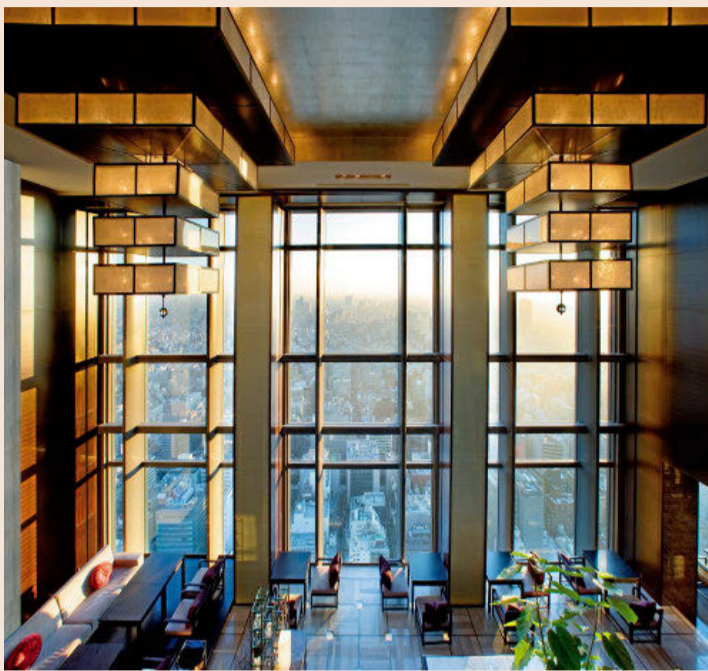


## DIRECTIVOS EN VERANO

## EXPERIENCIAS ÚNICAS



A la izquierda, el 'lobby' del Mandarin Oriental, Tokyo, en la planta 38. Arriba, un detalle de la vegetación del hotel.

# El cielo de Tokio

**MANDARIN ORIENTAL, TOKYO** Increíbles vistas y estrellas Michelin.

**Nerea Serrano.** Tokio.

Los edificios de Tokio no pueden medir más de 300 metros por sus frecuentes terremotos, así que tocar el cielo en la capital nipona no es sólo una cuestión de altura. La prueba es el Mandarin Oriental, Tokyo, donde la altitud se alcanza en el sentido literal y metafórico. El primer hotel que el grupo inauguró en Japón se ubica en Mitsui Tower, en el barrio de Nihonbashi, y su diseño es peculiar: el lobby está en la cúspide.

Diseñado como si fuera un árbol, el acceso está en la planta baja –con un tapiz que simboliza las raíces– y tres ascensores levitan hasta la copa en el piso 38, donde el huésped se registra en recepción con el imponente skyline de Tokio como fondo. Buena carta de presentación para un hotel cuyo punto fuerte son sus imponentes vistas, potenciadas por el uso de cristal.

El 67% de Japón está cubierto por bosques. Así que la



Cuenta con 178 habitaciones entre los pisos 30 y 38.

naturaleza fue un pilar en el diseño del Mandarin, con la madera y el agua como elementos recurrentes y con alfombras y tejidos que sugieren hojas y ramas.

En medio de un bosque no encontraría tantas opciones gastronómicas como aquí: 12 restaurantes y bares, tres de ellos con una estrella Michelin cada uno. Como Signature, especializado en cocina francesa; Sense, con propuestas cantonesas y vistas a To-

kyo Skytree –la torre más icónica de la ciudad– y al Monte Fuji; o Tapas Molecular Bar, un espectáculo gastronómico limitado a 16 personas. Sin estrella (aún), pero quizá el más exclusivo sea Sushi Shora, una barra de auténtico sushi preparado en directo para ocho personas.

A pesar de su magnitud, en este hotel imperan los pequeños detalles (como el kimono-batín que le dejarán en la habitación) y, sobre todo, el trato exquisito al cliente como sello del grupo. Entre genuflexiones y sonrisas eternas, se sentirá único.

El spa merece un capítulo aparte. Tiene nueve habitaciones –incluyendo cinco suites con vistas– en las plantas nobles del hotel para tratamientos que combinan el bienestar y las técnicas milenarias de Japón. Quizá al salir del spa entienda por qué el cielo de Tokio puede tocarse sin necesidad de superar los 300 metros de altura.



Arriba, detalle del restaurante Sushi Shora. A la dcha., una de las 'suites' para tratamientos del spa.

## PISTAS CULINARIAS EN EL MAR

## La sede de tres exBulli en Cadaqués

**Marta Fernández.** Madrid

Entre el Polvorón de tomate y caviaroli arbequina o *La remolacha que sale de la tierra* y un pescado del día, un arroz o una ensalada fresca, hay un viaje de ida y vuelta entre Barcelona y Cadaqués (Girona). Lo firman Eduard Xatruch, Oriol Castro y Mateu Casañas, que, tras trabajar diez años en elBulli, optaron por convertirse en *gastroempresarios* al abrir en 2012 Compartir, su primer restaurante en la localidad de la Costa Brava. En diciembre de 2014, repitieron experiencia al inaugurar Disfrutar en Barcelona.

Este trío lidera ahora una doble sede entre Barcelona y Cadaqués, mientras Disfrutar se hizo el pasado mayo con el premio como *Mejor Nuevo Restaurante Europeo*, galardón concedido en la presentación en Copenhague de la lista OAD de los 200 mejores restaurantes de Europa 2016. A partir de la nominación de nueve espacios abiertos desde el 1 de enero de 2013, la sede en Barcelona de Oriol Castro, Xatruch y Casañas logró la distinción y se ha situado en el puesto 38 en la lista OAD. Si Disfrutar propone un formato de alta cocina de vanguardia, Compartir traslada los conocimientos *bullinianos* a un concepto informal basado en la cultura culinaria del Mediterráneo. “Una propuesta de cocina sencilla con toques modernos, con platos aptos para poder compartir en el centro de la mesa, como una versión del *pica pica* tradicional, con la idea de respetar el producto al máximo dándole un toque divertido”, argumentan sus propietarios.

La carta está definida como un mix de “platos marcadamente modernos y propuestas más tradicionales”. Así, se

### Compartir

- **Dónde:** Riera Sant Vicenç, s/n. Cadaqués (Girona). Tel. 972 25 84 82.
- **Web:** <http://ca.compartircadaques.com/>
- **Fórmula:** Cocina mediterránea.
- **Precio medio:** De 40 a 75 euros.
- **Horario:** Cierra los lunes (en verano).



Compartir traslada conocimientos 'bullinianos' a la cultura culinaria del Mediterráneo.



### CARTA, EN LUGAR DE MENÚ

El negocio de temporada es en julio y agosto, cuando Compartir se llena a diario, con una capacidad para atender a unos 100 comensales (entre la sala y su agradable terraza) y un equipo integrado por en torno a una docena de profesionales. Y, si la sede de Barcelona opera con la fórmula del menú degustación, el espacio de Cadaqués asume la carta como una fórmula perfecta para ofrecer flexibilidad al cliente.

puede probar desde unas Costillitas de conejo y alcachofas rebozadas a un Rape con puré de suquet y picada. Además, hay grandes éxitos como los Buñuelos de bacalao a la miel; los Mejillones con salsa *bernese*; las Sardinillas marinadas con ensalada líquida o el Canelón de atún con sabores mediterráneos.

Cerveza y una carta interesante de vinos son aliados de los platos.



El restaurante se encuentra en el casco histórico de Cadaqués, Girona.