vinetur

Marbella, Tenerife y Madrid concentran varias aperturas y renovaciones hoteleras de alto nivel

Gran Hotel Taoro, Kimpton Los Monteros, Nobu Hotel Ibiza Bay, Puente Romano y La Mar Madrid refuerzan su oferta

lunes 6 de julio de 2026



La oferta hotelera y gastronómica de varios destinos españoles incorpora esta temporada nuevas aperturas, renovaciones y propuestas de restauración en Tenerife, Marbella, Ibiza y Madrid, con establecimientos que apuestan por la alta cocina, el producto local y experiencias vinculadas al bienestar y al ocio.

En Tenerife, el Gran Hotel Taoro reabre en Puerto de la Cruz tras una restauración que, según trasladan sus responsables, recupera este histórico hotel de cinco estrellas con una combinación de arquitectura neoclásica, diseño contemporáneo y vistas al Atlántico y al Teide. El establecimiento se presenta como uno de los movimientos más visibles en el norte de la isla, con habitaciones y suites, oferta wellness y varios espacios gastronómicos.

Entre ellos figura OKA, la propuesta japo-mediterránea del chef Ricardo Sanz. La dirección del proyecto recuerda que Sanz fue uno de los pioneros en introducir la gastronomía japonesa de autor en España y que cuenta con una estrella Michelin y dos Soles Repsol.

También en el Gran Hotel Taoro se sitúa Amalur, dirigido por Erlantz Gorostiza. La propuesta une producto local, elaboración artesanal e innovación, con una cocina que busca reinterpretar sabores conocidos. A ello se suma Lava, otro espacio firmado por Gorostiza en Tenerife, donde el chef desarrolla una cocina de autor apoyada en la técnica, el producto de proximidad y el fuego. Gorostiza cuenta con dos estrellas Michelin.

La oferta del hotel se completa con La Carola, junto a la piscina del complejo. El restaurante plantea una cocina mediterránea e internacional con presencia de producto local, arroces, platos ligeros y elaboraciones al grill, en un espacio orientado a almuerzos informales y sobremesas con vistas al Atlántico.

En Marbella, uno de los movimientos más relevantes es la renovación de Kimpton Los Monteros. El resort recupera este histórico establecimiento marbellí con una propuesta inspirada en la identidad local y en la estética de los años 70. El hotel dispone de 195 habitaciones, cuatro restaurantes y bares dirigidos por el chef malagueño José Carlos García, además de un racket club y un spa.

Dentro de esa oferta se encuentra Jara, donde José Carlos García reinterpreta la tradición culinaria andaluza desde una mirada contemporánea y con atención al producto local. El complejo incorpora además Escondido Rooftop, un espacio de cocina mexicana situado junto a una infinity pool y acompañado por una programación de verano.

Otra de las referencias del circuito de lujo es Nobu Hotel Ibiza Bay, un establecimiento solo para adultos vinculado a Robert De Niro. El hotel sitúa la gastronomía y el entretenimiento en el centro de su propuesta frente al mar. En su interior opera Nobu Restaurante, dirigido por Nobu Matsuhisa, con una cocina que fusiona influencias japonesas y peruanas. A ello se añade Nobu Lunch, una versión más informal pensada para almuerzos frente al mar, con sushi, platos ligeros y cócteles en una nueva terraza.

En la Costa del Sol, Puente Romano Beach Resort mantiene una de las ofertas más amplias del segmento premium. El complejo de cinco estrellas, concebido como un pueblo blanco andaluz, reúne spa, clubes infantiles, club de tenis y más de 20 restaurantes y bares.

Entre sus incorporaciones figura El Pimpi Marbella, la llegada en exclusiva al resort de la conocida casa malagueña, que abre una taberna andaluza en calle Málaga. El complejo reúne además conceptos ya consolidados o de reciente implantación como Gaia, centrado en cocina griega; Cipriani, firma histórica de cocina italiana fundada en 1931; y Coya, que combina gastronomía peruana con técnicas de Japón, China y España junto a una oferta de coctelería y vida nocturna.

La propuesta de Puente Romano se amplía con Chambao, un club boutique frente al mar que gira en torno a la cocina de autor con acento andaluz; El Chiringuito de Puente Romano, orientado a platos tradicionales malagueños y pescado a la brasa; y Purosushi, un restaurante omakase de solo 16 plazas que apuesta por una experiencia íntima basada en producto fresco.

El resort incorpora además La Petite Maison, la llegada a Marbella del restaurante nacido en Niza y conocido por su cocina mediterránea. El nuevo espacio incluye bar y piscina de estilo Riviera con vistas panorámicas al mar.

Fuera del ámbito hotelero, Madrid suma una nueva referencia con La Mar Madrid by Gastón Acurio. El restaurante, situado cerca del estadio Santiago Bernabéu, rinde homenaje a las cebicherías peruanas con una carta centrada en cebiches, tiraditos, nigiris y platos para compartir. La propuesta combina tradición peruana, producto local y una puesta en escena de perfil cosmopolita.

El conjunto de movimientos confirma la actividad de varios operadores hoteleros y grupos de restauración en destinos con fuerte demanda vacacional y urbana. Tenerife refuerza su oferta en el norte de la isla con la reapertura del Gran Hotel Taoro; Marbella concentra parte de las renovaciones y aperturas más visibles en resorts de alta gama; Ibiza mantiene el tirón de la restauración asociada al lujo; y Madrid incorpora nuevas marcas gastronómicas internacionales en zonas de alta afluencia.