

Guía Repsol

LAS MIL Y UNA NOCHES DE UN HOTEL MUY 'SEXY'

En la parte antigua de Palma de Mallorca, muy cerca de la catedral, el hotel 'Palma Riad', este espacio sensual, divertido y hedonista, es una experiencia altamente recomendable para todos aquellos que suscriban esta tesis: “en los buenos hoteles, lo que menos se hace es dormir”.

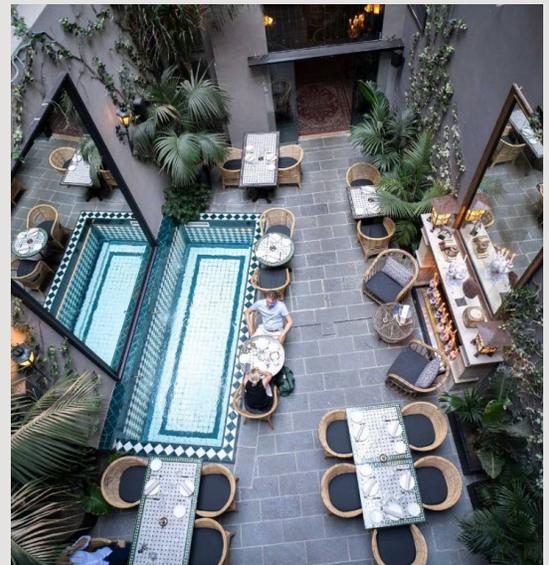
Algunos coincidirán conmigo en que lo mejor de viajar no es conocer nuevos lugares, sino descubrir las otras personalidades que habitan en nuestro interior y que están ocultas bajo la rutina y el demolidor día a día. Las jornadas en otros sitios representan también unas vacaciones de la existencia, en las que ya no se es el mismo, sino otra persona. Alguien que, tras ocho horas de avión, se mezcla con los oficinistas que salen de trabajar a las cinco de la tarde en Manhattan. Un espectador anónimo que asiste a la puesta de sol en Kona (Hawái), mientras unos niños hacen surf en sus improvisadas y rotas tablas.

Con el sexo ocurre algo similar y, de vez en cuando, buscamos ser otros en otras camas. Las nuestras, las que nos han visto con fiebre, cansancio o en modo saturday night fever, juegan con desventaja respecto a las de lugares desconocidos. Como decía Ian Kerner, psicoterapeuta, consejero sexual y autor de numerosos libros, al Huffington Post, “la novedad de estar en un lugar nuevo,

como la habitación de un hotel, estimula la transmisión de dopamina al cerebro, que tiene un papel importante a la hora de incrementar la excitación sexual. Hay una cierta predisposición psicológica cuando la gente reserva una habitación de hotel, como de agasajo hacía ellos mismos. Hay algo lujurioso, lánguido y suntuoso respecto a los hoteles que hace que nos sintamos más sexuales”.

El hotel 'Palma Riad', probablemente desconociendo la tesis de Kerner, la cumple a rajatabla ya que, sin lugar a dudas, es el hotel más sexy de la capital mallorquina. Desde una callecita estrecha, de las que hay en la zona vieja de la ciudad, seduce a todo aquel que pasa y lo sumerge en un universo paralelo. Porque para eso deberían ser los hoteles, para soñar y jugar a ser otro durante unas horas.

El escenario de este establecimiento nos traslada a Marruecos, a esas hospederías llamadas riads, instaladas en casas donde todo gira en torno a un patio interior con plantas y ruido de agua.



Hotel 'Palma Riad' (Palma de Mallorca, Islas Baleares)

“Yo viví algunos años allí”, cuenta Miguel Barceló, director general de 'Palma Riad' y 'Nakar Hotel', en la misma ciudad, “y pensé que podíamos hacer algo parecido a un riad, porque la estructura de la casa se prestaba a ello y porque no había nada igual aquí”.



Los caserones de la parte antigua de Palma tienen un patio interior y son oscuros, porque las estrechas callecitas impiden que pase mucha luz. Pero, a cambio, son suntuosos y llenos de misterio. El edificio donde se instala este hotel fue la antigua casa de un notario con exquisitos papeles pintados y preciosos suelos de baldosa hidráulica. “La estructura no daba lugar a muchas modificaciones, y a esto se sumaron las estrictas normas de Patrimonio, ya que es un edificio histórico. Aunque conseguimos que nos dejaran poner un pequeño estanque en el patio. Es el sello de identidad de todo riad que se precie”, cuenta Barceló. Pablo Peyra, interiorista barcelonés con estudio propio (Pablo Peyra Studio), tuvo el encargo de

convertir este edificio en un hotel de cinco estrellas y once suites que se inauguró en octubre de 2021. Aquí cada habitación es distinta y el cliente elige la que más le gusta. “Cuando nos encargaron este proyecto nos dieron unas directrices generales (que debía inspirarse en los riads marroquíes), pero nada más.

