



FLECHAZO INVERNAL

CON SAN VALENTÍN A LA VUELTA DE LA ESQUINA, LA APERTURA DE *CAN BORDOY* PONE A MALLORCA EN LA DIANA. SÍ, FUERA DE TEMPORADA LA ISLA TAMBIÉN SEDUCE.

Tras abrir sus puertas el pasado diciembre, Can Bordoy Grand House & Garden (Carrer del Forn de la Glòria, 14, Palma) ha hecho de Mallorca una opción de lo más apetecible de cara a San Valentín. Reformada por el prestigioso estudio Ohlab –que obtuvo el galardón *Best of the Year* en 2016–, la antigua residencia de la familia Bordoy Blanes, que data del siglo XVI, hoy es un coqueto hotel *boutique* con 24 *suites*, de entre 30 y 80 m² cada una, y el jardín privado más grande de la isla, con piscina climatizada, una romántica pérgola y un restaurante perfecto para cenar en pareja. A cargo del chef Andrés Benítez, Botànic se esconde entre la frondosa vegetación típicamente balear del jardín y basa su cocina en el producto orgánico, con las verduras locales como ingrediente estrella. El interiorismo de todo el conjunto se sirve del terciopelo, los



tonos ultramar y las piezas de diseño, procedentes de anticuarios de todo el mundo, para recrear un universo cinematográfico y exquisito que remite a tiempos pasados. Igualmente el servicio, dirigido por una *lady of the house* formada en las mejores instituciones de mayordomía o los pasadizos ‘secretos’ que comunican algunas de las estancias del hotel. Para completar la propuesta, Can Bordoy cuenta también con una coctelería de autor y un elegante *rooftop* con vistas al casco antiguo de la capital mallorquina, además de un relajante *spa* y una librería que hará las delicias de más de un visitante ●



UNA ESCALA EN EL CARIBE

La gastronomía venezolana parece haber conquistado España. En solo unos meses, son varios los restaurantes que han abierto sus puertas apostando por las arepas, los tequeños y las hallacas como estrellas de la carta. Entre estos, el delicioso Apartaco (a la izda., su tarta Tres leches) o Bartolomeo, que fusiona esta cocina con la italiana en platos como los Raviolis de calabaza con asado negro y que tras dejar el Mercado de Barceló reabre en el Barrio de Salamanca, ambos en Madrid. En Barcelona, el *boom* también ha llevado a Arepamundi, uno de los primeros, a instalarse en un nuevo local que confirma la nueva tendencia.