vinetur

El Hotel Saratoga convierte su azotea en uno de los grandes miradores del verano en Palma

El establecimiento refuerza su oferta con la cocina de Juan Pinel y tres hoteles boutique en Sóller

lunes 27 de julio de 2026



El Hotel Saratoga ha reunido para este verano varias de sus principales propuestas en Palma y Sóller, con el Sky Bar de su azotea, la oferta gastronómica del chef Juan Pinel en el restaurante L'Àtic y la colección Saratoga Tramuntana Hotels en el valle de Sóller.

El establecimiento sitúa además esta campaña en torno al eclipse de sol previsto para el próximo 12 de agosto en Mallorca, un fenómeno que, según trasladan desde la compañía, añade un atractivo más para mirar al cielo desde la isla.

El hotel, ubicado en Palma, asegura que su azotea fue el primer rooftop de la ciudad. Desde allí se abre una panorámica sobre la Catedral, el puerto y el Mediterráneo. El Sky Bar está situado en la octava planta y funciona como uno de los espacios centrales de la propuesta estival del establecimiento.

Durante el día, las vistas alcanzan también las cubiertas del casco histórico de Palma. Al atardecer, el hotel plantea este espacio como uno de sus principales reclamos, apoyado en una carta pensada para compartir y una oferta de cócteles. El Sky Bar abre todos los días de 11.00 a 24.00 horas, con servicio de almuerzos de 12.00 a 16.00 horas y cenas de 19.30 a 22.00 horas. El precio medio se sitúa entre 35 y 40 euros.

Un piso por debajo, en la séptima planta, L'Àtic concentra la propuesta culinaria firmada por Juan Pinel. El chef desarrolla, según explica el hotel, una cocina ligada al producto mallorquín y abierta a influencias del sudeste asiático, en especial de Vietnam y Tailandia. La casa señala que esa línea se apoya en la técnica y en los fondos, con una adaptación a los ingredientes de temporada.

Entre los platos de verano figuran Caballa Ajoblanco Uva, elaborada con caballa curada en sal, ajoblanco, coco, hinojo y láminas de uva; Tomate Emulsión de tomate Oliva, una ensalada de tomates con emulsión de tomate seco, almendra y oliva mallorquina seca; y Vaca Saltado Encurtidos, un tataki de lomo bajo de vaca con salsa de lomo saltado de estilo peruano, ají amarillo, soja y encurtidos de la casa.

L'Àtic sirve cenas de 19.30 a 22.00 horas y cierra domingo, lunes y martes. El menú degustación Evolución 2.0 tiene un precio de 62 euros, con maridaje opcional por 35 euros. El precio medio del restaurante se mueve entre 50 y 60 euros.

La oferta vinculada a Saratoga se extiende también fuera de Palma. En el valle de Sóller, la colección Saratoga Tramuntana Hotels agrupa Can Abril, Casa Bougainvillea y Solleric Petit Hotel, tres pequeños establecimientos boutique instalados en antiguas casas mallorquinas. La propuesta se orienta a una estancia más pausada, con patios

interiores, calles empedradas, huertos de naranjos y salidas por la Serra de Tramuntana.

Can Abril está en el carrer de Pastor, 26, en Sóller, y ofrece habitaciones desde 185 euros con IVA incluido. Casa Bougainvillea se encuentra en el carrer de Sa Mar, 81, también en Sóller, con tarifas desde 148 euros con IVA incluido. Solleric Petit Hotel, situado en el carrer Sa Lluna, 81, parte de 127 euros con IVA incluido.

Sobre el propio Hotel Saratoga, la compañía recuerda que abrió en 1962 en el paseo Mallorca de Palma y que dispone de 180 habitaciones y suites. El establecimiento vincula su nombre al portaaviones Saratoga de la IV flota estadounidense, que solía atracar en el puerto de Palma.

El hotel cuenta además con tres piscinas. Una está en la planta baja, otra en la azotea y está reservada solo para adultos, y la tercera, climatizada, forma parte de la zona wellness, donde también hay jacuzzi, gimnasio y spa. Las habitaciones parten de 140 euros con IVA incluido.

Con esta combinación de vistas, restauración y alojamientos en Sóller, el grupo busca reforzar su presencia en uno de los momentos de mayor actividad turística del verano en Mallorca, apoyado en espacios ya consolidados dentro de su oferta en Palma.