vinetur

Nueve habitaciones frente al mar definen el hotel The Pink Elephant en S’Agaró

El establecimiento impulsado por la Baronesa Thyssen reúne arte, diseño y cocina mediterránea en primera línea de costa

viernes 17 de julio de 2026



The Pink Elephant Hotel ha abierto sus puertas en la bahía de S’Agaró como un establecimiento solo para adultos con una propuesta centrada en el arte, el diseño y la gastronomía mediterránea. El proyecto está impulsado por la Baronesa Thyssen y se presenta como un hotel boutique de pequeño formato, con solo nueve habitaciones frente al mar.

El alojamiento se sitúa en primera línea de costa y plantea una estancia marcada por la intimidad y la calma. La propiedad explica que el hotel 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 que lo rodea.

Uno de los rasgos más visibles del edificio es su fachada rosa. En el interior, el establecimiento apuesta por espacios completamente blancos, jardines tropicales y estancias abiertas a la luz. La propuesta busca unir el interior del hotel con el entorno marítimo de S’Agaró.

La oferta del hotel incluye 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. Con esa combinación de servicios, The Pink Elephant orienta su oferta a una clientela adulta que busca una estancia de descanso en un formato reducido.

La propuesta no se limita al alojamiento. El restaurante del hotel también recibe a clientes que no se hospedan en el establecimiento y centra su cocina en el producto mediterráneo y la estacionalidad. La carta está pensada para compartir y se sirve en un enclave con vistas al mar.

Entre los platos de entrada 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. El hotel identifica este último como uno de los bocados más representativos de la casa.

En los platos principales, la cocina incorpora referencias habituales del recetario mediterráneo y marinero. 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.

La oferta se completa con mejillones al vapor con limón fresco, gambas salteadas con ajo y perejil y calamares a la andaluza con mayonesa de lima. En los postres, el restaurante sirve torrija caramelizada con helado de vainilla y piña fresca con esencia de menta y cristales de Halls.

La identidad del establecimiento gira en torno a una combinación de alojamiento exclusivo, presencia del arte en los interiores y una restauración abierta también al público exterior. En S’Agaró, The Pink Elephant se incorpora así a la oferta hotelera de la Costa Brava con un formato muy reducido y una ubicación directa sobre el mar.