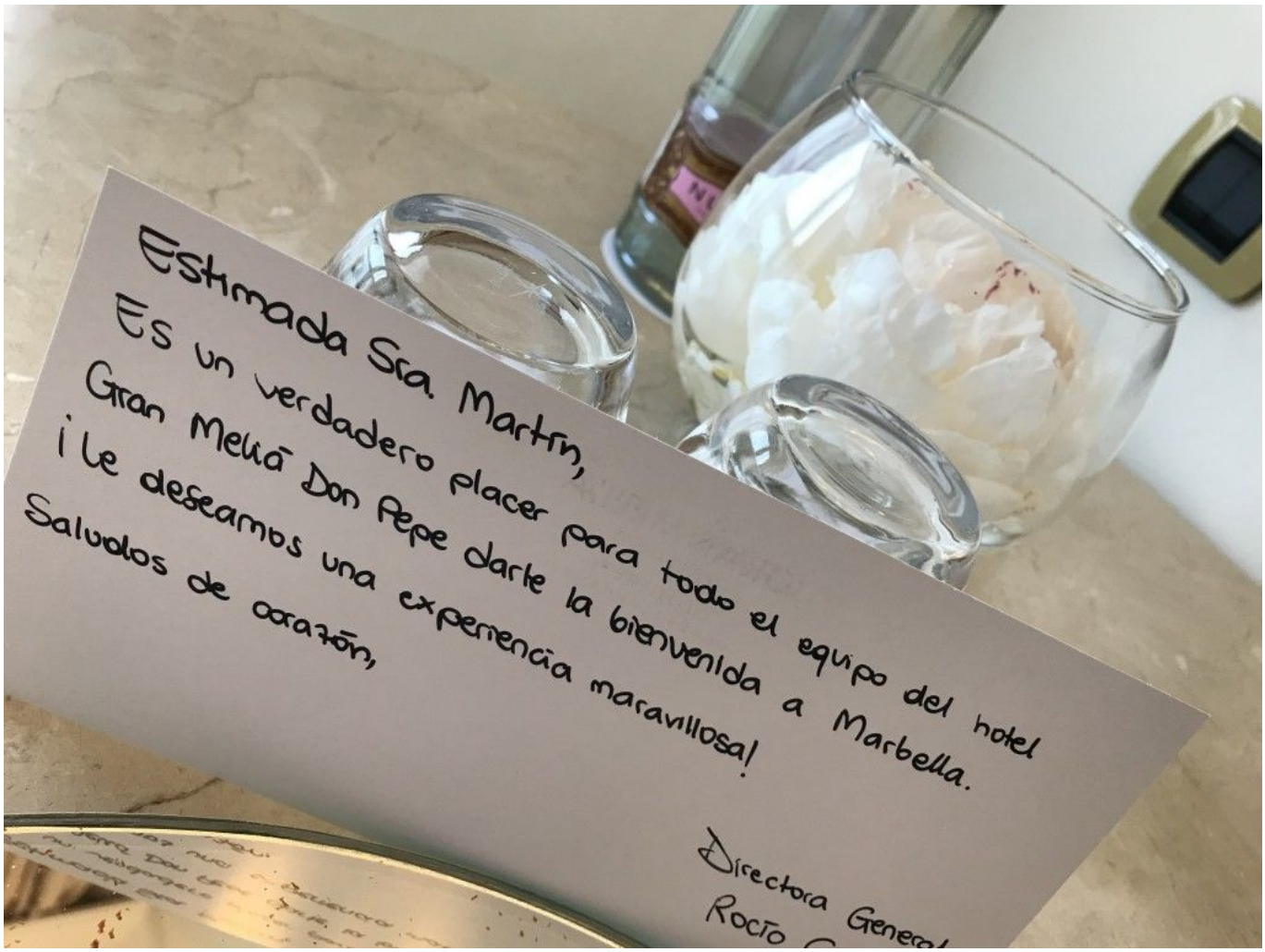
Don Pepe. Un Hotel Meliá en clave femenina



Don Pepe

El Gran Hotel Meliá en clave femenina

Uno de los grandes placeres que la vida ofrece cuando nos sonríe, es la posibilidad de viajar para conocer lugares nuevos o disfrutar de experiencias memorables.

Y suele ocurrir que a la hora de elegir destino, especialmente quienes habitan en las costas españolas, se decidan por lejanos y exóticos puntos del planeta,

olvidándo que muy cerca de casa tienen auténticos paraísos.

