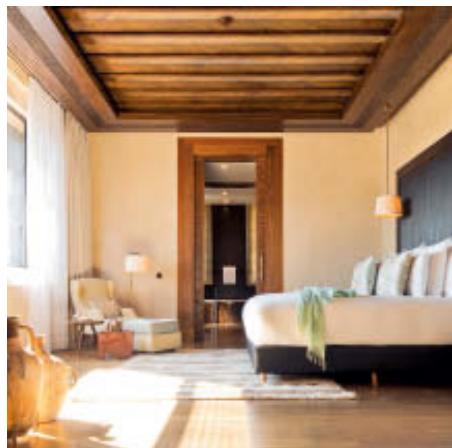


## PARA DORMIR GOLF, SPA Y ELEGANCIA BEREBER A LOS PIES DEL ATLAS

### HOTEL ROYAL PALM MARRAKECH.

La lujosa cadena mauriciana Beachcomber sale por primera vez del Índico para recalar en Marruecos, donde ha inaugurado un espléndido *resort* que se extiende en una finca de 230 hectáreas situada a 12 kilómetros de la ciudad imperial. Si sus hoteles de Mauricio y Seychelles consiguen integrar el océano en sus espectaculares recepciones y salones, ese mismo espíritu de amplitud y sensación de espacio y de fusión de interiores y exteriores caracteriza su última apertura. Solo que aquí lo que se cuele a través de sus grandes ventanales es la imagen del cuidado campo de golf de la propiedad y la soberbia estampa de las montañas del Atlas.

Concebido a modo de pequeño oasis de 135 villas y *suites*, el hotel toma muchos elementos de la cultura bereber en su interiorismo elegante y contemporáneo. Merece la pena destacar los numerosos trabajos de artesanía como lámparas, alfombras, maderas pintadas (*zouak*), cerámicas, azulejos. Si en líneas generales, en el *resort* se ha optado por tonos cálidos y discretos, es interesante el contraste con un vivo y simpático club infantil donde destacan los verdes aguas y turquesas. Se trata de un espacio que llama la atención y al que no le falta detalle: dispone desde su propia cocina para niños



**SOFISTICADO.** Dormitorio de inspiración bereber contemporánea y piscina con vistas al Atlas.



hasta pistas de tenis de tamaño reducido y casas en los árboles.

Las instalaciones deportivas son una de las bazas fuertes: cuenta con un campo de golf de 18 hoyos, una piscina de 25 metros, cuatro pistas de tenis y un bien equipado gimnasio. Tampoco se ha descuidado el capítulo de bienestar, con un completo *spa*, el único del país asesorado por la firma francesa Clarins. Con 15 cabinas de tratamientos, cabe destacar sus programas específicos para hombres. Por último, cuatro opciones de restaurante a disposición de sus clientes, todos en la muy alta gama que caracteriza a la marca

Royal Palm, con un concepto clásico y muy francés de servicio. Al frente de Al Aïn, especializado en cocina marroquí, se encuentra una chef con un equipo formado íntegramente por mujeres que pone el acento en la cocina casera y el recetario tradicional del país. En definitiva, una nueva dirección en el lujo de la ciudad imperial, muy completa y versátil, y que funciona perfectamente tanto para escapadas en pareja o en familia como en viajes de negocio e incentivos, dado su abanico de opciones. El *resort* pone a disposición de sus clientes un servicio gratuito de transporte a la parte histórica de Marrakech. Desde 259 euros. ◀

**POR VICKY VILCHES** + [www.beachcomber-hotels.com](http://www.beachcomber-hotels.com)

BP 2470. Km 12 Route d'Amizmiz. Marrakech (Marruecos). Tel.: +212 5244 87800.

## PARA COMER LOS ARTEFACTOS GASTRONÓMICOS DE JORDI HERRERA

**RESTAURANTE MANAIRÓ.** Desde su apertura en 2003 y con una estrella Michelin obtenida hace cinco años, Manairó se ha ido consolidando como la casa de comidas urbanita de Jordi Herrera, al tiempo que se ha convertido en su taller de inventos. Este chef, con una experiencia docente, crea máquinas para mejorar sus recetas. Uno de sus primeros lanzamientos (hace ya nueve años) fue la *parrilla Fakir* para elaborar piezas de carne sobre unos clavos. “Cuando trabajo, me planteo un objetivo gastronómico. Si no tengo la herramienta para cumplirlo, la construyo”, afirma. Si visita Manairó no verá estos inventos, salvo que insista para entrar a la cocina (merece la pena).

Con nombre de un duende de la mitología pirenaica, Manairó se alinea con la tendencia bistrónica *made in Barcelona*. Funciona con carta y dos menús: Degustación, con entre 10 y 12 platos, a un precio de 70 euros (con IVA); y Manairó, de 14 a 16 elaboraciones, por 90 euros. Estas dos fórmulas, más o menos extensas, permiten probar platos sabrosos, en parte de raíces catalanas, como el Bonito curado con perlas de vermut, la Pizza frita de gorgonzola y tru-



**FUSIÓN**  
Garbanzos  
con gambas  
en forma  
de círculo.

fa, las Patatas costa bravas, la Gamba ahumada con *trinxat* de acelgas, el Ravioli de *foie* con patatas y aceite de café o, de postre, el Agrio de fresas con nata o la Naranja de calabaza, zanahoria y naranja.

Además de carnes como el Filete *al fakir*, no hay que perderse platos *hit* de esta casa como las Cocochas de calamar al pil-pil y ajos tiernos o el Congrio a la *menier*, pescado del que a su vez sirve los Callos. “En un restaurante, lo más importante es la personalidad. Aquí hacemos una cocina catalana contundente que aligeramos con una visión contemporánea”, dice Herrera, adicto al producto de temporada. Una buena bodega, con cava propio producido para esta casa, y un magnífico pan casero (blanco e integral) completan una propuesta que, sin duda, hay que conocer en la ciudad condal. De lunes a viernes, a me-

diódía, existe un menú más breve (Para Hoy), a un precio de 40 euros. ◀

**POR MARTA FERNÁNDEZ GUADAÑO** + [www.manairo.com](http://www.manairo.com)

Diputación, 424. Barcelona. Tel.: 932 31 00 57. Cierra el domingo.

**PORVENIR** ▶▶ **EL A380 DE EMIRATES EN MADRID.** El avión de pasajeros más grande del mundo, el Airbus 380, se estrenará en Barajas el próximo 1 de agosto. Y lo hará de manos de la compañía Emirates, justo cinco años después de la inauguración de la línea Madrid-Dubai. El superjumbo ya unía la ciudad emiratí con Barcelona y amplía así en un 22% su capacidad de pasaje con España. **SALUD Y BIENESTAR EN LA T4.** Y más buenas noticias para Barajas, porque la T4 y la T4 S cuentan ahora con dos locales dedicados al bienestar con el sello de Sha Wellness Clinic. Masajes, tratamientos, peluquería, pedicura y una buena selección de comida fresca y saludable en un espacio que bien merece la pena disfrutar antes de un largo vuelo o durante una escala. **LA GRANJA MÁS COOL.** Después de abrir los hoteles y *clubs* más *trendies*, Soho House inaugurará este verano Soho Farmhouse, en Oxfordshire. Sin ninguna duda se convertirá en la granja más cool de la Tierra. **Por @VILCHESVICKY**