

Escápate al, *paraíso*

De la naturaleza más salvaje a palacios renacentistas y retiros en granjas ecológicas, recorreremos los **destinos del momento**.

POR MARÍA MUÑOZ Y CRISTINA ALTOZANO

SKOURA (MARRUECOS)

DAR AHLAM

Rodeada de palmeras y asomada al desierto, esta espectacular y exclusiva casba es el escenario ideal para disfrutar de la gastronomía de raíz más pura de Marruecos. Una explosión de tradición y sabor en un verdadero oasis.

📍 **Douar Oulad Cheik Ali, tel. +212 524 85 22 39. Hab. doble desde 1.100 €.**



OLOT (GERONA)
LES COLS

Con la aclamada Fina Puigdevall al frente de la cocina (suma dos estrellas Michelin), su fascinante diseño y su ubicación son una llamada a la desconexión total y un regalo para los sentidos.
Av. de Les Cols, 2, tel. 699 81 38 17. Hab. doble desde 330 €.

DOURO (PORTUGAL)
QUINTA DOS MURÇAS

Se encuentra en plena región histórica de Douro, en la zona norte de Portugal. Artesanía portuguesa y comida típica con un *twist* de vanguardia hacen de este enclave el destino perfecto al que peregrinar si eres una amante del vino.
Covelinhas, tel. +35 1934 55 00 06. Hab. doble desde 180 €.



OPORTO
VILA FOZ HOTEL & SPA

En un palacio rehabilitado en primera línea de playa, el concepto del lujo reconecta con sus orígenes burgueses. Su restaurante es parada obligatoria para degustar pescados y mariscos a tan solo 20 minutos del centro de la ciudad.
Montevideu 236, tel. +35 1222 44 97 00. Desde 220 €.



TOSCANA (ITALIA)
IL BORRO

Propiedad de la familia Ferragamo, el proyecto *eco* Il Borro es esa finca toscana que imaginas cuando piensas en dejarlo todo y entregarte al *dolce far niente*. Presume de bodega, huerto propio y una *osteria* que es un monumento a la pasta.
Località Borro, 1, Teléfono: +39 055 97 70 53. Desde 267 €.



RONDA (MÁLAGA)
LA DONAIRA

Un entorno bucólico acoge este retiro *bio* de lujo a apenas 30 kilómetros de Ronda. Después de practicar yoga o equitación o de aprender jardinería, nada como dejarse seducir por su exquisita oferta gourmet de proximidad.

📍 **Camino de las Minas, s/n, Montecorto,**
tel. 951 39 00 59. Hab. doble desde 340 €.

MÁLAGA
PALACIO SOLECIO

El *estrellado* chef José Carlos García rinde culto a la gastronomía andaluza (atención a la ensaladilla y a las *conchas finas*). Lo hace en el restaurante Balausta, cuyas mesas se reparten por el formidable patio de un palacio en el corazón de Málaga.

📍 **Granada, 61, tel. 952 22 20 00. Hab doble desde 189 €.**



ARUSHA (TANZANIA)
GRAN MELIÁ ARUSHA

El cuartel general predilecto de los amantes de los safaris es también una oportunidad extraordinaria para adentrarse en un recetario que sorprende a cada bocado. En Saba Saba, uno de sus cuatro espacios *gastro*, te engancharás a sus bebidas *detox*.

📍 **Simeon Road, tel. +255 746 98 24 00 Desde: 209 €.**



MILÁN
MANDARÍN ORIENTAL

¿Buscas exclusividad en su máxima expresión? Hasta el 1 de octubre puedes reservar la experiencia Dine & Design by Fornasetti. Incluye, entre otros *detalles*, una noche en una increíble *suite* decorada con piezas de la firma italiana (además de una visita a su *flagship store*) y una cena en el restaurante Seta (con dos estrellas Michelin).

📍 **Via Andegari, 9, tel. +39 02 8731 8888. Por 7.300 €.**





CÓRDOBA

PALACIO COLOMERA

A un sueño reparador le sigue un desayuno que es pura fantasía en este patio andaluz. Más allá de la enorme oferta de fruta, embutidos y repostería, el sello hotelero H10 ha confiado este histórico edificio al estudio Tarruella Trenchs para que haga su magia con la luz natural y la arquitectura original.

● **Plaza de las Tendillas, 3, tel. 957 21 68 00. Precio medio: 15 €.**

VENECIA
EXPERIMENTAL

Los maestros Silvio Pez-
zana y Toto Dell' Aringa
recorren hasta el último
punto del recetario
de la *bota europea* para
reinventar la cocina
italiana. ¿El plus? Fina-
lizar el viaje culinario de-
gustando un cóctel
en la azotea del hotel,
con vistas a los icónicos
canales de Venecia.

◀ **Fondamenta Zattere**
Dorsoduro, tel. +39 04 10
98 02 00. Desde 170 €.





ALENTEJO (PORTUGAL)
CRAVEIRAL

La brisa del Atlántico llega hasta esta encantadora finca salpicada de casitas y estudios muy chic. Solo tendrás que preocuparte de descansar, pasear en bici, recolectar hortalizas y enamorarte de sus *pizzas slow*.
☛ São Teotónio, tel. +35 1968 67 15 31. Desde 160 €.



TULUM (MÉXICO)
COPAL

Situado en un edén donde la vegetación se convierte en un decorado de infarto, acoge el *hotspot* Kokoro, perfecto para probar el pescado mejor elaborado de México. Además, puedes asistir al espectáculo del ronqueo (troceo) de grandes atunes recién capturados.

☛ Aldea Zamá, Ixchel, tel. +52 9841 68 14 10. Desde 110 €.



DOHA (CATAR)
MANDARÍN ORIENTAL

Entre masaje y masaje, aprovecha para emprender la Ruta de la Seda sin abandonar el lujo: el restaurante Mosaie propone un viaje inspirado en los sabores de los países que, durante siglos, formaron parte de aquella red comercial, de Arabia al extremo de Oriente.

☛ Barahat Msheireb, tel: 97440 08 88 88. Desde 390 €.