

La Cerdanya de lujo: el hotel Serras Torre del Remei renace con sorpresas

Tres décadas después de que el municipio de **Bolvir**, en plena **Cerdanya**, viese emerger un **hotel de lujo** que se convirtió en referente en la zona, la icónica **Torre del Remei** ha iniciado una nueva etapa (por todo lo alto) bajo la gestión de **Serras Collection**. La marca familiar que se abrió paso a golpe de premios y buenas críticas en Barcelona, lleva las riendas hace un par de meses de este excepcional alojamiento y restaurante, que ha sabido sacar pecho de su **patrimonio arquitectónico de 1910**, incorporando comodidades, diseño e interiorismo del siglo XXI.

Hace unos años este diario daba cuenta del buen hacer de Josep Maria Boix, que en 1989 compró el recinto, para abrirlo dos años después como el primer hotel y restaurante de la máxima categoría en la zona. Se convirtió en una joya de la hostelería, haciendo justicia al pasado. El edificio había sido **construido** a instancias del banquero Agustí Manaut i Taberner, y obra del arquitecto Calixto Freixa, discípulo de Antoni Gaudí. Fue un regalo para su hija Blanca Manaut i Uyà, de estilo **modernista** pero con reminiscencias neoclásicas francesas. Inicialmente lo habitaron diez mujeres, incluidas la propietaria y su servicio, aunque fueron frecuentes las visitas de personalidades de la época como Francesc Cambó.

Pero durante la Guerra Civil fue confiscado y vivió una etapa como cuartel general y como hospital de guerra, sin que afectase a su interior y mobiliario. No obstante, pese a que la familia la pudo conservar, ya nunca recuperó el esplendor. Hasta que **Boix** se enamoró de la Torre del Remei.

El chef y su mujer, Loles Vidal, le devolvieron la magia, aunque al jubilarse este decidió venderla en 2018 a la **familia Biosca**, que asumió una importante reforma, con una inversión total de 10 millones de euros y una primera reapertura bajo otro sello. Pero ha sido este 2023, tras la entrada en escena de Serras Collection, cuando el establecimiento del Pirineo catalán ha vuelto a relanzarse para latir como antaño.

La experiencia de Barcelona

La trayectoria de Serras en el paseo de Colon, en Barcelona, es toda una garantía. Su apertura en 2015 marcó el debut de **Jordi Serras** en el sector hotelero, tras vender su empresa de componentes tecnológicos. Apostó por la fórmula de hotel boutique muy **personalizado**, donde el huésped se siente muy arropado y conectado con las experiencias locales. También logró un interiorismo de diseño pero cálido y muy local, que se ha convertido en marca de la casa. La interiorista Eva Martínez vuelve a firmar las últimas mejoras que estrena el hotel de la Cerdanya, contemporáneo y estiloso pero atento a presumir de su **siglo de vida**, que acreditan su exterior y elementos como los techos artesanos, la escalinata o sus vidrieras.

Serras, vicepresidente y cofundador de un sello que también explota Serras Andorra y que próximamente sumará un nuevo hotel en Sevilla, persigue una **experiencia completa** y única para el huésped, que le lleve a desconectar y sentirse como en casa en un entorno de gran lujo, pero que le **vincule rápidamente al territorio y sus emociones**. Por ello, el equipo del hotel, con Rafa Górriz como director general y Esther Vilaseca en la subdirección, se preocupan de personalizar las estancias y facilitar la inmersión.

En el Serras Torre del Remei el viajero puede jugar a **golf** en los campos cercanos, hacer **yoga, caminatas** por la Cerdanya, rutas en **bicicleta**, volar en **globo**, visitar la fascinante bodega Llivins de Llivia... o simplemente ensimismarse a la vista del Parque Natural del Cadí-Moixeró, o haciendo un **picnic** a pie del lago. O a solo media hora disfrutar del **esquí** en La Molina o Masella.

