



TEXTO YANNINA THOMASSINY

POCO A POCO Y DE MANERA SILENCIOSA, Asia ha adquirido cierto auge y preferencia sobre destinos como Europa o América. Si ha revivido y está desplazando otros centros turísticos es porque tiene mucho que ofrecer. Su lado místico y exótico cautiva y crea muchas expectativas. Los viajeros están obsesionados con sus contrastes culturales y su concepto supremo de lujo y servicio. En la actualidad, no existe otro destino que ofrezca mejor trato que Asia, pues los turistas son su prioridad. Pareciera que su principal motivo es el derroche: aquí encontrarán magníficos escenarios cargados de sabores exóticos, olores florales, conocimiento ancestral y propuestas completamente distintas a todo lo que se haya visto antes en moda, arte, comida y música. Es hora de apostar por el Lejano Oriente.

HOTEL THE LIBRARY, Koh Samui

Es miembro de Design Hotels desde 2006, y cuenta con tan solo 26 habitaciones. En el contexto de seducción de una isla tailandesa, este hotel se lee como una elegante monografía. Está frente a la playa, es atractivo y minimalista. Su estructura es un juego refrescante y sutil bajo la idea de la literatura como punto de partida. Los amplios jardines ofrecen mucho espacio para que los huéspedes puedan estar juntos sin sentirse observados. Cada área representa una página en blanco sobre la que puede escribirse la propia historia. Además, sus edificios son discretos, no impositivos, y permiten contemplar la exuberante vegetación. Su diseño sobrio y sofisticado es único en la isla, mientras su alberca es roja e infinita. El hotel cuenta con una biblioteca con más de 1.300 libros disponibles para ser prestados o comprados. Una excelente alternativa para las distracciones modernas.

→thelibrary.co.th











RESTAURANTE NARISAWA, Tokio

Ocupa el puesto número ocho del listado The World's 50 Best Restaurants, lo cual, de entrada, garantiza una experiencia sublime, pues los jueces que valoran son estrictos y meticulosos. El chef Kanako Sakakura debió superar muchos retos y críticas antes de llegar a esta posición. Su comida poética está conectada de manera profunda con el medio ambiente de Japón. El menú es diferente todos los días, con el fin de aportar el estado más puro de la naturaleza al platillo que se está creando, y para procurar la fuerza peculiar de cada temporada. Por eso solo seleccionan un ingrediente principal, y su estructura se completa con otros cuyo aroma, aspecto y textura interna evoquen la estación actual. Imposible no caer bajo el hechizo de la temporada. No se estará ingiriendo una comida, sino la vida. Ningún otro sentimiento supera ese nivel, según el chef al mando, pues no es posible ir más allá de lo que la naturaleza ha creado. "Igual que un humano no puede superar la naturaleza, los cocineros no podemos superar los ingredientes".

→narisawa-yoshihiro.com









HOTEL AMANSARA, Camboya

Los que han estado en un Aman saben lo que es el lujo. Después de quedarse en un hotel de esta sofisticada cadena ya nada es igual. Ellos saben lo que es atender al huésped como a un rey. Responden a un estilo de vida contemporáneo y eso ofrecen: una experiencia de estilo de vida sin limitaciones.

Están comprometidos con tres cosas: el medio ambiente, una iluminación perfecta en cada uno de sus espacios, y una alberca que parece sacada de un cuento en cada uno de sus hoteles. Ellos demuestran que sí es posible construir resorts ecológicos y estéticamente agradables. Han recibido el premio Hurun Report, Best of the Best, Best Luxury Resort Under 50 Rooms. El Aman de Camboya es la antigua casa de huéspedes del Rey Sihanouk, situado a las afueras de Siem Reap, a solo 10 minutos de la entrada a Angkor, Patrimonio Mundial de la UNESCO. El nombre del hotel deriva de dos palabras en sánscrito: aman, que significa "paz", y apsara, las ninfas celestiales de la antigua mitología hindú.

→ amanresorts.com

RESTAURANTE ULTRAVIOLET, Shanghái

El chef Paul Pairet creó un nuevo concepto en el mundo de la gastronomía: incluir los sentidos del tacto, vista, oído y olfato. No se trata de una simple reunión cotidiana: es una cena experimental envuelta en visuales, música, olores y platillos temáticos. Solo diez comensales por noche pueden disfrutar de su menú de 20 platillos. Cada uno de ellos se presenta de manera multisensorial, lo que significa que imágenes en movimiento se proyectan en las paredes circundantes; la música, la fragancia y la iluminación se ajustan a las ofrendas individuales, y el servicio de muchos cursos implica, por decirlo de alguna manera, representaciones teatrales en miniatura. El tipo de cocina que ejecuta es experimental comfort food, y sus ideas locas le han servido para posicionarse como el tercer mejor restaurante del mundo según la lista The World's 50 Best Restaurants. Su platillo estrella: Truffle burnt soup bread. Hay que reservar con un mes de anticipación, por lo me-

→ uvbypp.cc

SPA THE MANDARIN ORIENTAL, Bangkok

Basándose en la milenaria ciencia india del Ayurveda, en este espacio se esmeran en transformar el bienestar físico y la salud mental y espiritual de los privilegiados huéspedes. Pocos spas cuentan con un servicio tan privado como este. Ubicado dentro del hotel Mandarin Oriental, se ofrecen cinco suites privadas para que los tratamientos se realicen lejos del ojo público. Cada habitación dispone de su propio jacuzzi y de baño de vapor, salas de tratamientos tradicionales y una tina de ghassoul marroquí. Los masajes duran dos horas y media y, por supuesto, ofrecen el masaje tailandés más completo y delicioso del lugar, faciales de rosas, té verde y aceite de ajonjolí.

La decoración en maderas finas y mármoles logra crear un ambiente místico y elegante. Da la impresión de estar en la casa del rey. Tienen garantía de satisfacción, además de un personal altamente seleccionado y capacitado para un día de spa inolvidable.

→ mandarinoriental.com