



Cala del Gran Meliá de Mar, en Palma.



**HOTELES**

x

**Cap Rocat**

*caprocat.com; desde 530€*  
Alojarse aquí es un cuento de princesas. O lo más parecido a ello, ya que este hotel de lujo ocupa una fortaleza militar medieval. Su situación privilegiada, que en su vida anterior tuvo funciones defensivas, ahora ofrece las mejores vistas a un puñado de afortunados: los huéspedes de sus 24 suites, algunas de ellas con piscina privada. La oferta gastronómica va en consonancia con la altura del hotel en sus dos restaurantes, tanto en el Sea Club, donde prima el binomio producto mediterráneo más horno mallorquín, como en La Fortaleza, con menús gastronómicos de alta cocina a cargo del chef Víctor García. Para muchos, "el sitio" para celebrar algo especial. Abren del 15 de marzo al 5-10 de noviembre.

x

**La Residencia**

*belmond.com; desde 730€*  
El romántico pueblo de Deià y la Sierra Tramuntana, cipreses, buganvillas, olivos, panorámicas de postal, mucho arte y una piscina donde sentir envidia de uno mismo: Mediterráneo al cubo con el sello del grupo Belmond. Su restaurante gastronómico, El Olivo, lleva el mismo concepto de lujo sencillo al plato: lo más exquisito de Mallorca bajo una mirada contemporánea. Cerrado en invierno hasta el 22 de marzo.

x

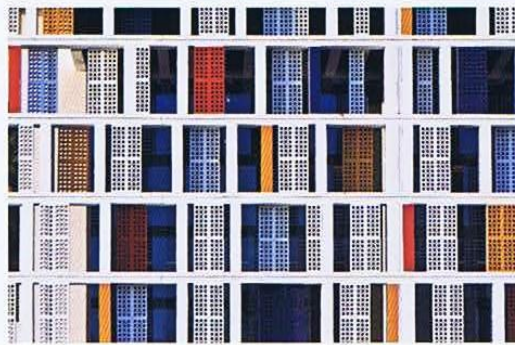
**Gran Meliá de Mar**

*mellia.com; desde 233€*  
Un Adults Only para dar rienda suelta a los placeres epicúreos. Hay que bañarse en su pequeña cala, disfrutar de su Spa by Clarins y probar el desayuno diseñado por Marga Coll, un recorrido de 2 horas y media por el archipiélago en forma de mermeladas, salazones, cocas, dulces...

x

**Posada de Terra Santa**

*posadaterrasanta.com; desde 160€ (sin desayuno)*  
Detrás de la catedral, en una



Fachada del hotel OD Port Portals.

casona mallorquina situada en una callejuela de difícil acceso, está escondido este hotel íntimo, elegante y discreto, perfecto para escapadas románticas y/o apasionadas. Alojarse en una de sus 26 habitaciones es un gustazo de los de verdad. Como lo es también subir a su azotea a tomar un cóctel o a relajarse en la piscina climatizada (en el antiguo depósito de grano), o cenar en su restaurante, La Despensa del Barón.

x

**OD Port Portals**

*od-hotels.com; desde 130,50€ (con desayuno)*

El arquitecto Víctor Rahola y la diseñadora de interiores Mayte Matutes han dado una nueva vida a un antiguo edificio en Puerto Portals. El resultado es este hotel de actitud arty con 77 habitaciones de aire mediterráneo contemporáneo, una terraza donde siempre suceden cosas divertidas y unas zonas comunes perfectas para todo tipo de reuniones.

x

**Can Mostatxins**

*hotelcanmostatxins.com; desde 140€ (con desayuno)*  
Crudo es una palabra adecuada para definir este hotel en una casa del siglo XV del casco antiguo de Alcudia. Cruda es su decoración, sobria, sin artificios, dejando a la vista la piedra. Crudo es el diseño de sus muebles, de líneas puras y aire escandinavo, y crudos son, también, sus colores, en la gama de los ocres. En agosto abren un segundo hotel en la casa de al lado, el Can Mostatxins Frare, con 11 habitaciones, restaurante y champán bar.

