

SLS Hotels per a QuèFem?

SLS Barcelona fa de la gastronomia el seu gran segell

L'HOTEL REDEFINEIX EL LUXE EXPERIENCIAL TOT INTEGRANT DISSENY, CUINA I VIDA SOCIAL PER CONVERTIR-SE EN UNA DESTINACIÓ PRÒPIA DAVANT EL MEDITERRANI



SLS HOTELS

■ La gastronomia ocupa el centre de la proposta de SLS Barcelona. L'hotel neix amb la vocació de convertir-se en una destinació en si mateix, amb una oferta on el disseny, l'experiència social i la restauració defineixen la seva personalitat. La intenció és que l'estada no es limiti a l'allotjament, sinó que s'estengui a diferents moments del dia i a diferents públics, amb espais capaços d'atraure tant l'hoste com el client local. Isabel Hidalgo, Commercial Strategy Director, subratlla que "l'àrea de *Food & Beverage* constitueix un dels pilars essencials del projecte i una de les claus de la seva identitat".

Així, la restauració no apareix com un afegit, sinó com l'element que dona sentit al conjunt i marca la manera com SLS Barcelona vol posicionar-se a la ciutat. "La idea és que l'hotel funcioni com un enclavament amb identitat pròpia", resumeix Isabel Hidalgo.

Aquest plantejament es recolza en una idea clara: cada espai ha de tenir personalitat pròpia sense perdre coherència amb l'univers global de l'hotel. El desenvolupament dels diferents *outlets* s'ha treballat amb estudis com AvroKO i *partners* com Studio Paskin, que han contribuït a definir conceptes diferenciats, ca-

L'oferta gastronòmica defineix la identitat de SLS Barcelona i converteix l'hotel en una destinació pròpia, pensada per a hostes i també per a públic local



Isabel Hidalgo, Commercial Strategy Director de l'hotel SLS Barcelona, explica la importància de la gastronomia en la identitat de l'establiment

dascun amb la seva narrativa i el seu caràcter. "Cada *outlet* es concep com un univers propi, amb la seva pròpia narrativa i personalitat, però sempre en diàleg amb el llenguatge global de l'hotel", assenyala la directiva. D'aquesta manera, la proposta combina singularitat i unitat, de manera que el client pot recórrer ambients diferents sense sortir del mateix relat.

Lora, el cor gastronòmic

Barcelona ofereix una escena gastronòmica molt consolidada, per la qual cosa SLS Barcelona ha orientat la seva proposta a experiències que van més enllà del que és purament culinari. L'ambició és sumar a la ciutat espais immersius, creatius i re-

Lora i Còsmico articulen una proposta que uneix cuina, disseny, paisatge i vida social per projectar una experiència diferencial davant el mar

cognoscibles, on conflueixin cuina, disseny i vida social. "Es tracta de crear propostes immersives, creatives i amb una identitat clara, que aportin alguna cosa diferent a la ciutat", assenyala Isabel Hidalgo.

Dins d'aquesta estratègia, Lora ocupa una posició central. El restaurant neix amb la "voluntat de reinterpretar l'essència del Mediterrani des d'una mirada contemporània, amb especial atenció al producte fresc i local i a una cuina de foc obert molt lligada a l'origen".

La seva dimensió, la més gran de l'hotel, permet construir una experiència més rica i completa, amb diferents capes i una expressió més àmplia de la identitat culinària de SLS Barcelona. Per això, Lora reuneix tècnica, producte i narrativa en un espai on la cuina també adquireix protagonisme visual.

Però l'experiència va més enllà de la taula i es converteix en una posada en escena en la qual cada element reforça el caràcter del restaurant. Aquest paper central respon a la capacitat de Lora per concentrar l'essència gastronòmica de l'hotel i traslladar-la a una proposta amb personalitat pròpia. L'entorn també multiplica aquesta identitat. La terrassa i les vistes al port incorporen el paisatge mediterrani

com a part activa de l'experiència. "Tot està pensat perquè hi hagi una coherència entre el que es veu, el que es menja i el que es sent", afirma Isabel Hidalgo. Aquesta connexió amb el mar no actua com un simple fons, sinó com un component que aporta autenticitat i profunditat al concepte.

Còsmico amplia l'experiència

A l'oferta s'hi sumarà al juny Còsmico, el *rooftop* de l'hotel, concebut per afegir una dimensió més vibrant al projecte. L'espai evolucionarà al llarg del dia, des de l'ús de la piscina amb vistes fins a un ambient més dinàmic durant les tardes i les nits. "Serà un espai més social, pensat per viure l'hotel des d'una altra energia", explica Hidalgo. A més, Còsmico reforçarà la relació amb el públic local en presentar-se com un nou punt de trobada en alçada dins de la ciutat.

La seva incorporació consolida la idea d'un hotel obert, social i amb diferents energies segons el moment del dia. Amb ell, la proposta guanya varietat, ritme i una capa més marcada de vida urbana. En conjunt, l'àrea de menjars i begudes és la que converteix l'estada en una experiència més completa i immersiva. "És el que permet que SLS Barcelona funcioni realment com una experiència completa, no un simple allotjament", resumeix Isabel Hidalgo.

SLS Barcelona aspira, així, a consolidar-se com un autèntic *landmark* a la ciutat, reconegut per una proposta en la qual la gastronomia, el disseny i l'entorn construeixen un mateix relat.

■ **Més informació:**
slshotels.com