Afortunadamente, tuvimos mucha libertad y optamos por un hotel oscuro. El edificio no tenía mucha luz y todas las paredes de las habitaciones y pasillos están pintadas de negro. En principio esto puede asustar a mucha gente, por eso dimos mucha importancia a las lámparas y puntos de luz, que todos pueden regularse para elegir la intensidad deseada para cada momento”, cuenta este interiorista.

Los muebles de este sensual universo son todos diferentes y tienen un marcado acento asiático. No hay dos iguales y son todos antiguos, aunque acondicionados por dentro. Y las telas, con sus preciosos estampados, y los terciopelos son de la prestigiosa marca Güell Lamadrid.

“Es un hotel adults only y queríamos crear un ambiente de noche, de diversión. En el hall, por ejemplo, una silla Emmamuelle, para que se siente el recepcionista y reciba al huésped. Es un hotel de verano, porque está en Palma de Mallorca, lugar de vacaciones; pero también es un hotel de invierno porque tiene chimeneas en todas las habitaciones”, sostiene Peyra.

La joya de la corona de este riad mallorquín es la Master Suite, con una cama para cuatro. La espectacular cama cuenta con un dosel y espejos en el techo, enmarcados en terciopelo rojo. Los muros de la habitación han sido tapados por cortinas, también de terciopelo color naranja, ya que Patrimonio impidió quitar el papel pintado -aunque muy deteriorado- de la antigua casa.

Las preciosas baldosas antiguas de los suelos de esta suite, que haría las delicias del director de Blue Velvet, David Lynch, es otro de sus atractivos; al igual que la





El patio hace las veces de epicentro y es el lugar perfecto para cenar en las noches de verano, rodeado de plantas, con el sonido del agua y a la luz de las velas. Pero este no es el único sitio donde se puede cenar, única comida que sirve el hotel, aparte del desayuno. Se pretende que, en un futuro próximo, haya diferentes espacios para homenajear al estómago: el cocktail bar y un restaurante, situado en el hotel de al lado, serán otros escenarios para disfrutar de su sorprendente cocina.

Las casas de la zona antigua de Palma comparten corredores, túneles, pasadizos -dicen que para huir de los piratas cuando estos asolaban las islas Baleares-. 'Palma Riad' mantiene excelentes relaciones con el hotel de al lado, 'Hotel Born', lo que ha hecho que compartan también espacio para la restauración. De esta manera, los clientes podrán acceder, por un pequeño pasadizo, al comedor situado en el establecimiento de al lado, aunque no haya piratas a la vista.



Cocina de fusión con buenos productos

Ramón Andreu, propietario del restaurante 'Tast Club', también en Palma, ha sido el encargado de crear el concepto de 'Morokko', el restaurante de este hotel. Abierto también a los no huéspedes, solo para adultos y para cenas, ya que no sirve comidas. "Cuando me encargaron esta tarea pensé que había que hacer algo que no hubiera en la ciudad y que estuviera a tono con el hotel. Me gusta la idea de una cocina con un producto muy fresco, similar a como se hace en Asia, por ejemplo, con la cocina japonesa. Y también que haya otra vertiente mediterránea de hacer las cosas, que gusta a todo el mundo, con toques marroquíes. Aunque yo no diría que este es un restaurante marroquí, porque no quiero que la gente se espere encontrar los típicos platos de esta cocina".



chimenea y el maxi bar de ambiente cincuentero, donde cualquiera puede imaginarse a Don Draper, el protagonista de Mad Men, preparándose un Martini para empezar el día. Pero si la inacabable cama deja a uno perplejo pensando en todas las acrobacias que allí pueden realizarse, el baño, casi más grande que la habitación, con su enorme bañera y sus espejos, podría clasificarse ya con la simbología vintage de los dos rombos.

El savoir faire se mide en esas pequeñas cosas que pueden pasar desapercibidas a los ojos más vastos, pero que son esenciales para los sibaritas o los que necesitan vivir arropados con algo de belleza.