x

### Ca's Papa

[hotelcaspapa.com](http://hotelcaspapa.com);

desde 150€

Este hotelito situado en Valldemossa fue decorado por la interiorista Lluïsa Llul, una de las más conocidas de la isla. El aire acogedor de sus trece habitaciones (algunas con vista frontal a la Cartuja), con detalles como colonia Nenuco en el baño y un desayuno casero espectacular confirman la intención original del nombre: estar aquí es como estar en casa (de papá).

x

### Santa Clara Urban Hotel and Spa

[santaclarahotel.es](http://santaclarahotel.es); desde 116€

Las habitaciones son sobrias y funcionales, con techos de vigas de madera y paredes de piedra. Sus puntos fuertes son el spa (para clientes, con sauna y baño turco) y una azotea con vistas a la imponente Catedral.

x

### Hotel Mamá

[hotelmama.es](http://hotelmama.es); desde 142€

Este hotel boutique, del Grupo Capuccino, es la última incorporación al panorama hotelero de la capital. Más bien será, porque inaugura el 1 de abril. Adelantamos que tendrá un spa de inspiración en un *hammam* y un cine, todo decorado por Jacques Grange, nada menos.



## RESTAURANTES

x

### Jardín

[restaurantejardin.com](http://restaurantejardin.com);

desde 50€

Macarena de Castro es una de las abanderadas



Postre en Cap Rocat.

de la nueva cocina mallorquina. Mallorquina de verdad: en las recetas, en los proveedores, en el calendario, pero también en abrazar los aires que soplan en la isla en el siglo XXI.

Entre sus últimos platos, salmonetes a la plancha con fideuà de marisco o *porcella* al horno con manzana asada, berenjena frita y cebolla especiada. Más informal es su restaurante El Bistró.

x

### Andreu Genestra, en el hotel Predi son Jaumell

[andreugenestra.com](http://andreugenestra.com); menús

degustación desde 58€

Este hotel vale para todo: para descansar, para enamorarse, para escribir un *best seller* o para darse un homenaje gastronómico. Detrás de esta parte está Andreu Genestra, un cocinero mallorquín con talento y tesón, implicado en revalorizar el recetario y los productos de la isla.

Su huerta, de la que se abastece, es un buen reflejo de esta inquietud. Tiene varios menús degustación, de 58 a 105€ (sin armonías).

x

### Zaranda

[zaranda.es](http://zaranda.es); desde 130€

Fernando Pérez Arellano recibe a los comensales a porta gayola: en el castillo de San Claret, que no se queda grande para lo que les espera en el plato. La suya es una cocina mallorquina en constante evolución y con presentaciones impactantes y contemporáneas (como muestra, la Ostra Majorica o el Blue Hole). No hay que perderse las propuestas de casquería: las borda.

x

### Ca Na Toneta

[canatoneta.com](http://canatoneta.com); menú: 55€;

precio medio: 70€

Las hermanas Solivellas hacen un verdadero trabajo de arqueología al escarbar en la tradición culinaria

de la isla y desenterrar algunos ingredientes ya casi olvidados, que sirven en su restaurante de Caimarí sin una pizca de pretensión. Las estaciones son las que orquestan el menú, las recetas populares las que le dan forma y, de su huerta y de proveedores locales, sale la materia prima. Hay que llegar con tiempo para tomar el aperitivo en su coctelería, y salir sin prisas para curiosear en su tienda, que vende las vajillas del restaurante, diseñadas por ellas y elaboradas por artesanos y artistas de la isla.

x

### Canela

[canelabistro.es](http://canelabistro.es); desde 40€

El chef mallorquín Fabian Fuster regenta este restaurante en una callecita del centro que es, sin duda, uno de los mejores sitios para comer en Palma ahora mismo. Decoración parisina y comida mediterránea con fusión asiática. Suenan así: vieiras envueltas en kataifi sobre algas y huevas de pez volador o los rollitos vietnamitas de bogavante. Tiene una zona con cocina a la vista. Funciona para una cita romántica.

x

### De Tokio a Lima

[boutiquehotelcanalomar.com](http://boutiquehotelcanalomar.com);

desde 50€

Fusión nikkei-mediterránea en la azotea del hotel Can Alomar, sobre el Paseo del Borne. En la carta de German de Bernardi hay crudos y marinados como el ceviche de pescado y marisco o el steak tartar de solomillo de ternera con alioli de Bombay curry, y platos calientes como el pescado blanco glaseado o el arroz cremoso de bogavante. Imperdible.