

Cenar en el cielo

El sol rompe rojo al atardecer en un horizonte nítido. En la terraza, que domina toda la bahía, las mesas están dispuestas para la cena. Poco a poco, llegan los comensales. En la cocina todo está dispuesto para el servicio. Los camareros sirven los primeros cócteles y los clientes abren la carta con el menú para cenar en el cielo.

BERTRAND DE SALSES

¡Los rooftop están de moda! Todo empezó a finales del siglo pasado, donde suele empezar todo, en Nueva York. Muchos hoteles de prestigio decidieron abrir sus terrazas al público; fue un verdadero éxito, un nuevo espacio había nacido. Donde antes solo había antenas, aparatos acondicionados, maquinaria diversa, se convirtió en un espacio amplio y organizado y sobre todo con unas vistas despejadas sobre la línea de cielo de la ciudad. Primero se sirvieron copas, luego snacks y más tarde comida en toda regla. A principios de siglo, en Nueva York, un establecimiento cool debía tener una gran terraza en las alturas. Han pasado muchos años y el modelo de espacio se mantiene, y se ha ido sofisticando. Pienso en la puesta en escena del **230 Fifth Rooftop Bar** o en el **The top of the standard** verdaderos templos 'In' de la gran manzana. En el **230 Fifth**, puedes comer (a según qué horas hay que reservar mesa) un sushi exquisito o



Los camareros sirven los primeros cócteles y los clientes abren la carta con el menú para cenar en el cielo.

un **Spicy tuna tartar** bajo sus iglús siderales y en **The top**, tomar, en su magnífica barra, un excelente **Tickled Pink**. Esta experiencia neoyorkina se propagó por todo el orbe. A las azoteas subieron las piscinas y los restaurantes y el espacio se convirtió en solárium, en un lugar donde se puede pasar todo el día. Cuentan que sumergirse,

por ejemplo, en la piscina del hotel resort **Marinas Bay Sands** de Singapur es una experiencia sublime, y qué decir de la puesta en escena del **Aer** del **Four Seasons Hotel** de Bombay. En España, la ciudad pionera fue Barcelona con la terraza del **Hotel OMM** del grupo **Tragaluz**, ahora **SiR Victor**. En la capital catalana, en la actualidad



Katagi Blau, en el corazón de la bahía

El restaurante **Katagi Blau** se encuentra en el rooftop del hotel **Iberostar Selection Llaut Palma**, desde su azotea se puede divisar la bahía en todo su esplendor. Un lugar encantador para disfrutar de una buena comida. El abanico de platos que el **Katagi Blau** presenta en su carta es muy amplio y variado, desde entrantes como la **Sopa de Miso** de **Gunnar Blischke**, el chef del **Katagi Blau**, ha formado un gran equipo para una gran cocina. Su propuesta de cocina fusión asiática-mediterránea, realizada con ingredientes de la mejor calidad, es una de las más originales de Palma. **Blischke** trabajó en el restaurante **Miyoka**, uno de los mejores restaurantes de sushi del mundo, donde aprendió las sutilezas de la cocina oriental. Ahora, en el **Katagi Blau**, aplica esta sutileza a productos locales, creando

nuevas texturas y sabores. Es una cocina fusión arriesgada pero con un resultado exquisito. El abanico de platos que el **Katagi Blau** presenta en su carta es muy amplio y variado, desde entrantes como la **Sopa de Miso** de **Gunnar Blischke**, el chef del **Katagi Blau**, ha formado un gran equipo para una gran cocina. Su propuesta de cocina fusión asiática-mediterránea, realizada con ingredientes de la mejor calidad, es una de las más originales de Palma. **Blischke** trabajó en el restaurante **Miyoka**, uno de los mejores restaurantes de sushi del mundo, donde aprendió las sutilezas de la cocina oriental. Ahora, en el **Katagi Blau**, aplica esta sutileza a productos locales, creando nuevas texturas y sabores. Es una cocina fusión arriesgada pero con un resultado exquisito. El abanico de platos que el **Katagi Blau** presenta en su carta es muy amplio y variado, desde entrantes como la **Sopa de Miso** de **Gunnar Blischke**, el chef del **Katagi Blau**, ha formado un gran equipo para una gran cocina. Su propuesta de cocina fusión asiática-mediterránea, realizada con ingredientes de la mejor calidad, es una de las más originales de Palma. **Blischke** trabajó en el restaurante **Miyoka**, uno de los mejores restaurantes de sushi del mundo, donde aprendió las sutilezas de la cocina oriental. Ahora, en el **Katagi Blau**, aplica esta sutileza a productos locales, creando