

ELLE GOURMET > GASTRO

Este hotel de lujo en La Rioja, el nuevo refugio de los Echapresto, guarda vinos que ni las bodegas tienen ya

Los hermanos Echapresto aterrizan en Haro con el restaurante Ventilla, un más relajado pero igual de ambicioso que Venta Moncalvillo, en el primer hotel 5 estrellas de la localidad. Una propuesta para quienes buscan lujo discreto, vinos de añada y una cocina que cuenta historias.

POR LAURA S. LARA PUBLICADO: 23/06/2026



Hay lugares donde el vino se bebe, y otros donde el vino ordena el tiempo. Haro, en pleno corazón de Rioja Alta, pertenece a esta segunda categoría. En esa cartografía emocional del vino, el tan de moda en este momento Barrio de la Estación da un paso más allá: **ya no es solo un destino para entendidos, sino un enclave donde el lujo se expresa con naturalidad, entre viñedos, historia y mesa.**

La **apertura del Hotel Palacio de los Ángeles** (el primer cinco estrellas de la localidad, inaugurado este marzo de 2026) confirma esa transición hacia un enoturismo más sofisticado, más pausado y, sobre todo, más completo. Pero si hay un latido que articula esta experiencia, ese es el de la **cocina de los hermanos Echapresto.**

Instalados al frente de la propuesta gastronómica del hotel, Carlos e Ignacio Echapresto trasladan a Haro una manera de entender la cocina que lleva años consolidándose en Venta Moncalvillo (dos estrellas Michelin, una estrella verde y dos soles Repsol): respeto radical por el producto, memoria culinaria y una conexión íntima con el vino.



Justo Rodríguez 2020 / JPEG Estudio
Carlos e Ignacio Echapresto

En **Ventilla**, el restaurante del hotel (cuyo nombre no solo hace un guiño a su hermano mayor, sino que coincide con la calle), esa filosofía se traduce en **un formato más relajado, sin perder profundidad. Aquí no hay artificio, hay verdad sensorial..**



Hotel Palacio de los Ángeles

La carta de Ventilla se mueve entre la huerta y la historia. Y cada plato cuenta una historia. El **bacalao con fritada**, por ejemplo, es un homenaje a los arrieros del siglo XIX que transportaban este pescado del Cantábrico como pago al vino que intercambiaban. La textura del bacalao, deshecho en la boca, se funde con la fritada de pimientos y tomate, un aroma a casa antigua, a cocina riojana de verdad. O el **cordero guisado a la cazuela**, que desgrana carnes tiernas que se deshacen con la cuchara, con un jugo denso y oscuro que huele a leña, a tierra, a domingo familiar.



Clara Larrea Quemada
Cordero guisado



Clara Larrea Quemada
Bacalao con fritada

Pero si hay un plato que resume la ambición de Ventilla, ese es el **entrecot de vaca vieja a la parrilla**. La carne, con su color rojizo oscuro, se abre a un corazón jugoso y tierno, con una costra de sal y pimentón que cruje entre los dientes. El aroma a la parrilla, levemente ahumado, se mezcla con el perfume de la madera de roble y el vino tinto que se ha usado para la salsa. No es solo carne: es memoria, es tierra, es lujo que no necesita hablar a voces.

A los postres, los Echapresto no les perdonan detalle. Las peras al vino blanco con notas de barrica son un ejercicio de elegancia: la fruta, tierna y translúcida, se deshace en la boca con un aroma a vainilla, a roble, a vino blanco envejecido. La cremosidad del helado artesano de Andrés Sirvent cierra el plato con un guiño de dulzura que no empalaga, que acompaña, que invita a seguir hablando.



Clara Larrea Quemada
Peras al vino blanco

Un museo del vino: 3.000 referencias y verticales únicas

Sería imposible entender Ventilla sin hablar de lo que ocurre en la copa. Porque **aquí el vino no acompaña, lidera**. La bodega del restaurante del Palacio de los Ángeles, **con alrededor de 3.000 referencias, se posiciona como una de las colecciones más ambiciosas** del panorama nacional, con especial protagonismo de Rioja, pero también con grandes etiquetas internacionales pensadas para un público global. **Añadas históricas, verticales difíciles de encontrar** y una selección que convierte cada comida en una oportunidad irrepetible.

Carlos Echapresto, sumiller y alma líquida del proyecto, lo resume sin rodeos: **“Yo tengo vinos que no tienen las propias bodegas”**. No es una frase efectista, sino una declaración de intenciones. **Su colección personal de añadas antiguas de Rioja, integrada en la propuesta del hotel, permite acceder a botellas que trascienden la carta para entrar en el terreno de lo casi museístico**. De ahí que Ventilla no sea solo un restaurante, sino también un espacio de exploración para el aficionado exigente.



Ana Álvarez

Imagina, por ejemplo, una vertical de un Rioja Reserva de los años 90, con el tiempo atrapado en la botella, con ese aroma a cuero, a tabaco, a fruta madura que solo el tiempo sabe dar. O una cata de vinos de pago, con esa intensidad frutal, esa textura sedosa que se desliza por la boca como un susurro. Aquí se puede trazar la evolución de un gran vino, descubrir joyas internacionales o simplemente dejarse guiar en una copa improvisada al caer la tarde en el *wine bar*, concebido como el corazón social del hotel.

El servicio del vino, con una cristalería de primer nivel y un equipo que entiende tanto de técnica como de relato, está diseñado para acompañar esa experiencia sin rigidez. Las copas, de cristal fino y pensadas para casi cada referencia, permiten que el aroma se abra, que el vino respire, que la experiencia se complete. En Ventilla no se trata solo de beber, sino de entender, de sentir y, en definitiva, de vivir.



Clara Larrea Quemada

Ese equilibrio entre excelencia y cercanía define también el conjunto del Palacio de los Ángeles. El edificio, un palacio barroco del siglo XVIII cuidadosamente rehabilitado, respira una elegancia discreta que huye del lujo ostentoso. Sus 38 habitaciones (a las que se suman diez *residences*) combinan materiales nobles, diseño contemporáneo y una atmósfera serena que invita a detenerse. A vivir despacio. A entender La Rioja desde dentro. La piscina climatizada de la terraza ajardinada, un oasis de calma en pleno centro de Haro, es el escenario perfecto para disfrutar de una copa de vino local mientras el sol se pone sobre los tejados de la ciudad.

En este contexto, la propuesta de los Echapresto encaja con precisión quirúrgica. Porque su cocina, como el propio hotel, no busca impresionar, sino permanecer. No se trata de construir un destino gastronómico aislado, sino de integrarse en un ecosistema donde el vino, el paisaje y la cultura dialogan constantemente. Y ahí es donde el Barrio de la Estación encuentra su nueva dimensión, como un lugar donde lo extraordinario no se anuncia, se descubre.



Clara Larrea Quemada



Clara Larrea Quemada

Haro ya no es solo una parada obligatoria para los amantes de Rioja. Es, cada vez más, un destino donde quedarse. Y, en buena medida, donde volver. El Palacio de los Ángeles, con Ventilla como corazón gastronómico, es la apertura imprescindible de 2026 para quienes entienden el lujo como una cultura de vida, donde el vino es el hilo conductor y la cocina, la expresión más elegante del territorio.

Quizá por eso, la experiencia en Ventilla no termina en la mesa. Continúa en la sobremesa, en la conversación, en ese instante en el que una copa (tal vez de una añada imposible) conecta pasado y presente. Y es ahí, en ese gesto aparentemente sencillo, donde los hermanos vuelven a demostrar que su cocina no se entiende sin el vino. Ni el vino sin todo lo que lo rodea.