



PALMA DE MALLORCA / CAN BORDOY GRAND HOUSE & GARDEN

ECOS *felices* DEL PASADO

MARÍA FLUXÁ

Con más de quinientos años a sus espaldas, había sido residencia de los Bordoy y fueron tres hermanas de esa familia quienes establecieron entre sus históricas paredes uno de los lugares más felices de Palma, el colegio La Gloria, así llamado por la panadería que da nombre a la calle (carrer del Forn de la Glòria), una de las más antiguas de la ciudad.

Por su privilegiado ambiente familiar, aquel jardín de infancia era íntimo, cálido y muy especial. Rasgos que perpetúa este exquisito hotel de 24 *suites*, tanto en el fondo como en la forma. Para su rehabilitación el estudio Ohlab planteó su reforma integral como si de una casa se tratase. Y, de hecho, ése es el espíritu de Can Bordoy, que ofrece la hospitalidad de una residencia privada y no tanto de un hotel, a través del servicio de un mayordomo para el huésped. El entorno hace el resto.

La intervención de Ohlab, que también firma el interiorismo, es magnífica. Respetuosa con la herencia ecléctica del edificio, ha recuperado con honestidad su pasado. Así, se han mantenido las tarimas de madera originales, los pavimentos de damero tan *putmanianos* de la primera planta e incluso los frescos de los techos, donde en la época escolar se localizaba la capilla, que también hacía las veces de sa-

Abandonada
y en silencio durante
años, esta residencia
con más de cinco
siglos de historia
en el casco antiguo
de Palma ha vuelto
a abrir sus puertas
como hotel cinco
estrellas gran lujo

lón de actos. Los cinco tipos de *suites* (de 30 a 80 m²) comparten mobiliario de anticuario y contemporáneo, siempre con un toque mallorquín (balcones tapizados en telas artesanales, lámparas de Gordiola), contextualizando así su lujo atemporal patente en la calidad de los materiales, la innovación tecnológica y las *amenities* tanto del baño como del fabuloso mueble-bar. Pero la belleza de Can Bordoy, miembro del grupo Preferred Hotels & Resorts, también está en el exterior.

Siempre lo estuvo y ahora se ha recuperado el mayor jardín particular del casco antiguo de Palma. Cualquiera puede refugiarse en su patio, donde florece la jacaranda, si bien sólo los huéspedes pueden disfrutar de la piscina o del jacuzzi mimetizado en un al-

jibe entre cítricos y ledoneros. No es el único espacio dedicado a la salud a través del agua.

En la azotea, con vistas a la Catedral, una pequeña piscina que es un lucernario da luz a la escalera y conecta mediante sus reflejos con el spa, emplazado en los cimientos del

edificio. Con sus ecos de los antiguos baños mediterráneos, el spa Dornbracht Point of Experience ofrece tratamientos de la mano de Swiss Perfection. Completa la experiencia *postlujos* Botànic, el restaurante a cargo del chef Andrés Benítez, quien propone una cocina honesta y sostenible.



Arriba, 'suite' con baño integrado. Sobre estas líneas, la biblioteca-cafetería y el jardín con piscina.



Carne madurada de buey en La Parrilla.

ODA A LA CARNE DE BUEY

ALBERT SOLANO

Durante el mes de marzo, un pequeño pueblo de la provincia de León se convierte en la meca de los carnívoros, en un destino insoslayable para los amantes de la carne. Más de uno pensará que estamos hablando de Jiménez de Jamuz y de un celeberrimo y un tanto sobrevalorado asador allí radicado, pero para nada. Nos referimos a La Bañeza y al restaurante **La Parrilla**, sito en el Hotel Bedunia, que celebra hasta el domingo 17 su *I Festival del Buey Madurado*.

Organizado por la empresa Cárnicas Lyo a partir de bueyes de paisano de la raza rubia gallega, propone dos menús. El primero (80 € por persona) incluye un caldo marinado de hueso de buey *tunecado* con palo cortado; un surtido de embutidos de buey (pastrami, cecina, sobrasada y croquetas de cecina y de rabo); picaña laminada de buey madurado dos años; tuétano y *steak tartare* de cadera. Para cerrar después de tanta proteína, un hipercalórico *brownie* de chocolate con helado artesano de vainilla. El segundo (140 € por persona) lleva lo mismo... más un chuletón de buey madurado quince meses preparado a la vista del comensal en la impresionante parrilla que da nombre al restaurante. En ambos casos, la bebida se tarifa aparte.

La carne madurada es una tendencia que cada vez se impone con más fuerza en la alta gastronomía. Consiste en dejar los canales de las reses largos periodos de tiempo (hemos llegado a probarlos hasta con cuatro años) en cámaras frigoríficas a temperatura y humedad constantes. La carne vive un proceso de transformación que, además de convertirla en mantequilla en la boca, le aporta un sabor más potente, rebosante de *umami*, con unas notas minerales muy marcadas y un posgusto tirando a dul-



Interior del restaurante La Parrilla.

zón que evoca la alimentación del animal a base de maíz. A propósito de las carnes maduradas, dos avisos importantes: uno, que por esa potencia de la que hablábamos no son aptas para todos los paladares. Dos, que una vez que se prueban pueden llegar a resultar adictivas...

Restaurante La Parrilla (Hotel Bedunia). Carretera Madrid-A Coruña, 185. La Bañeza, León. Tfno.: 987 640 524.

HOTEL 24 'suites', spa, piscina y jacuzzi exterior, restaurante Botànic. Desde 350 €/noche.

MÁS INFO **Can Bordoy Grand House & Garden.** Forn de la Glòria, 14. Palma de Mallorca (Islas Baleares). www.canbordoy.com