



## Servicios y características

### Servicios del hotel

- Prensa diaria
- Servicio médico
- Servicio de niñera (bajo petición)
- Parking limitado (consultar disponibilidad)
- Parking propio
- Bar Cafetería
- Desayuno buffet
- Desayuno para madrugadores
- Servicio de habitaciones 12 horas
- Restaurante nhube by Ferrán Adrià
- Lavandería
- Conexión a Internet
- Conexión a Internet inalámbrica
- Equipamiento audiovisual
- Equipamiento para conferencias
- PC Business Area
- Salas de reunión
- Alquiler de coches
- Caja fuerte en recepción
- Consigna
- Servicio de guardarropa

### Habitación

- Canal+
- TV vía satélite y radio gratuitas
- Kit de baño
- Secador de pelo
- Teléfono en el baño
- Aire acondicionado
- Almohadas a la carta
- Detector de humos
- Minibar
- Voltaje 220V
- Conexión a Internet inalámbrica
- Teléfono directo
- Habitaciones Estándar
- Habitaciones de categoría Superior
- Habitaciones para no fumadores
- Junior-Suites

El hotel está ubicado entre las calles General Oraa y Diego de León, a cien metros de las calles Velázquez y María de Molina. Muy bien comunicado y próximo a las zonas comerciales.



Núñez de Balboa, 112, Madrid (España)

## Restaurante NHUBE

### NHUBE

El espacio NHUBE, inspirado por el famoso cocinero Ferrán Adrià, está concebido para actuar como espacio multifuncional destinado a complacer tanto a nuestra clientela de negocios como al cliente esporádico no alojado en el hotel.

### Nuestra Cocina

Este nuevo espacio actúa como restaurante y salón de lectura a la vez que cuarto de estar y bar-cafetería. En esta atmósfera moderna, flexible, con cambios de luz a tenor de la hora del día y con muebles de diseño, además de comer, se ofrece la posibilidad de escuchar música, navegar por Internet, leer y ver la televisión.

Lo más sorprendente es que la oferta gastronómica no deja de ser una selección de platos caseros y sencillos de la cocina tradicional española, con la única pretensión de que el cliente se sienta como en su casa.

La carta nhube comienza con los zumos de vegetales y frutas naturales y abarca desde bocadillos calientes (sobrasada ibérica con queso manchego; lomo a la plancha, cebolla y queso brie) y fríos (pimientos verdes con ventresca de atún y olivas negras; pollo confitado con jamón de York y crema de queso), hasta platos más sólidos, como los espaghetini carbonara, el pescado de mercado frito a la andaluza, las endibias al roquefort, la espaldita de conejo al salmorejo o los huevos con patatas fritas y jamón ibérico. Los postres, ligeros y originales, completan una oferta de lo más atractiva y apetitosa.

Horario: de lunes a viernes de 13:30 a 16:00 y de 20:30 a 23:30. Cierra sábados, domingos y festivos.

Se admiten tarjetas VISA, American Express, Mastercard, Dinners Club.

### Tipo de Cocina

Casera

### Precio Medio








25-30 € + IVA

### Servicios

Salón de lectura  
Biblioteca  
Sala de televisión  
Cuarto de estar  
Internet  
Business center

## Reuniones y Eventos

El Hotel NH Balboa tiene el placer de ofrecerte tres modernos salones de convenciones dotados con los servicios y el equipo técnico que necesites: sistemas audiovisuales (retroproyección, TV, vídeo, proyector), teléfono, etc., además de cualquier servicio exterior, como azafatas, secretarías, traductores o, entre otros, grupos de animación. Las salas Madrid, Navarra y Alcalá, habilitadas para albergar desde 18 a 90 personas, admiten diferentes tipos de distribución. Todas han sido concebidas para la celebración de tus reuniones de trabajo, convenciones, conferencias o cualquier acontecimiento festivo.

Nombre del salón	Alto (m)	Área (m <sup>2</sup> )	 Banquete	 Imperial	 Cocktail	 Escuela	 Teatro	 Montaje U	 Cabaret
Alcalá	2.1 m	63.0 m <sup>2</sup>	40	26	50	30	50	24	-
Madrid	2.3 m	84.0 m <sup>2</sup>	60	44	60	45	70	32	-
Navarra	2.5 m	40.0 m <sup>2</sup>	22	24	30	20	30	18	-