

# Её величество тишина

Новый отель класса «люкс» Son Claret около Эс-Капделья с 8 мая открыт для гостей

**М.М.**

В воздухе необъятного сада отеля Son Claret витают ароматы Средиземноморья: кориандра, жасмина и роз. Пальмовые аллеи, простор и водные каскады создают удивительную атмосферу, напоминающую сады Альгамбры.

По крайней мере, размеры нового местного отеля класса «люкс» могут легко составить конкуренцию знаменитому дворцу мавританских властителей около Гранады. Территория

**Отель находится в здании постройки 1450 года**

поместья, раскинувшаяся на 130 га, располагает собственной беговой дорожкой, для прогулок можно воспользоваться велосипедами. Живописный парк с уютными уголками и многолетними деревьями, среди которых две оливы El и Ella (в переводе: он и она), как бы приглашает прохожих окунуться в прошлое этого замечательного места. Садовые дорожки ведут к зданиям старинной овчарни и маслобойни, используемой для проведения конференций, а также к специально оборудованным местам для пикников. Основное здание отеля недавно открыло свои двери после законченной реставрации. Оно славится своей архитектурой и находилось ранее во владении майоркинского аристократа Дона



Территория парка в 130 га расположенная недалеко от Кальвии напоминает сады Альгамбры в Гранаде (вверху). Современные номера класса «люкс» имеют собственные бассейн и сад (слева).



Габриеля (Don Gabriel Claret). Затем было реконструировано в 18-м веке, а свой теперешний вид обрело только в 20-м веке.

Несколько лет назад усадьба принадлежала владельцу фирмы по продаже недвижимости Матиасу Кюну (Mathias Kühn), который планировал оборудовать на этой территории поле для игры в гольф. Затем владение было выкуплено Кристиной и Клаус-Михаэлем (Cristine и

Klaus-Michael Kühne). В связи с предстоящим завершением работ во второстепенных зданиях руководство решило не устраивать в честь открытия пышных торжеств. Официальная пресс-конференция прошла 20 мая. Но директор Фиона Риш (Fiona Riesch) уже незадолго до этого поприветствовала первых гостей. По сообщению пресс-секретаря Кристины Бастиан (Cristina Bastian), для них уже было подготовлено множество услуг.

«Роскошь покоя» – так звучит слоган отеля с оздоровительным бассейном с морской водой, из которого открывается панорамный вид, фитнес-студией и просторным спа-помещением, где гостей ублажают с использованием продуктов собственной марки Jardí de Claret. Массаж и велнес-услуги предлагают и на природе, под открытым небом. Некоторые же предпочитают закрытые помещения с мавританскими хамамами, тепидариумом, саунами и крытым бассейном. Для любителей спорта подготовлен теннисный корт.

22 номера и 16 номеров «люкс» с площадью от 26 до 140 кв. м оборудованы ванными с душем-дождем, а некоторые – даже уютным садом с небольшим бассейном. В стандартный пакет включено использование беспроводного интернета, регулируемого по желанию клиента кондиционера и отопления пола.

Ещё не открывшийся отель Son Claret был включён в список известной организации The Leading Hotels of the World. Стоимость суточного проживания в отеле – от 255 евро за номер.

## Достойный гурманов выбор

Обладатель звезды Мишelin Перес Арельяно и его ресторан переехали в отель Son Claret

**ММ**

Капделья (Cardella) – «Лучший ресторан и лучший повар острова», – по крайней мере, так о себе заявляет новый ресторан отеля Son Claret, открытие которого состоялось 9 мая. Множество титулов, как на

пример, «Новинка года» или «Повар года», действительно говорят о выдающемся таланте Фернандо Переса Арельяно (Fernando Perez Arellano). Его ресторан Zaranda в Hilton Hotel Sa Torre (теперь в сети отелей Marriott) был закрыт в конце 2012 года. А к началу

сезона заведение вместе с хозяином – обладателем звезды Мишлен, переезжают в отель Son Claret.

Такие блюда, как террин из куропатки, капуста и фуа-гра с чёрным трюфелем или зубан с итальянской закуской из баклажанов капанатой и фисташками, го-

ворят о неисчерпаемой фантазии и креативности команды.

В кухне используют также продукты из мавританских садов, а собственная пекарня всегда заботится о наличии свежих затейливых хлебобулочных изделий на столах гостей. Завтрак подают

в ресторане Olivera, здесь же желающим предлагают на обед и ужин разнообразные средиземноморские закуски и гриль. В баре Castell наряду со всевозможными напитками международного класса в старинной часовне подают чай, кофе и коктейли.



Фернандо Перес Арельяно готовит в ресторане Zaranda.