vinetur

Hospes Maricel abre un oyster bar en Mallorca abierto también al público externo

La alianza introduce a Oysters Menorca en la isla con una propuesta de tarde y noche

martes 15 de septiembre de 2026



Hospes Maricel & Spa ha anunciado este martes, 15 de septiembre, la apertura de un Oyster Bar en Mallorca, una nueva propuesta de restauración desarrollada junto a Oysters Menorca. La incorporación amplía la oferta gastronómica del hotel con un

espacio centrado en ostras y productos del mar y, al mismo tiempo, supone la entrada de la firma menorquina en la isla.

El nuevo concepto se ubica en el propio establecimiento, frente al mar, y estará abierto tanto a huéspedes como a clientes externos. La cadena hotelera ha señalado que el acceso no queda limitado a las personas alojadas, una decisión con la que abre el servicio a residentes y visitantes que busquen una propuesta de tarde y noche fuera del circuito habitual del hotel.

La alianza con Oysters Menorca añade un componente empresarial a la apertura. La compañía especializada en ostras inicia así su actividad en Mallorca de la mano de un hotel de alta gama, en una operación que une a una firma del ámbito de la restauración marina con un establecimiento que busca reforzar su oferta de temporada en un momento del año en el que la isla mantiene un alto nivel de actividad.

Los horarios varían en función del tipo de cliente. Para los huéspedes, el Oyster Bar estará disponible todos los días entre las 10:00 y las 22:00 horas. En el caso de los clientes no alojados, el servicio funcionará hasta finales de octubre entre las 18:30 y las 22:00 horas. Esa franja sitúa la propuesta en el tramo final de la jornada, cuando muchos hoteles y restaurantes de costa concentran parte de su actividad en terrazas y espacios abiertos.

La apertura llega con el verano aún en marcha en Baleares y con temperaturas que suelen favorecer el uso de este tipo de espacios durante septiembre y octubre. En ese periodo, muchos establecimientos prolongan su programación gastronómica para aprovechar la demanda de visitantes que viajan fuera de los meses centrales de julio y agosto y de público local que recupera ciertas zonas una vez termina la mayor presión turística del verano.

Hospes Maricel & Spa incorpora así un formato muy asociado al producto marino fresco y al consumo informal, pero dentro de un entorno hotelero. La fórmula del oyster bar se ha consolidado en destinos de costa y en hoteles de categoría alta como una vía para diversificar la restauración con cartas más acotadas y horarios que encajan con el aperitivo de tarde y la cena temprana.

Desde la compañía remarcan que la propuesta busca apoyarse en el entorno mediterráneo del hotel y en una oferta pensada para prolongar la actividad estival. La colaboración con Oysters Menorca permite además introducir en Mallorca una marca que hasta ahora operaba fuera de la isla, con una especialización concreta en un producto muy ligado a la hostelería premium.

Con esta apertura, el hotel suma una nueva línea de negocio en restauración en un tramo de la temporada en el que la gastronomía gana peso como elemento de atracción para el cliente alojado y para el público de fuera. Hasta finales de octubre, los no residentes en el hotel podrán acceder al Oyster Bar entre las 18:30 y las 22:00 horas, mientras que los huéspedes dispondrán del servicio a diario de 10:00 a 22:00 horas.