

SENSACIONES. La estación ha tomado los elementos propios de la montaña para diseñar una nueva (más sofisticada, más creativa) realidad



El Vodka Bar, a los pies del antiguo circo glaciar de Montmalús, es un moderno refugio alpino al frente de cuyos fogones se encuentra el chef Ismael Prados. VIAJES

ANDORRA Si es invierno, ha nevado y ante nosotros se alzan las cumbres pirenaicas, está claro que hemos venido a esquiar. O no. Dominios como Grandvalira proponen una gastronomía de altura, experiencias a la carta y hasta conciertos clandestinos

LA MONTAÑA DECONSTRUIDA

PATRICIA OSUNA

Grandvalira es a la montaña lo que Ferran Adrià a la gastronomía: ambos han escogido los mejores ingredientes y los han reinterpretado para inventar una nueva (más sofisticada, más creativa, más sorprendente) realidad. En el caso de la estación andorrana, ha tomado los elementos propios de las cumbres para diseñar un programa invernal en clave *premium* donde la nieve es la excusa, pero no siempre el fin. Y es que una jornada en las pistas de Grandvalira (el mayor dominio del sur de Europa) no es solo sinónimo de deporte sino también de alta cocina, servicios personalizados e incluso conciertos clandestinos.

La gastronomía, sí, es de altura. Porque estamos a 2.000 metros y porque la rubrican cocineros de prestigio como Isma Prados o Charo Val. El primero ha pergeñado el menú del Vodka Bar, un antiguo estable en el corazón de Grau con-

vertido en cálido refugio alpino por el ubicado Lázaro Rosa-Violán. Prados atrapa al comensal desde el primer bocado con su tupina de pan de hígado de pato, cocota de mollejas de ternera y codillo en caldo oscuro. Por su parte, Charo Val colabora en la versión invernal del ibicenco Cala Bassa Beach Club (CBbC), en Pas de la Casa. Imposible mantenerse indiferente ante los platos de esta chef *nómada* (no tiene restaurante propio) que en CBbC hace gala de su pasión por la cocina que brota de la tierra. Eclipsados nos quedamos con su trucha pirena ahumada con madera de sabel, jamón de bellota de Los Pedroches y arroz caldoso.

Tampoco desmerecen las opciones *après* cuando, al final de la jornada, el *forfait* echa humo. Ahí está la terraza del Red Chill Out, asomada a la zona *freeride* de Encampadana; el archifamoso Hotel Iglú para puestas de sol a ritmo de *deep house*; y la diversión *made in Ibiza*

del CBbC, que además de la estufa de cocina de Val ha lanzado una carta de *snow tonics* para ser degustados en sus tumbonas y sofás al aire libre con vistas a la pista nocturna de Pas.

Precisamente cuando cae la noche hace su aparición la Grandvalira más clandestina, la de las veladas gastronómicas con conciertos *sur la neige* para grupos de apenas sesenta personas. El dónde y el cuándo son una incógnita hasta el último minuto. Tan solo desvelaremos que se organizan en un rincón mágico de la estación y que para llegar a él es preciso hacerlo en moto de nieve, *retrac* o trineo de perros. Esta temporada hay previstas alrededor de cuatro citas secretas (imprescindible seguir a la estación en las redes sociales para averiguar cuándo tendrá lugar la próxima).

Embajadores de honor

Las experiencias *premium* alcanzan su cénit con Top Class, un servicio personalizado dentro y fuera de la pista: además de aprender y/o mejorar su técnica con entrenamientos específicos, vídeo corrección y trazados, a cada cliente se le asigna un *embajador* de la Escuela de Esquí y Snowboard, disponible las 24 horas, para mostrarle los rincones más insólitos del dominio y ayudarlo a sacar el máximo provecho a Grandvalira en particular y Andorra en general (para curiosos e interesados, el precio es de 328 euros/día).

Otros que reciben un trato mágico son los niños. Lo pasarán en grande en el Mon(t) Magic de Canillo (de tres a diez años), que se inspira en las leyendas de Andorra y

cuenta con una pista temática infantil impresionante. Los pequeños también se divertirán junto al ratón KicoNico (mascota de Imaginarium) en el Imaginarium Park de Grau Roig, un parque de aventuras con mini motos de nieve, tirolesa, *tubbing* y *mini freestyle*.

Los padres harán lo propio en Andorra La Vella, donde abrió hace dos años el centro de bienestar integral Inúu. Esta versión futurista y adulta de Caldea (se levanta en un edificio anexo) ofrece un entor-

no de absoluta calma (los menores tienen restringido el acceso), un circuito de aguas termales y un completo abanico de tratamientos.

Para bordar tan succulenta propuesta, nada mejor que añadir a la receta el Grau Roig Hotel & Spa, una pequeña joya de 42 habitaciones con una ubicación privilegiada (en pleno valle, a pie de remonte), un personal hiperprofesional y una oferta gastronómica que combina cocina tradicional y *haute cuisine*. La deconstrucción está servida.



Inúu, un centro termal de bienestar integral solo para adultos.

Guía

Cómo llegar: Se puede tomar el AVE hasta Lérida (www.renfe.es). Desde allí

hay un viaje de dos horas y media por carretera.

Dónde dormir: En Grau Roig (www.hotelgrairoig.com), hotel 'boutique' con spa y 42 estancias a pie de remonte.

Dónde comer: En el propio hotel Grau

Roig, en Cala Bassa Beach Club (Pas de la Casa) para degustar la cocina de Charo Val o en el Vodka Bar para hacer lo propio con la de Ismael Prados.

Más información: En la web www.grandvalira.com