

Pequeño Palacio, Gran Hotel



Un nuevo hotel Mercer cumple su segundo ejercicio en el barrio sevillano de El Arenal. La Casa Palacio Castelar es hoy el Mercer Sevilla, un pequeño gran hotel que hace del buen gusto virtud y del lujo contenido su esencia

El frasco de las esencias de la hospitalidad vuelve a derramar su contenido. Ante el acoso que la industria hotelera dice sufrir frente al nuevo modelo turístico de la economía colaborativa, una manera de salir indemne es adaptar su relato a las necesidades reales, anticiparse e innovar. Otra manera es cultivar la semilla del lujo con hoteles 'boutique' contemporáneos que enarbolan la difícil misión de convertirse en atemporales. Es la opción de los **Mercer Hoteles**, con su receta clásica de integrar lo nuevo en lo antiguo, pero con innegables dotes de convicción. Lo hizo el Mercer Barcelona, todo un icono del buen gusto para la Ciudad Condal desde que abriera en 2012. Y por el mismo camino parece transitar el **Mercer Sevilla**, inaugurado en otoño de 2016 en el corazón más genuino de la capital hispanense. Un cinco estrellas gran lujo que se explica por sí mismo: formato pequeño, detalles primorosos. Ya saben, como los buenos perfumes.

El nuevo paso dado por la cadena Mercer responde a una filosofía marcada por la prudencia. Gusta de asegurar el tiro. Primero fue el de Barcelona, ya llegará el de Córdoba (en el Palacete de los Burgos), pues no hay prisa para la expansión prevista. Además de estos hoteles de gran categoría, cuenta la pequeña cadena con Mercer House, un concepto de apartamentos vacacionales de fundamentos también urbanos y exclusivos en Barcelona, en Vilafranca y, próximamente, también en Cal Duch. Para los que se sientan más cómodos en este traje, funcional y muy cómodo, aunque carente de la personalidad que presupone dormir en la antigua **Casa Palacio Castelar**, el palacete burgués fechado en 1880 en el que se fijó la sede del Mercer Sevilla. Fachada blanca impoluta, difícil de admirar en su calleja nada más doblar la esquina por la plaza de Molviedro, donde es pleno barrio de El Arenal, a dos calles de la Maestranza, entre Plaza Nueva y la Torre del Oro. Como norma de la casa, la apuesta es la conservación y realce del patrimonio. En este caso, un edificio noble de valor histórico al que se le insufla diseño actual y ademanes exquisitos.



La reforma lleva la firma de **Cruz y Ortiz Arquitectos**, con sede en Sevilla, estudio responsable del estadio Wanda Metropolitano, su gran obra de última hora, así como de la estación del AVE de Santa Justa, de la ampliación del Rijksmuseum o del diseño del Ambassade Hotel, una y otro localizados en Ámsterdam.

Como flamante hotel, la intervención enluzca todo su pasado palaciego con un patio central andaluz erigido en núcleo vital del edificio. Ahora, al estilo de siempre, el patio sevillano sirve al desahogo, al paso circular, a la celebración y a la bienvenida, a la espera y al relax. No hay alberca ni jardines, este espacio común deja atrás la tradición romana y musulmana para reconocerse en un tipismo menos artístico y suntuoso. Una fuente central, suelos de mármol reluciente, arcos y finas columnas y algunos sofás y butacas para hacer la pausa anticipan el realce de otros elementos arquitectónicos originales, además de un estilo tan pulcro y sobrio como apegado al lujo sin ostentaciones. El patio vive de la luz filtrada a través de la cúpula añadida, reflejada también por las cristalerías del piso superior. En seguida se presenta la escalinata enroscada de mármol, desnuda y señorial. Queda por descubrir puertas tachonadas, paredes adornadas

con filigranas, candelabros minimalistas y otros efectos sutiles de iluminación. El palacete remite al pasado morisco, si bien el uso de muebles italianos o escandinavos, de marcas como B&B Italia, Cassina, Flexform o Fredericia, aleja la interpretación del estilo mudéjar y lo acerca al tipo de confort acuñado por Mercer.

NUEVA COCINA ANDALUZA, CÓCTELES DE AUTOR Y AZOTEA CON PISCINA

Esta generación de hoteles 'boutique' suele centrarse en servicios principales y dejar a un lado otros más superfluos que no son tan utilizados, ocupan un espacio que no se tiene e incrementan innecesariamente el coste. El Mercer Sevilla tiene en su restaurante y su bar los lugares abiertos a la comunión. Bautizado **María Luisa** en honor al popular parque, el mayor de la ciudad y que fuera donado a ésta en 1893 por la infanta María Luisa de Borbón, Duquesa de Montpensier, el restaurante fue inaugurado hace un año largo. Con capacidad para 18 comensales, el comedor juega a la sofisticación de hotel con mesas de Gubi, sillas de Knoll, lámparas de Viabizzuno y paredes forradas de papel de la firma Arte. Preside un mostrador bufé de mármol y madera de

Marotte que cada mañana se llena de panes, 'baggels', bocadines y pastas. Destaca el dulce en estos desayunos no incluidos en la tarifa (28 euros, además de platos de la carta a partir de 4 euros), con pasteles, tartaletas y 'muffins'. El resto de este primer banquete se debate entre cereales y yogures, quesos y embutidos, zumos, cavas y champanes.

