



Apenas ocho años después de festejar su centenario, el Majestic Hotel & Spa Barcelona afronta una gran renovación, de momento sigilosa, para mantenerse entre el competido top de la hotelería de lujo de la ciudad.

POR PATRICIA CASTÁN

Hace unos meses cambió de director, con el fichaje de Luis Cobo, de

rutilante currículum en sellos exclusivos como Four Seasons y Park Hyatt, curtido en la élite del alojamiento en destinos dispares como Londres o Dubai. Se encontró con una reforma en marcha de las habitaciones, y poco a poco ha ido gestando con la familia Soldevila, propietaria del histórico edificio y gestora del negocio hotelero, una transformación que alcanzará a todo el inmueble.

La cirugía en las habitaciones apenas se ha percibido en el día a día del hotel porque se ha aprovechado la instalación de andamios en la fachada para acometer una primera fase que ha alcanzado al ala que da al paseo de Gràcia. Y proseguirán con las fases 2, 3 y 4 hasta la primavera del próximo año, cuando habrán pasado de 258 a 246, a ampliarse la cuota de suites, que llegarán a 50, en busca del ultralujo que cada vez más busca el viajero de gran capacidad adquisitiva.

La renovación generacional en el consejo de administración ha dado alas al cambio, ya que el sello Majestic sigue queriendo ser un referente del lujo clásico, pero «reinventando la tradición» e incorporando el confort glamuroso y el lifestyle que buscan los nuevos huéspedes jóvenes. Tras 22 años fuera de España, Cobo cree que aporta una «mirada fresca» para desarrollar muchos cambios, que parten de una inversión inicial de más de 10 millones de euros. En las habitaciones no solo hay mejores textiles que elevan la «experiencia tangible» (almohadas, toallas...) y un mobiliario y paredes con más personalidad, también se trabaja en la reformulación del minibar para que la experiencia no sea la de cualquier hotel, sino con el sello de la casa. Como un Negroni a punto.

**Cambios hasta 2028**

Aunque el hotel ya creó hace pocos años la Majestic Royal Penthouse –la suite más grande de Barcelona, con 467 metros cuadrados y dos terrazas con doble vista al paseo de Gràcia y a la revalorizada Sagra-



## Barcelona protagonista

*El establecimiento de la familia Soldevila destinará inicialmente más de 10 millones de euros a los proyectos, que abarcan del vestíbulo y su famoso bar, a las habitaciones y la creación de nuevas 'suites'.*

# El hotel Majestic se renueva para despuntar en el lujo



La terraza del Majestic Hotel & Spa Barcelona estrena imagen y carta este verano.

Belén González

da Familia-, ahora recuperará la suite Machado (alojó al escritor en sus últimos días antes de exiliarse a Francia), y ganará la Gaudí, con características que las harán únicas.

Otra parte ya a punto es su famosa terraza panorámica Dolce Vitae, que no solo es-

trena esta temporada look, incorporando rayas y tonos blanco y caldera, sino también carta, de la mano del chef David Romero, con raíces mediterráneas y recetario catalán, donde sobresale el producto de proximidad. Ese edén al fresco propone este verano un día

al mes el plan Gaudí desde las alturas, así como una programación musical que abarca de los jueves de jazz a los viernes y sábados con DJ y vinilos de los años 60 a los 80. Aunque el plan se renovará cada año, al estilo pop up, avanza. También agendan actividades de wellness y desde ahora sirven también sus famosos desayunos: «Queremos que el hotel atraiga también al barcelonés, al que a veces impone entrar en el Majestic».

Otros espacios comunes mutarán en los próximos meses, como su elegante lobby y el inolvidable bar del Majestic. «La llegada al hotel es muy importante, para que se entienda lo que representa para Barcelona», subraya. Por ello, han fichado al estudio de Lázaro Rosa Violán, que conoce bien las tendencias internacionales, pero aportará el ADN local. Esta parte de los trabajos comenzará en noviembre y estarán listos el primer trimestre del próximo año.

**Historia e historias**

Cobo quiere que Majestic Hotel & Spa cuente una historia en cada rincón. Y la del actual salón Albéniz, donde antes hubo un cigar lounge, se reescribirá con la incorporación de gastronomía japonesa en forma de omakase, con un partner consolidado de sushi, planea. La barra japonesa tendrá entrada directa para los no alojados por València, mientras que desde el interior del hotel los huéspedes tendrán un acceso oculto tipo speakeasy. La oferta culinaria de Solc también incorporará algunos cambios, así como el emblemático brunch que domingo tras domingo cuelga el lleno.

La nueva etapa del hotel de lujo más antiguo de Barcelona (1918), cargado de historia local, aporta también una reordenación de su oferta de bienestar. Si la planta menos uno inauguró hace pocos años una nueva zona de spa compuesta por una piscina climatizada de 12 metros de longitud, otra de hidromasaje de 20 metros cuadrados, y tumbonas sumergidas para la relajación, a corto plazo se le sumarán las cabinas de tratamientos que hasta ahora estaban en lo alto del edificio, además de peluquería de alto nivel y salón de manicuras. En 2028, la transformación habrá dado paso a un resort urbano, narra con ilusión Cobo, que también está trabajando en la «excelencia del servicio», con personal que lleva décadas vinculado a la casa, y con nuevos talentos. ■