Para empezar, los productos de baño son de la prestigiosa marca de alta perfumería Molton Brown y, además, están envasados en pequeños frascos de estilo moruno, comprados en Marrakech. Los elementos que indican a los empleados del hotel que pueden entrar a hacer la habitación o que, mejor, no molesten; son dos borlas, una roja y otra verde, que hacen las veces de sofisticados semáforos. Las televisiones, horribles aparatos donde los haya, han sido camufladas tras espejos, porque las cosas memorables casi nunca ocurren cuando la mediana pantalla está encendida.

"En 'Morokko' no hay un chef estrella, vamos creando platos, inventando cosas, experimentando y viendo la reacción del público", comenta Andreu. "Sobre todo, nos basamos en un buen producto, a ser posible de proximidad, tratando de no marearlo demasiado, y luego lo adornamos de forma sencilla y sofisticada, al mismo tiempo". José Manuel Ordoñez, es el joven cocinero al frente de este experimento gustativo. Con 33 años, natural de Santa María (Mallorca), ha trabajado 12 años junto a Javier Sobrino y en restaurantes como 'Jumeirah', en Puerto de Sóller o 'La Paloma' (Palma).

"El concepto de 'Morokko' es un concepto difícil porque hay que integrar muchas tendencias: árabe, mediterránea, japonesa; y las cosas tienen que tener un cierto aire oriental. Esto puede ser un quebradero de cabeza, pero mi regla de oro es una elaboración básica, sobre un producto de muy buena calidad, que irá acompañado de una guarnición en donde nos concedemos más licencias a base de especias y otras cosas para conseguir un sabor más exótico".

El paladar entiende, a la primera, explicaciones que a la razón le cuesta más captar. Por eso es tan difícil tratar de describir los sabores. Hay que limitarse a probarlos. La carta de 'Morokko', un restaurante que acaba de nacer con grandes expectativas, puede ser la manera más ilustrativa de captar su intención. Lingote de foie con kimchi y cremoso de manzana; furoki de berenjena con caldo dashi; sashimi de atún con escabeche de zanahorias y comino; rape con ajo blanco al azafrán; costilla de cochinillo con cuscús de brócoli y escarola. Y, de postre, por ejemplo, naranja mallorquina con triple seco y cremoso de chocolate negro con aceite de oliva.



“Lo que más valora la gente cuando va a un restaurante es la acogida. Cómo te reciben, que te hagan sentir como alguien especial. Y eso empieza en el teléfono, cuando la gente hace la reserva”, reflexiona Ramón Andreu. “Quieren también un entorno especial, diferente, cómodo y acogedor. Y, por supuesto, que lo que le pongan sobre el plato sea algo de buena calidad y bien elaborado. Si el cliente está contento repetirá y lo contará a otros. Que un cliente vuelva es el mayor agasajo que puede tener un restaurante. Yo no busco una buena puntuación en TripAdvisor. No me parece una buena referencia para un establecimiento de restauración. De hecho, los mejores sitios casi nunca están en TripAdvisor”.

Entre la recepción del hotel y el cocktail bar se encuentra lo que se llama el colmado, un pequeño lugar, parecido a una pequeña tienda con un mostrador-nevera, donde relucen las ostras y otros productos frescos. A Andreu le hubiera gustado un restaurante con una amplia cocina a la vista, pero eso no fue posible. El colmado, me explica. “será, en un futuro, el lugar donde se elaboren los platos crudos y donde el comensal pueda contemplar este espectáculo”.

El cocktail bar nace cada noche a las 19:00 horas para cerrar a las 02:00 horas de la madrugada y está abierto a todo el mundo. La música se escucha de manera potente y, detrás de la barra, hay todo un altar de bebidas y brebajes. “Buscamos que sea un sitio divertido, donde la gente interactúe con la ayuda de los cócteles”, cuenta Andreu. Parece que algo se ha conseguido en este asunto, ya que tras algunos meses de vida se instauró la norma de que a partir de las 21:00 horas no se podían reservar habitaciones, porque a veces la gente que estaba en el bar se animaba y no quería irse a casa.

Preparando los brebajes y las bebidas espirituosas está Xosé Carlos Rodríguez, un gallego que ha recorrido medio mundo, de cóctel en cóctel, para aprender los secretos de sus elaboraciones. “Hacemos una coctelería clásica, pero incluimos algunos toques para darle personalidad propia. ¿Qué tal un margarita picante? ¿Un old fashioned con whisky ahumado o un pisco sour en vaso chato, presentado con dibujos en la espuma?”



La noche es larga, el lugar divertido, el hotel sexy y, la ciudad, el paraíso de los suecos con dinero que ya no quieren pasar más frío. Es julio y se respira un aire de querer apurar el día y la noche hasta el último sorbo.