretadas con un enfoque contemporáneo y hedonista. Entre sus propuestas destacan entrantes como las anchoas del Cantábrico con pan y tomate, la ensaladilla rusa con ventresca de atún o los puerros asados con praliné de avellana, además de guisos reconfortantes como las verdinas con setas de temporada o las lentejas estofadas con foie y chipirón.

El apartado de pescados ocupa un lugar protagonista con elaboraciones como el bacalao confitado con espinacas esparragadas, mientras que la sección de carnes ofrece opciones como carrillera ibérica al vino tinto o paletilla de cabrito. Para cerrar la experiencia, un vistoso carro de postres artesanos elaborados a diario completa la propuesta. El interiorismo, diseñado por MIL Studios, recrea la esencia de las tabernas españolas con un estilo actual, y el restaurante dispone además de una terraza en uno de los patios interiores del hotel que lo convierte en un auténtico oasis gastronómico en pleno corazón financiero de la ciudad.

En un registro más informal, el propio Zafra firma también **Bikini Bar**, un espacio desenfadado en torno a los sándwiches y entrepánes gourmet. La propuesta se basa en panes artesanos de diferentes tipos —mollete, coca, brioche, focaccia o pan de cristal— que sirven de base para rellenos que van desde los clásicos hasta creaciones originales con sello propio. A ello se suma una cuidada carta de coctelería que combina clásicos internacionales con creaciones innovadoras clasificadas por perfiles aromáticos —cítricos, dulces, picantes o intensos—, además de opciones sin alcohol pensadas para todos los públicos.

El hotel acoge también **DiverXO**, el restaurante insignia de Dabiz Muñoz y el único tres estrellas Michelin de Madrid. Concebido como una experiencia culinaria 360°, ofrece un menú degustación que desafía los límites de la cocina y transporta a los comensales a un universo creativo único. El espacio, diseñado por Muñoz junto al interiorista Lázaro Rosa Violán, combina suelos de madera oscura y tonos neutros con elementos de fantasía como los icónicos “cerdos voladores”, que representan el espíritu rupturista de este universo gastronómico.

Para quienes buscan sabores de inspiración asiática, **99 Sushi Bar** ofrece una experiencia de alta cocina japonesa reconocida internacionalmente. Su propuesta combina técnicas tradicionales niponas con influencias contemporáneas y de otras culturas gastronómicas, siempre con un respeto absoluto por el producto y un enfoque innovador. Es uno de los templos de referencia de la cocina japonesa en España y un espacio que invita a viajar a través de los sentidos hacia el lejano Oriente.

El hotel mantiene además un legado único en la hotelería madrileña con el histórico **Obrador del Eurobuilding**, en funcionamiento desde 1968. En este taller artesanal se elaboran a diario pastas, bollería y repostería con ingredientes naturales y sin conservantes ni colorantes, siguiendo métodos tradicionales. Las cajas de pastas de 350 gramos, disponibles a la venta en el hotel, se han convertido en un auténtico sello de identidad, junto con una variada oferta de tartas, pasteles, macarons y chocolates preparados con el máximo cuidado.

La propuesta gastronómica se completa con la experiencia exclusiva '**Cena con bodegas**', un evento mensual en el que se maridan menús diseñados por el chef Luis Bartolomé con vinos seleccionados de una bodega invitada. Cada edición cuenta con la presencia de un enólogo que comparte con los asistentes la historia, características y matices de cada etiqueta, convirtiendo la velada en una experiencia cultural y sensorial que combina gastronomía y enología en un ambiente exclusivo.

Con esta cuidada y variada oferta, NH Collection Madrid Eurobuilding se reafirma como un destino gastronómico imprescindible en Madrid, tanto para sus huéspedes como para madrileños y visitantes que buscan descubrir lo mejor de la cocina española e internacional.

Exclusividad y diseño en el VIP Level

En la planta 15 del NH Collection Madrid Eurobuilding se encuentra el exclusivo VIP Level, un espacio diseñado para ofrecer una experiencia verdaderamente única. Este oasis de tranquilidad combina diseño de vanguardia con un servicio altamente personalizado, donde cada detalle está cuidadosamente pensado para garantizar el máximo confort y bienestar. Desde este enclave privilegiado, los huéspedes disfrutan de espectaculares vistas de Madrid mientras se desconectan del ritmo diario y se sumergen en una atmósfera de relajación absoluta.

El VIP Level ofrece una atención diferenciada que incluye recepción privada, acceso a un lounge reservado para reuniones, desayuno a la carta en la habitación o en una zona exclusiva, y servicios adicionales como planchado de cortesía, asistencia de secretaría, y gestión prioritaria de reservas en el restaurante DiverXO, el único tres estrellas Michelin de la ciudad. Además, los clientes pueden beneficiarse de un late check-out y del acceso al Club Lounge, un espacio reservado para mayores de 12 años que combina privacidad y comodidad.

El hotel cuenta con 64 habitaciones VIP Level, entre las que se incluyen opciones como habitaciones Premium con terraza, Junior Suites dúplex, Junior Suites con terraza privada y la imponente Suite Presidencial de 150 m². Cada una de estas estancias ha sido concebida para ofrecer los más altos estándares de privacidad, exclusividad y personalización, convirtiendo cada visita en una experiencia memorable.

Propuesta cultural

Como oferta cultural, el hotel ofrece la propuesta gastro-cultural '[Las noches de la suite](#)'. Se trata de un concepto vanguardista de espectáculo que convierte la Gran Suite Presidencial de NH Collection Madrid Eurobuilding, situada en la planta 15, en un escenario de más de 180 m² y un aforo exclusivo de hasta 50 personas, donde prestigiosos artistas se acercan como nunca antes a su público a través de distintas representaciones.

Por esta experiencia, durante los últimos años han pasado actores como Paula Prendes y Raúl Mérida, o conciertos de música de cantantes y bandas como Andrés Suárez, Maldita Nerea o La Unión.

Reuniones y eventos

El hotel destaca por su arquitectura vanguardista y sus espacios versátiles, que lo convierten en sede habitual de eventos corporativos, presentaciones institucionales y encuentros internacionales. Al estar situado en el distrito financiero de la ciudad, a pocos minutos del Paseo de la Castellana, NH Collection Madrid Eurobuilding es el lugar ideal para celebrar eventos y reuniones en Madrid de cualquier envergadura, desde grandes congresos internacionales, conferencias, presentaciones o actos más lifestyle, como desfiles de moda, hasta banquetes, recepciones o celebraciones personales.

El hotel dispone de uno de los mayores centros de convenciones con un total de 33 salones destinados a este fin en un espacio de 5.000 m² y con capacidad de albergar hasta 1.300 personas. Cada una de estas salas, bañadas con luz natural, cuenta con una tecnología audiovisual de última generación, que permite que las presentaciones, reuniones y eventos tengan un alto impacto, sean más eficientes y, sobre todo, eliminen las barreras de comunicación creadas por la distancia.

Estos espacios, además, han sido renovados recientemente y presentan un nuevo aspecto. Son entornos modernos y funcionales, con una decoración elegante y equipados con lo último en tecnología. La remodelación viene acompañada de una nueva propuesta gastronómica a través de una gran variedad de menús para cualquier tipo de evento. Desde *finger buffets* hasta recepciones con cócteles o cenas de gala, los *meeting planners* del hotel trabajan de forma personalizada para diseñar el menú que mejor se adapte a las necesidades de cada evento.