

ACERTADA REFORMA. Arriba, una de las habitaciones decorada en tonos blancos. Sobre estas líneas, la majestuosa fachada del hotel.

Una joya en el Algarve

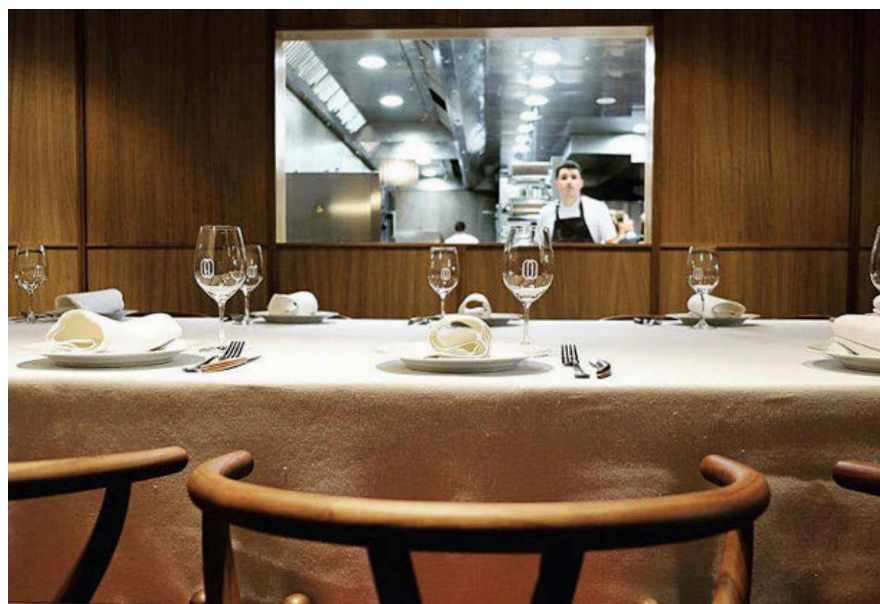
PARA DORMIR. GRAND HOUSE. La asociación hotelera Relais&Châteaux acaba de incorporar a sus miembros esta deliciosa dirección de Vila Real de Santo Antonio, en ese Portugal pegadito a Huelva. Es el séptimo establecimiento en el país luso de la prestigiosa alianza internacional y el hotel pionero en el turismo de lujo en el Algarve. Inaugurado en 1926, fue completamente reformado en 2018 después de un periodo de cierre en el que se acometió una profunda renovación. Tras esta acertada y respetuosa restauración, ahora nos transporta de nuevo a los felices años 20 gracias a un depurado estilo "art déco" que destaca en una localidad que ha sabido conservar su autenticidad y sus tranquilas calles peatonales junto a las playas y a orillas del Guadiana. Justo frente al río, en su avenida principal, se levanta su elegante fachada blanca. Exteriores encajados, interiores de azulejos, habitaciones de inspiración colonial (31 en total) y muebles originales del periodo de entreguerras. Destaca tanto por su agradable ambiente como por un servicio atento y profesional. En esta segunda vida ha añadido un spa y un restaurante, Grand Salón, especializado en cocina tradicional portuguesa aderezada con un toque actual. Y un anexo interesante: a dos kilómetros, junto a la playa, dispone ahora de su Beach Club, con una gran terraza con piscina infinita y un interiorismo más desenfadado, "náutico" y contemporáneo. Desde 180 euros.

POR VICKY VILCHES + grandhousealgarve.com; Avda. da República, 171. Vila Real de Santo Antonio (Algarve, Portugal).

PARA COMER

La nueva sede de Íñigo Peña

Por MARTA FERNÁNDEZ GUADAÑO



CÁLIDO. Comedor principal con paredes en armonía con las sillas de madera.

NARRU. En noviembre de 2010 y cuando apenas alcanzaba la treintena, Íñigo Peña fue incluido por "The Wall Street Journal" dentro de una selección con los 10 mejores jóvenes cocineros europeos del momento. Narru, su restaurante abierto en 2007 en el barrio de Gros, era la razón para que el chef vasco fuera el único español incluido en aquel listado, con la paradoja de que, justo en aquella época, el restaurante había cerrado en su ubicación inicial para mudarse. En abril de 2011, reabrió en el Hotel Niza, pegado a la Playa de La Concha. Peña afianzaba así su apuesta por una cocina vasca ligada a un buen producto



DULCE. Tarta de manzana con helado de leche.

