

Ud. está en: [Portada](#) | [Hoteles](#) | Interiorismo racionalista y alta tecnología en el Nakar Hotel de Palma de Mallorca

• Hoteles 07/04/2016 Revista Hostelería

Interiorismo racionalista y alta tecnología en el Nakar Hotel de Palma de Mallorca



El diseño y conceptualización del interiorismo se debe a la diseñadora mallorquina Marga Rotger.

LO MÁS VISTO

LO MÁS COMENTADO

El Hotel América Barcelona reabre sus puertas como un cuatro estrellas superior

Cocinas para hoteles y restaurantes

El Restaurante Bocacalle fusiona la cocina tradicional con el "street food"

Pago saca de nuevo el bar a la calle junto a la presentadora Anna Simon

El PIB turístico se consolida como el principal motor de la economía española

El "Flora Blend Bar" llega a España

El Novotel Madrid Center alberga 21 espacios específicos para la organización de eventos corporativos

REVISTA HOSTELERÍA



NÚMERO 63

**COCINAS PARA HOTELES
Y RESTAURANTES**

El **Nakar Hotel**, miembro de la red internacional **Design Hotels**, abre sus puertas en pleno corazón de **Palma de Mallorca** con el objetivo de "empatizar con los deseos del cliente, facilitándole la estancia y creando emociones a través de los sentidos, detalles, sabores, olores y música". El edificio Nakar inicia esta etapa como **hotel lifestyle de 4 estrellas superior**, después de un año de remodelación, y es una **propiedad gestionada por la familia Ramis**.

El diseño y conceptualización del interiorismo se debe a la **diseñadora mallorquina Marga Rotger**, que ha apostado por un **estilo racionalista donde prima la sobriedad de líneas y formas por encima de cualquier ornamentación**. La combinación de materiales nobles hace que se respire un ambiente cálido en todos los rincones del hotel, mientras que una iluminación indirecta favorece esa sensación de relajación y bienestar que se quiere transmitir. Por su parte, los espacios con colores neutros y pinceladas negras dan un toque de elegancia y reflejan el gusto por cuidar los detalles.

En cuanto a las **57 habitaciones** de Nakar Hotel, han sido pensadas para el **viajero moderno**, de modo que cuentan con los **últimos avances tecnológicos**, como conexión WiFi, televisores de 40" y 55" con sistema de Smart TV y varias conexiones de USB, para poder cargar directamente cualquier dispositivo sin necesidad de un adaptadores al sistema europeo.

Con respecto a la **oferta gastronómica**, en la **8ª planta** del hotel se encuentra el **Restaurante CUIT, del chef mallorquín Miquel Calent**. Su estilo se fundamenta en una cocina artesanal y de temporada, inspirada en la tradición gastronómica mallorquina, con influencia mediterránea, reformulada en las nuevas tendencias. En definitiva, cocina orgánica y sostenible que recupera antiguas recetas de la Isla.

Y, una planta más arriba, el establecimiento cuenta con una **terracea con vistas al mar y al resto de la ciudad**. La terraza incluye una **piscina de 12 metros de largo y un solárium** con hamacas para los clientes, que pueden disfrutar de unos cocktails mientras escuchan la **música seleccionada por el DJ Tony Jiménez**, acorde con la filosofía de Nakar Hotel: música moderna, ritmos minimalistas y bailables. Un **spa** completa la oferta de este nuevo hotel mallorquín.