Las tres hectáreas del conjunto del hotel dan para mucho. En su nueva etapa ha estrenado incluso un pequeño pero bien equipado **gimnasio** anexo y panorámico, así como una coqueta cabina para **masajes** y otros tratamientos de wellness en la planta superior, abuhardillada, que en un futuro corto evolucionará hasta contar con spa. Los jardines incluyen también una **piscina** y solárium, a la que se asoman las habitaciones en planta del ala considerada masía. Porque el hotel consta de un cuerpo principal, con 12 **habitaciones**, y otras tantas en la segunda edificación, más rústica, pero con mismo mobiliario y comodidades. Se conectan por un túnel con luz natural al que dan también varias salas de trabajo y eventos.

Distintas habitaciones y grandes vistas

El alojamiento se distribuye en cuatro habitaciones superiores, ocho gran deluxe, seis junior suite, tres junior suite terrace, dos suites y una gran suite. Incluso la menor cuenta con buenas vistas, mientras que las más grandes incorporan grandes baños, zona de salón y varios ventanales o balcones. En todas ellas, maderas nobles, baños de diseño, elementos de mármol, alfombras y sofás envolventes.

Como la viabilidad de un espacio tan grande y espectacular con solo 24 habitaciones podría ser complicada, el Serras Torre del Remei tiene una **segunda y destacada vida para eventos y fiestas**. Ha empezado a acoger ya bodas, sea en el jardín o en la capilla que incorpora la finca, con un espacio llamado Invernadero con capacidad, con carpas, hasta 400 asistentes.

Obviamente, la **gastronomía** es otro eje central de la experiencia. Para empezar ha incorporado un pequeño **invernadero** de cultivo de frutas, verduras y plantas aromáticas (como tomillo, romero, menta, berenjenas, tomates, lechugas o fresas, explican). Lo utilizan tanto para nutrir con producto propio algunos platos del restaurante como los imprescindibles tragos del Botanic Bar.

El **nuevo restaurante, Blanca** (en alusión a la primera propietaria), está llamado también a ser un nuevo reclamo para el corazón de la Cerdanya. Lo

dirige el chef **Eugeni de Diego** (fue jefe de cocina en El Bulli), a cargo tanto de la nueva carta que está ultimando, como del desayuno y el 'room service'.

Avanza que la oferta estará basada en producto local, pero también recetas históricas de la etapa anterior, y del territorio. De momento, la **carta** vigente ofrece interesantes propuestas, no solo del entorno más inmediato, sino también con un importante peso del mar. **Picoteo** como la anchoa hecha en casa con mantequilla ahumada o las ostras con caviar; entrantes como la Patata y judía con duo de butifarras de la Cerdanya y sepionetas; la ventresca de atún de Balfegó con caviar, o el Tartar mar y montaña de langostino y ternera; **arroces** como el meloso con butifarra de Puigcerdà y sepia, o con escórpora (cabracho); linguine hecho en casa con tartar de gamba roja; o una selección de **pescados y carnes** entre los que figuran el Cabracho a la brasa con agua de Lourdes y verduras a la vainilla, la espaldita de cabrito de la Cerdanya, o el magret de pato a la naranja con emulsión de foiegrás, entre otros.

Establecimiento para ir con mascotas

Los postres de nuevo conectan con el invernadero o con los árboles del entorno. Las cerezas cobran protagonismo, por ejemplo, en los pasteles caseros. Y aunque el **desayuno** introducirá algunos cambios próximamente, de momento se está ofreciendo el que ya se ha hecho célebre en los otros hoteles Serras: tabla de embutidos locales, panes, bollería, platos calientes con huevos (e incluso butifarra de la Cerdanya), zumos naturales y cafés, todo servido en mesa.

Otro elemento destacable es que la Torre del Remei es su política '**pet friendly**', que hace posible viajar con mascotas, y hasta contar con cama para ellos.