RESEÑA:

First In: Es Figueral Nou, inmersión en la Mallorca rural más apacible y genuina

Una finca del siglo XVIII completamente rehabilitada en el corazón de la isla es el perfecto escenario para descansar, cargar baterías y sumergirse en la belleza más auténtica de la isla.

Nuestros periodistas recomiendan de manera independiente productos y servicios que puedes comprar o adquirir en Internet. Cada vez que compras a través de algunos enlaces añadidos en nuestros textos, Condenast Iberica S.L. puede recibir una comisión. Ler aquí nuestra política de afiliación.



Es Figueral Nou

AMENITIES

Bar
Detox
Wifi Gratis
Salud Holística
Piscina

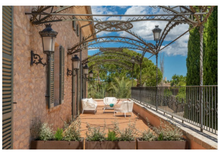
HABITACIONES

40

Por MIGUEL ÁNGEL VICENTE DE VERA

El **trino de los pájaros** debería formar parte de la cobertura médica universal: relaja la mente, disminuye las pulsaciones, apacigua el alma y nos conecta con algo trascendente cuyo nombre todavía desconocero. Aquí, en el hotel rural **Es Figueral Nou,** los trinos de diferentes aves suenan en canon, y acompañan a lo largo del día a los huéspedes, con un simpático y apacible sonido, **que construye una atmósfera de sosiego y comunión con el entorno.**

Es Figueral Nou está ubicado en el centro de **Mallorca,** en el genuino y medieval pueblo de **Montuiri,** rodeado de oliveras, campos de cultivo **y cuarteradas de tierra en diferentes tonalidades de marrón y ocre que dan cuenta de la centenaria tradición de labranza.** Al fondo, con un palpable magnetismo, emerge la Sierra de Tramontana, la espina dorsal de esta apreciada isla.



UNA FINCA CON ALMA

Se trata de **una elegante finca del siglo XVIII rodeada por unos jardines de 50.000 metros cuadrados** en los que hay pista de tenis y fútbol, zonas de descanso y paseo, piscina, y un amplio espacio para realizar eventos. La finca está construida en piedra, con 40 habitaciones de lujo, patios interiores y exteriores, miradores y un bonito cellar –antigua bodega donde se elaboraba y guardaba el vino– de techos abovedados, que ahora funciona como comedor.

Las rehabilitaciones de hoteles implican en muchas ocasiones inherentes imperfecciones: zonas que todavía están en obras, algún fallo en el servicio o detalles en la decoración que todavía están por resolver. Algo que para nada ocurre en Es Figueral Nou, **cuya remodelación fue cuidadosamente efectuada por el grupo NYBAU Hotels and Restaurants.**



Todo está operativo al 100%, se percibe una importante inversión en la remodelación de la finca: en las habitaciones, el Spa, el área de la piscina y en todo el resto de instalaciones, apostando por materiales nobles y elegantes con la más alta tecnología y acabados. Lo mismo ocurre con el equipo humano. A pesar de llevar poco tiempo, manejan con maestría el arte de la restauración, se les siente motivados, serviciales y atentos a todos los detalles. La sensación –muy difícil de alcanzar, a mi humilde juicio- es que si sobra, ni falta nada, **todo se presenta en su justa medida, construyendo una atmósfera placentera, acogedora y armónica.**



UNA DECORACIÓN CON GUIÑO A MALLORCA

La decoración ha sido concebida con gran acierto por el artista mallorquín **Toni Font. En general se percibe un diálogo de los objetos y tradiciones mallorquinas, con un estilo moderno y minimalista.** Por ejemplo, el spa es todo blanco y de líneas puras, como si fuera una capilla futurista, pero está decorado con **una maravillosa colección de fotos en blanco y negro de temática deportiva de los años 50**. En el comedor aparecen antiguas vasijas de vino que maridan con esculturas contemporáneas. También hay cerámicas, arreglos florales, muebles de madera y cuadros conceptuales distribuidos magistralmente. Como una novela de Ernest Hemingway, ni sobra ni falta una coma.



Las lujosas habitaciones aprovechan la estructura decimonónica, de techos altos y amplios ventanales. La entrada de una de las suites consta de un salón con sofá y sillones en blanco hueso conectados con la zona del dormitorio, presidida por una amplia y mullida cama King Size. **La decoración tiene un aire nórdico, donde predominan los acabados en madera, telas blancas, beiges, la pared de piedra vista original aherga y decora**, que se complementa con las famosas vigas mallorquinas pintadas de blanco.

El baño es la joya de la corona, con una amplia pila y dos juegos de grifería independientes –perfectas para las parejas que todavía exigen su pequeña cuota de libertad- y una ducha tipo lluvia también con dos chorros independientes. La joya de la corona es una bañera exenta (para que por un rato te puedas sentir como una estrella de cine) pegada a un ventanal, **perfecta para una publicación en Instagram rebosante de likes**. En una de las esquinas, reposa discretamente una bolsita de tela con sales de baño. Nada sobra, nada falta.



GASTRONOMÍA DE ALTURA

En esta ecuación sobre la serenidad y la calma, falta una variable: la experiencia gastronómica, y justo este es su punto más sobresaliente, con una cocina fresca y de primera calidad, que aparsta por el producto de temporada. **Durante el día, ofrece una carta fresca y sencilla,** perfecta para tomar en el área de la piscina, en la que destacan las evocadoras croquetas de espinacas y curry verde, los langostinos crujientes con mahonesa casera de chile dulce o la aperitosa ensalada de stracciatella de burrata.



Por la noche es la puesta en escena, **la gala más silvarita que acontece en el espacio Es Pati de Montuiri.** Se trata de una cocina que aparsta por el producto local. La lechona mallorquina cocinada al horno durante ocho horas, es celestial, con una carne melosa que se derrite en el paladar; maravilloso por su aparente sencillez el arroz meloso de calabaza, salvia y setas, con un toque fresco sumergido en el fumet.

También la hubina con all y oli de pera y miel deja huella, materia prima excelente y trabajada de una manera sencilla, **que permite aflorar la mejor versión de cada uno de los ingredientes**. Podríamos seguir enumerando platos y no terminaríamos nunca, pero a modo de broche final destacar **su fantástico coulant de almendra –uno de los productos estrella de la isla–, que derrocha sabor y creatividad por todos sus poros.**

