vinetur

Nueve habitaciones frente al mar definen el hotel artístico de la Baronesa Thyssen en S’Agaró

The Pink Elephant abre también su restaurante mediterráneo a clientes no alojados en la bahía de la Costa Brava

martes 30 de junio de 2026



The Pink Elephant Hotel se presenta en S’Agaró como un establecimiento boutique solo para adultos con una propuesta centrada en el arte, el diseño y la gastronomía mediterránea. Impulsado por la Baronesa Thyssen, el alojamiento ocupa una ubicación en primera línea de mar, en la bahía de esta localidad de la Costa Brava, y limita su capacidad a nueve habitaciones.

Desde el hotel explican que el proyecto ha sido concebido como un espacio en el que la arquitectura y la selección de obras de arte mantienen una relación directa con el paisaje. La fachada rosa del edificio contrasta con unos interiores completamente blancos, jardines tropicales y estancias abiertas a la luz, en una apuesta estética pensada para reforzar la conexión visual con el mar.

La propuesta del establecimiento se apoya en un formato reducido y en una oferta de servicios orientada a una estancia tranquila. Además de las nueve habitaciones, el hotel dispone de una amplia terraza sobre el mar, piscina exterior, camas balinesas, piscina interior climatizada, sala de cine privada y un spa con sauna y baño turco.

La iniciativa no se limita al alojamiento. The Pink Elephant abre también su restaurante a clientes que no se hospedan en el hotel. La oferta gastronómica gira en torno a una cocina mediterránea basada en el producto y la estacionalidad, con una carta pensada para compartir y con la terraza frente al mar como uno de sus principales atractivos.

Entre los entrantes figuran los matrimonios de anchoa, boquerón y piparra, las anchoas de l’Escala con aceite de oliva y el taco de gamba roja marinada con lima, cremoso de aguacate y mayonesa de wasabi, que el establecimiento sitúa entre los bocados más representativos de la casa.

En los platos principales, la carta incluye zamburiña gratinada sobre crema de calabaza y langostino, berenjena frita con miel de caña y ralladura de naranja, arroz del chef con sepia, gamba y tartar de gamba, arroz del señoret y fideuá marinera. A esa selección se añaden mejillones al vapor con limón fresco, gambas salteadas con ajo y perejil y calamares a la andaluza con mayonesa de lima.

La parte dulce se completa con torrija caramelizada con helado de vainilla y piña fresca con esencia de menta y cristales de Halls. Según trasladan desde el hotel, la cocina busca apoyarse en la sencillez y en el protagonismo del producto.

La identidad de The Pink Elephant se articula así en torno a una doble propuesta. Por un lado, un alojamiento de pequeño formato orientado al descanso en un enclave frente al Mediterráneo. Por otro, un restaurante abierto al público que refuerza el perfil del establecimiento como espacio de ocio y gastronomía en S’Agaró.

El proyecto pone el foco en una experiencia de estancia pausada, con el mar como elemento central tanto en la configuración de los espacios como en la oferta culinaria. Esa combinación de ubicación, capacidad limitada y componente artístico define la singularidad de un hotel que busca diferenciarse dentro de la oferta de la Costa Brava.