vinetur

¿Cómo se redefine el viaje familiar a través del diseño y la memoria? La nueva era del viaje multigeneracional en Crowne

El hotel de la colección Premium de IHG consolida su visión del Blended Family Travel, proponiendo un concepto de hospitalidad donde la sofisticación urbana y el descanso de alta g

jueves 28 de mayo de 2026

ESCRITO POR ADARA SINCLAIR





Hay viajes que se miden en kilómetros y otros que se valoran por las conversaciones que quedan grabadas en el recuerdo. Tradicionalmente, el turismo familiar se ha asociado a una elección entre la comodidad de los más jóvenes o la sofisticación de los adultos. Sin embargo, las dinámicas actuales demuestran que las nuevas familias buscan entornos fluidos, capaces de ofrecer un diseño estimulante, bienestar integral y una gastronomía de primer nivel para todos los miembros del grupo. **Crowne Plaza Porto** da respuesta a esta evolución transformando la escapada urbana en una experiencia premium donde la identidad local y el estándar internacional se encuentran.

Un santuario contemporáneo para el reencuentro

Esta visión del viaje familiar coincide con el hito de la renovación total de las **232 habitaciones, incluidas sus 42 suites** del establecimiento bajo la estética *New Modern*. A fin de responder a las necesidades de las familias más numerosas, el hotel ha reforzado su oferta con soluciones amplas y versátiles. Con capacidad para acomodar hasta ocho personas mediante dos habitaciones comunicantes, las estancias de 43 m² y 47 m² se presentan como la opción idónea para garantizar el equilibrio exacto entre la proximidad y la privacidad familiar.

Además, las Junior Suites disponen de sofá-cama, garantizando un mayor confort y flexibilidad para responder a las diferentes dinámicas y necesidades de quienes viajan con niños. En este contexto de renovación nace el pack exclusivo ***Family Getaway***, una propuesta diseñada para asegurar días tranquilos que incluye alojamiento en Junior Suite (con capacidad para dos adultos y dos niños), desayuno y aparcamiento (solo para estancias de viernes a domingo); el escenario perfecto para disfrutar del hotel y descubrir lo mejor de la ciudad de Oporto. **Como valor diferencial y exclusivo, las familias que reserven este pack serán recibidas con una sorpresa especial en la habitación pensada para los más pequeños, que incluirá una decoración personalizada para hacer la experiencia aún más mágica.** Adicionalmente, gracias a su ubicación estratégica en la Avenida da Boavista y a su cuidada política pet-friendly, el establecimiento facilita la exploración de la riqueza cultural de la ciudad junto a todos los miembros de la familia, incluyendo a las mascotas.





soMos: Una experiencia de brunch para explorar y compartir





La gastronomía es, en esencia, el primer punto de unión entre generaciones. En soMos Restaurant & Lounge, el concepto de partilha (compartir) cobra un sentido especial el próximo domingo 31 de mayo, fecha en la que el restaurante rinde homenaje a los vínculos familiares a través de un brunch buffet repleto de estaciones interactivas diseñadas por el chef Jorge Sousa.

El recorrido culinario está pensado para despertar la curiosidad de los comensales desde el primer instante, comenzando con los grandes favoritos de los más jóvenes: una sección de waffles, crepes y panqueques listos para personalizar con toppings que van desde el chocolate y las pepitas hasta los frutos rojos, la brunesa de fruta y las compotas artesanales de calabaza o higo. Este inicio se complementa con las clásicas tablas de quesos, una cuidada variedad de panes y boles de yogur.

En el apartado de entradas, la propuesta arquitectónica de soMos se traslada a bocados como los bastones de polenta de tomate seco, la bruschetta de lascas de bacalao, las empanadas caseras, ensaladas frescas de temporada y un crujiente de queso brie con mermelada de higos. Para los platos calientes, el chef ha apostado por recetas reconfortantes y llenas de sabor, entre las que destacan los filetes de ternera a la portuguesa, las tradicionales milanesas de pavo, pizzas artesanales y una sabrosa chapata griega con salsa de tomate, jamón y queso Mozzarella.

El gran atractivo de la jornada se concentrará en su estación de showcooking, un rincón interactivo pensado para ver trabajar al equipo de cocina en directo. Allí se prepararán al momento elaboraciones como los mini perritos calientes estilo "soMos", hamburguesas con bacon, mayonesa de kimchi y tomate cherry asado, y una refinada opción de salmón ahumado con crema fresca y alcaparras. Asimismo, los amantes de los huevos contarán con los clásicos revueltos en el buffet y los contemporáneos huevos Benedict, preparados al momento bajo petición y acompañados de queso, jamón y champiñones salteados.

El punto final lo pondrá un rincón dulce que rinde tributo a la pastelería fina y conventual, reuniendo bocados como el brownie de chocolate con crema de café, la tarta de almendra tradicional, mini cupcakes con chiboust de vainilla, tiramisú, además de una divertida selección de gominolas, chocolates y caramelos.

Información práctica:

Fecha: Domingo, 31 de mayo de 2026.

Horario: De 12:30 pm a 3:00 pm.

Tarifas: Adultos: 35,00 € por persona | Niños de 3 a 10 años: 20,00 € | Niños hasta los 2 años: gratuito (cortesía).

Reservas de Brunch: A través del teléfono +351 226 072 552 o del correo electrónico somos.restaurant@ihg.com.

Reservas de Pack de Familia *(Family Getaway)*: A través del teléfono +351 226 072 500 o del correo electrónico opocp.reservations@ihg.com.