Estamos en territorio de **Rafa Liñán**, chef sevillano que tras estudiar en la Escuela de Hostelería de Heineken en Sevilla, se curte en los fogones de la Hacienda Benazuza, Zaranda, Calima, Casa Alta y Cambio de Tercio. Como buen trotamundos, completa currículum en Inglaterra y dos años después vuelve a España para arrancar Estimar y Heart Ibiza, ambos como mano derecha de Rafa Zafra. Así, hasta recalar de nuevo en su tierra haciendo del Mercer Sevilla una parada y fonda relevante para conocer una nueva cocina andaluza de producto, de proximidad y aupada por técnicas modernas. La experiencia en el restaurante María Luisa se aposenta en tres actos: bebida-aperitivo y 'snacks'-entremeses en la coctelería; platos principales en la sala y fuente de 'petit-fours'; y café en el patio. Se trabaja la ternera retinta, las setas de la sierra de Aracena, con su geleé y huevos rotos, o





el cordero, estilo Al-Ándalus con ‘cuscús’ de coliflor. Pescados de Huelva y Cádiz como la urta a la roteña. Aceites locales y panes servidos a diario del pueblo de Bollullos. Sabores de siempre y productos muy auténticos redescubiertos por este joven chef que pretende avanzar hacia una cocina andaluza de aires renovados. Impensable no pasar por la coctelería **FIZZ Bar**, pensada como bar de hotel clásico, de los que se perdieron en la sombra de los tiempos más anodinos. La estantería exhibe poderío con su colección de botellas. Por supuesto, no faltan los cócteles clásicos, como el ‘**Dry Martini**’, el ‘**Cosmopolitan**’ o el ‘**Old Fashioned**’, pero la mano del ‘bartender’ **Diego Cabrera** se deja ver como asesor en una carta que se atreve con creaciones propias. Llamen la atención el ‘**Back To Cask**’ (ron añejo, fino, manzana, zumo de limón y cerveza), el ‘**No Shibuya**’ (ginebra, ‘yuzu’, ‘shrub’ de frambuesa, ‘bitter’ de ruibarbo), el ‘**Mar del Sur**’ (pisco, mezcal, zumo de pomelo y azúcar), y el ‘**Perfetto Errore**’ (‘italicus’, palo cortado y pomelo). Además, cuenta con un inte-

resante listado de vinos generosos que no debe ser obviado.

Las copas se trasladan a lo más alto del hotel en cuanto Sevilla caldea su ambiente, que normalmente se da con puntualidad. La terraza en la azotea descubre una piscina con solárium de madera muy apetecible y que termina de distinguir al Mercer Sevilla como un hotel que no necesita muchos más aditivos para ser envidiado. Más bien sus privilegiados huéspedes, que toman posiciones en la pequeña alberca de acero inoxidable si no quieren perderse su baño refrescante. El **Roof Bar** acude a la llamada del copeo al ver el cielo sevillano teñirse con los colores del atardecer. Casi puede notarse cierta brisa que procede de la ribera del Guadalquivir y de los jardines del Real Alcázar. La hora bruja toma el Mercer Sevilla.

LUZ, SOMBRA Y NARANJOS DESDE LA HABITACIÓN

Repetimos que uno de los fuertes de este hotel es su justa dimensión. De ahí que no ofrezca más que doce habitaciones distribuidas en dos plantas. No pide más

en su vocación de exclusividad. Sean las de categoría ‘**Deluxe**’, con vistas al jardín vertical y con una ducha acristalada con efecto lluvia, parecidas a las ‘**Junior Suite**’, con bañera de diseño, sean las del resto de mayor jerarquía, las define su apariencia radiante de luminosidad natural. Todas con mobiliario de selección, suelos de madera de roble, techos de cuatro metros y medio de altura, y detalles como los complementos de baño Molton Brown y cafeteras Nespresso, así como otras prestaciones tecnológicas como los ‘boosters wifi’, los puntos de carga para los móviles y los colchones Swissflex hinchables.

En la segunda planta, las habitaciones ‘**Premium Deluxe**’ y ‘**Premium Junior Suite**’ cuentan con sendas terracitas amuebladas en las que se han plantado sus propios naranjos, una alegría más con la que fundirse en el espíritu sevillano. Queda para el final y para los más afortunados la ‘suite’ del hotel, una alcoba de 63 metros cuadrados ceñida a la identidad Mercer de lujo elegante y estiloso. En la primera planta, con una salita de estar, la ‘suite’ mira a la calle Castelar a través de tres balcones.

Sevilla, cada vez más de moda, está de suerte con este pequeño gran hotel. 🌍

Miguel Ángel Palomo

Fotos cedidas por Mercer Hoteles



CARNET de identidad

HOTEL MERCER SEVILLA

Calle Castelar, 26

41001 Sevilla

Tel.: 95. 422 30 04

<https://www.mercersevilla.com>