

Menorca, en su versión más íntima y pura

Marta Díaz de Santos

Enorca no necesita presentaciones. Es una isla que se descubre lentamente, sin prisas ni aglomeraciones; en un paraíso de calma bañado por el Mediterráneo cuya esencia se disfruta especialmente en temporada baja.

Dónde alojarse: Cristine Bedfor

Como todo refugio que se precie, Menorca tiene sus rincones secretos y uno de ellos es el hotel Cristine Bedfor, una joya escondida en Mahón y una extensión de la propia esencia de la isla. El proyecto, inaugurado en 2020 por Cristina Lozano y Daniel Entrecanales, está diseñado como un "segundo hogar", concebido como una casa de huéspedes exclusiva. Sus 21 habitaciones, diseñadas por el prestigioso interiorista Lorenzo Castillo, se presentan con una cuidadosa mezcla de estilos, recuerdos y objetos muy alejados del concepto tradicional de hotel. Aquí los huéspedes se entregan a una sensación de confort que es difícil definir; un refugio también emocional, ya que la cercanía con el mar convierte a este lugar en la puerta de entrada a una Menorca que no es la que vemos en las guías turísticas, ni la que aparece en las postales.

El hotel Cristine Bedfor parece sacado de otra época. La decoración de Lorenzo Castillo se convierte en la primera declaración de intenciones: las piezas, las texturas y los colores se despliegan de forma natural, sin estridencias; un homenaje a la estética británica. Aquí no hay prisas ni lujos ostentosos, sino detalles cuidadosamente elegidos; un espacio en el que todo está dispuesto para que el tiempo se aligere y donde

la calma se respira en cada rincón. La zona común, un salón decorado con la precisión de una casa de campo inglesa, invita a leer un buen libro o a perderse en una buena conversación.

Dónde comer: La cocina de producto de Pau Sintes

No es casualidad que el nuevo proyecto del chef Pau Sintes se encuentre dentro del hotel boutique Cristine Bedfor; ya que su alma no podría existir sin la cocina que reside bajo su techo y que hace justicia a los productos de la isla. Bajo la dirección del chef Pau Sintes, este espacio ha logrado consolidarse como un referente de la cocina contemporánea de Menorca.

La propuesta de La Cocina de Cristine presenta platos que rescatan recetas históricas menorquinas y los sabores auténticos de la isla. Sintes, un joven chef menorquín cuya pasión por la cocina local ha marcado su trayectoria, lidera una carta que se adapta a las estaciones, celebrando los productos de temporada. Desde el guiso marinero de pescado de roca hasta el solomillo Rossini de ternera menorquina, cada plato combina técnicas modernas con el respeto por las raíces culinarias de la isla. Cada día, el chef visita la lonja de Mahón para seleccionar personalmente los pescados más frescos y mantener un contacto directo con los productores locales. Ese es su compromiso con la autenticidad y frescura de los ingredien-





tes, que se convierten en protagonistas de sus platos. El menú se construye sobre una cocina de bases y reducciones, conocida localmente como "xup xup", que refleja la esencia de Menorca de manera sofisticada.

Formado en Ciencias Culinarias en la Universidad de Barcelona, Sintés perfeccionó sus habilidades en prestigiosos restaurantes como El Cellar de Can Roca y el catering de los Hermanos Torres. Su carrera dio un giro en 2022 cuando ganó el European Young Chef Award, representando a Menorca como Región Europea de Gastronomía. Este logro lo impulsó a asumir el rol de chef en Cristine Bedfor: aquí no hay adornos innecesarios, solo el respeto más abso-

luto por lo que la isla da. Más que un restaurante, La Cocina de Cristine es un tributo a Menorca: a sus paisajes, a sus sabores y a las personas que trabajan la tierra y el mar.

Excursiones y calas

- **Puerto de Mahón:** Es el lugar perfecto para una caminata, para observar cómo los pescadores vuelven a puerto con su pesca del día, o para perderse por las calles empedradas de la ciudad, donde el tiempo parece haberse detenido en el siglo XIX.

- **Calas:** Cala Mitjana, con su arena fina y sus aguas turquesas, es perfecta para una caminata tranquila. Si buscas algo más apartado, la majestuosa Cala Ma-

carella te permitirá sentirte dueño de la isla, lejos de las multitudes.

- **El Museo de Menorca:** es el punto de partida para entender la riqueza cultural de la isla, desde los tala-yots hasta las huellas de los romanos y musulmanes. Un recorrido por la historia de la isla que te permite, literalmente, caminar por el pasado.

- **El Camí de Cavalls:** un antiguo camino de ronda que rodea la isla, es una de las mejores formas de explorar Menorca a pie o en bicicleta. Con sus 185 kilómetros de recorrido, ofrece vistas espectaculares de la costa, y te permite adentrarte en rincones escondidos, de difícil acceso en coche.

Paradas gastro obligatorias:

- **Restaurante Torralbenc:** Asesorado por el chef con estrella Michelin Gorka Txapartegi, se reinterpreta la gastronomía local con productos autóctonos y ecológicos, ofreciendo una experiencia culinaria que respeta las raíces de la cocina menorquina.

- **El Rais:** Cocina creativa que combina productos frescos de Menorca. Carpacios, pescados frescos, arroces y postres de autor.

- **Ulisses:** Tapas perfectas para acompañar una copa de vino o una cerveza bien fría. Queso local, embutidos y la compañía de un buen ambiente.

- **Faustino Gran en Ciudadella:** Merece la pena parar a tomarse un café en este Relais & Châteaux con vistas espectaculares.●