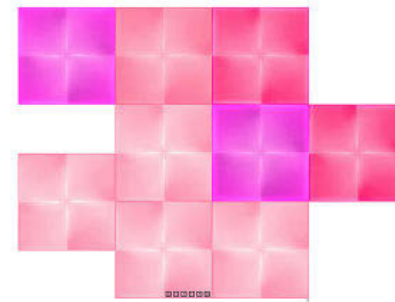
de temporada, sometida a ciertos ajustes bajo una óptica contemporánea. Pero el chef nunca sucumbió a las modas, ni a los artificios de la vanguardia culinaria, ni siquiera a las tentaciones mediáticas de muchos colegas de generación en pleno "boom" de la gastronomía. Con un estilo bien definido, Narru (denominación que se deriva del sobrenombre con el que se conocía al bisabuelo del cocinero, que era jugador de pala profesional) ha sido durante años para donostiarra y visitantes una especie de "valor refugio". El pasado otoño, el restaurante de Peña

estrenó su tercera sede al trasladarse al Hotel Arbaso, donde ocupa un bajo con soportales de un edificio del siglo XIX, muy cerca de la Catedral. El nuevo Narru se estructura en dos espacios: el restaurante, con la cocina al fondo del local; y El Original, bar con mesas planteado como una propuesta que permite desde

desayunar a "after-work". Narru funciona a la carta, con platos como Alcachofas, borraja y cardo (18 euros), Arroz con almejas (25 euros), Txangurro, yema y pan (25 euros) o Kokotxas de merluza (28 euros). Son platos que borda en Ander Rodríguez como jefe de cocina, Juan Calduch como gerente y Rocío Maeso como jefa de sala. Se pueden probar las Ostras al natural o con vinagreta (5 euros/u), algún marisco del día, el Atún aliñado (24 euros), el Ravioli de rabo con cigalita y caldo de cocido (22 euros) o el Rabito de cerdo y carabinero (19 euros). Como guarniciones, Ensalada de lechuga (5 euros), Pimientos del piquillo (8 euros) o Patatas fritas (5 euros). De postre (9 euros), opciones como el "Coulant" de avellanas y cítricos. Ticket medio, de 55 a 100 euros. + narru.es. Hotel Arbaso. San Martín, 22. San Sebastián. Tel.: 843 93 14 05. No cierra.

Color al cuadrado

TECNO. Con estos paneles de luz no hay límites. Los Nanoleaf Canvas se pueden conectar para realizar cualquier diseño que imagine e iluminar cada uno de ellos en más de 16 millones de tonalidades. Se pueden encender simplemente tocándolos con la mano o directamente usando la voz gracias a la app que los acompaña y, además de cambiar de color, pueden variar de intensidad para crear el ambiente perfecto en cada situación. Son también programables, así que se pueden integrar juegos o hacer que las luces cambien de color e intensidad al ritmo de la música. Se instalan fácilmente usando solo adhesivos, sin tener que taladrar en la pared o el techo. Precio: 249 euros (nueve placas; 15 x 15 x 1,3 cm). **POR** ÁNGEL JIMÉNEZ DE LUIS + www.nanoleaf.me



Más allá del jardín

COMPLEMENTO. La firma italiana Fendi se ha unido con Moonstar para lanzar una colección especial en la que queda plasmado el "savoir faire" de ambas empresas de moda. La marca de culto japonesa de calzado vulcanizado "cede" sus hormas para revestirlas con los estampados típicos de Fendi. De modo que sus botas de inspiración jardinero se actualizan para llevarlas sobre el asfalto. El modelo de caña alta que acompaña estas líneas está confeccionado en lona y en goma marrón y forrado en lana en el interior. La colaboración incluye otras deportivas bajas con puntera de goma. Precio: 780 euros.

POR M.T. + fendi.com

