Forbes ESPAÑA

ÚLTIMA HORA

# El Hotel Palacio de los Ángeles de Haro recibe su primera Llave Michelin pocos meses después de su apertura

POR **FORBES ESPAÑA / EP** 21 SEPTIEMBRE 2026 Tiempo de lectura 1 minutos

El Hotel Palacio de los Ángeles, establecimiento boutique de cinco estrellas situado en Haro y gestionado por Majestic Hotel Management, ha sido galardonado con una Llave Michelin en la edición 2026 de la Guía Michelin, apenas cinco meses después de su apertura el pasado mes de abril, según ha informado la empresa en un comunicado.

El hotel, miembro de la red The Leading Hotels of the World, se ubica en un palacio barroco del siglo XVIII rehabilitado por Trenchs Studio ofreciendo una experiencia única de enoturismo en La Rioja Alta.

La propiedad cuenta con 88 habitaciones y 10 residencias anexas destinadas a estancias más largas, familias o simplemente para aquellos que buscan mayor amplitud e independencia durante su estancia.

La oferta gastronómica del complejo está asesorada por los hermanos Carlos e Ignacio Echapresto (galardonados con dos estrellas Michelin en Venta Moncalvillo) e incluye el restaurante Ventilla, centrado en la cocina riojana y productos locales

Las recetas que emergen de los fogones de Ventilla emplean ingredientes locales como las verduras de la huerta o el cordero junto a aquellos productos que transportaban los arrieros en el siglo XIX como pago al vino que intercambiaban: bacalao, sardinas y otros pescados y mariscos del Cantábrico o embutidos y pimentón de las dehesas de Extremadura.

También cuenta con un Wine Bar con selección de vinos D.O.Ca. Rioja y el espacio subterráneo 'El Calado' para catas privadas, presentaciones, cenas exclusivas o pequeños eventos corporativos.

Asimismo, las instalaciones del inmueble se completan con una terraza ajardinada con piscina climatizada exterior y una zona de bienestar con tratamientos desarrollados en alianza con la firma cosmética Natura Bissé.