vinetur

El Sky Bar del Hotel Saratoga refuerza su oferta de verano sobre Palma

El espacio, abierto desde 1965, incorpora una carta de Juan Pinel con servicio de mediodía y cena

lunes 22 de junio de 2026



El Sky Bar del Hotel Saratoga afronta la temporada de verano con una nueva propuesta gastronómica y con el valor añadido de su ubicación sobre el centro de Palma de Mallorca. El establecimiento recuerda que fue el primer rooftop de la ciudad y sitúa

este espacio como uno de sus miradores más reconocibles, con vistas a la Catedral, el puerto y el casco histórico.

El Sky Bar ocupa la octava planta del hotel y funciona todos los días de 11 a 24 horas. Los almuerzos se sirven de 12 a 16 horas y las cenas, de 19.30 a 22 horas. La piscina de esta azotea está reservada para huéspedes.

Según informa el Hotel Saratoga, el espacio fue inaugurado en 1965, antes de que este tipo de terrazas se extendieran en muchas ciudades. Desde entonces, ha acompañado la transformación urbana de Palma desde una posición elevada sobre el Paseo Mallorca. La panorámica incluye la silueta de la Catedral, el movimiento del puerto, las cubiertas del casco histórico y el Mediterráneo. El hotel añade otro elemento singular del lugar: el neón original del Saratoga, visible desde la terraza.

La principal novedad de esta temporada es la carta firmada por el chef Juan Pinel, responsable del restaurante L'Àtic, situado en la séptima planta del mismo hotel. La propuesta cambia según el momento del día y busca adaptarse tanto al servicio de piscina como a la cena.

Por la noche, la carta arranca con entrantes como ostras al natural o acevichadas con leche de tigre y cilantro, croquetas de jamón o de porc negre con albaricoque seco, jamón ibérico de Fisán y taquitos de queso mahonés en aceite de hierbas. Entre los platos principales figuran el guacamole con trampó mallorquín y patacón, la ensalada de tomates de temporada con tomate seco y queso mahonés, el tartar de vaca con alioli clásico y ají amarillo y el bacalao El Barquero asado con cremoso de patata, pimiento rojo y almendra de Mallorca.

Al mediodía, la oferta se orienta a platos más ligeros y de servicio ágil. El hotel cita el calamar a la andaluza con alioli de lima crujiente, sándwiches como el bikini con queso fundido o el Club de la casa, rigatoni con salsa de tomate picante, gambas y albahaca, hamburguesa completa y pad thai. También incluye propuestas como el tiradito de corvina con leche de tigre de wasabi, el tartar de vaca con ají amarillo, la lubina asada con salsa nam jim y el solomillo de ternera a la brasa con chimichurri de ají panca.

El precio medio del Sky Bar se sitúa entre 35 y 40 euros, según detalla el establecimiento. El hotel también comercializa habitaciones desde 140 euros, IVA incluido.

El Saratoga subraya que su historia está ligada a la de Palma. El hotel abrió en 1962 y dispone de 180 habitaciones y suites. Su nombre hace referencia al portaaviones Saratoga, de la IV flota estadounidense, que solía atracar en el puerto de la ciudad. Además del Sky Bar, cuenta con una piscina en planta baja, otra piscina solo para adultos en la azotea y una tercera climatizada en la zona wellness, junto a jacuzzi, gimnasio y spa.

El establecimiento está situado en el Paseo Mallorca, 6, en el centro de Palma. Con esta renovación de la oferta del Sky Bar, el hotel busca reforzar uno de sus espacios más visibles durante los meses de verano, apoyado en una cocina de perfil informal y en una de las vistas más amplias sobre la capital balear.