Paraísos como el Gran Hotel Meliá Don Pepe de Marbella, un establecimiento emblemático de la Costa del Sol que, con 53 años de historia, se ha modernizado y feminizado en manos de su flamante directora, la malagueña Rocío Galán.

ROCÍO GALÁN

Fotografía de Lorenzo Carnero

Rocío es una mujer de la casa. Tras terminar su carrera de Turismo en la Universidad de Málaga, pasó un año en Manchester perfeccionando su inglés y completó varios

postgrados en Cornell (New York). Comienza su andadura profesional como telefonista en el Hotel Torrequebrada, desde donde le ofrecieron entrar a formar parte de la plantilla Meliá.

Años de duro trabajo formándose, pasando por diferentes ciudades y todos los departamentos posibles, como parte de un programa interno de dirección de hotel, para el que fue seleccionada y que superó de manera brillante.

Hizo camas, dobló toallas, planchó, ayudó en cocinas y hasta se vistió de Pedro Picapiedra para animar a los más pequeños. Todo ello con el objetivo de convertirse en lo que es actualmente: una de las directoras de hotel de gran lujo mejor preparadas del panorama internacional.

Joven, inteligente, tenaz, afable, constante, alegre, ambiciosa y muy cercana, se encuentra al mando de una plantilla con la que trabaja codo con codo, para conseguir que la estancia de cualquiera de sus clientes se convierta en una experiencia inolvidable.

Clientes a los que mima desde su llegada, con pequeños detalles, en un hotel que tiene siempre sus puertas abiertas.

EL HOTEL

GRAN MELIÁ
RESORT
DON PEPE
MARBELLA • SPAIN

Tanto es así, que son muchos los malagueños que se acercan hasta él para tomar un café o un cóctel, mientras disfrutan de la música en vivo del impresionante piano de cola del que disponen.

Habitaciones y Suites exclusivas con vistas al mar, piscina rodeada de camas balinesas, piscina climatizada,

spa, tratamientos de belleza y todo envuelto en una atmósfera floral muy elegante que muestra, sin ningún tipo de recato, ese femenino soplo de aire fresco que ha llegado al Don Pepe de la mano de Rocío.

Un Don Pepe que con más de medio siglo tiene, como ella dice, “sus arruguitas” y necesita de su total entrega, para que luzca impecable y siga siendo referente del glamour y el lujo en Andalucía.

Para que continúe estando entre los preferidos de muchas celebridades o personas anónimas, que buscan sentirse mimados en nuestra tierra.

Pero el Gran Meliá de Marbella, es también lugar de encuentro.

Reuniones, conferencias, convenciones, cockteles, banquetes, ceremonias civiles, desfiles, exposiciones...pueden celebrarse en cualquiera de las 12 salas privadas o los 1.710 metros cuadrados de los que dispone, equipados de las últimas tecnologías y que Rocío, junto con su equipo, personalizarán y adaptarán para que cualquier evento sea un éxito.

Gran ejemplo de ello, sería la última cumbre de la MarbellaAllStars en la que se desarrollaron de manera simultánea: Un Networking con más de 300 asistentes,

CUMBRE MARBELLA ALL STARS 2018

La Tarantella

Una expo de automóviles de alta gama (Jaguar y Range Rover)

Y una Pasarela Gastronómica de productos premium,

CB
CONDE DE BENALÚA
Aceite de Oliva Virgen Extra
Edición
ESPECIAL
500ml

Además del concurso de cocina y elección del mejor chef Sabor a Málaga, del que resultaron ganadores los jóvenes PABLO CASTILLO e IGNACIO TORREGIMENO.

Todo ello, por supuesto, sin descuidar ni un ápice la atención de sus huéspedes, a los que fideliza y consigue hacerles volver.

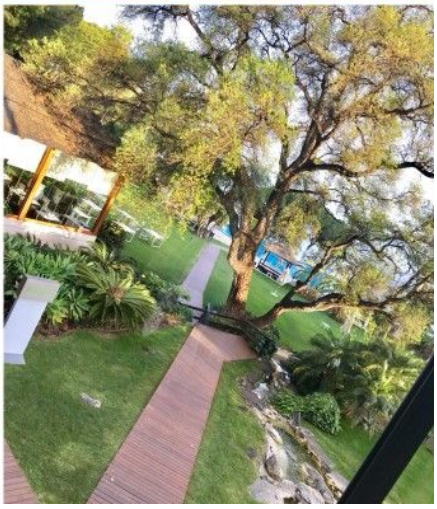
LOS DESAYUNOS

Atención que comienza desde bien temprano, con los espectaculares desayunos servidos en LA VERANDA

RED LEVEL

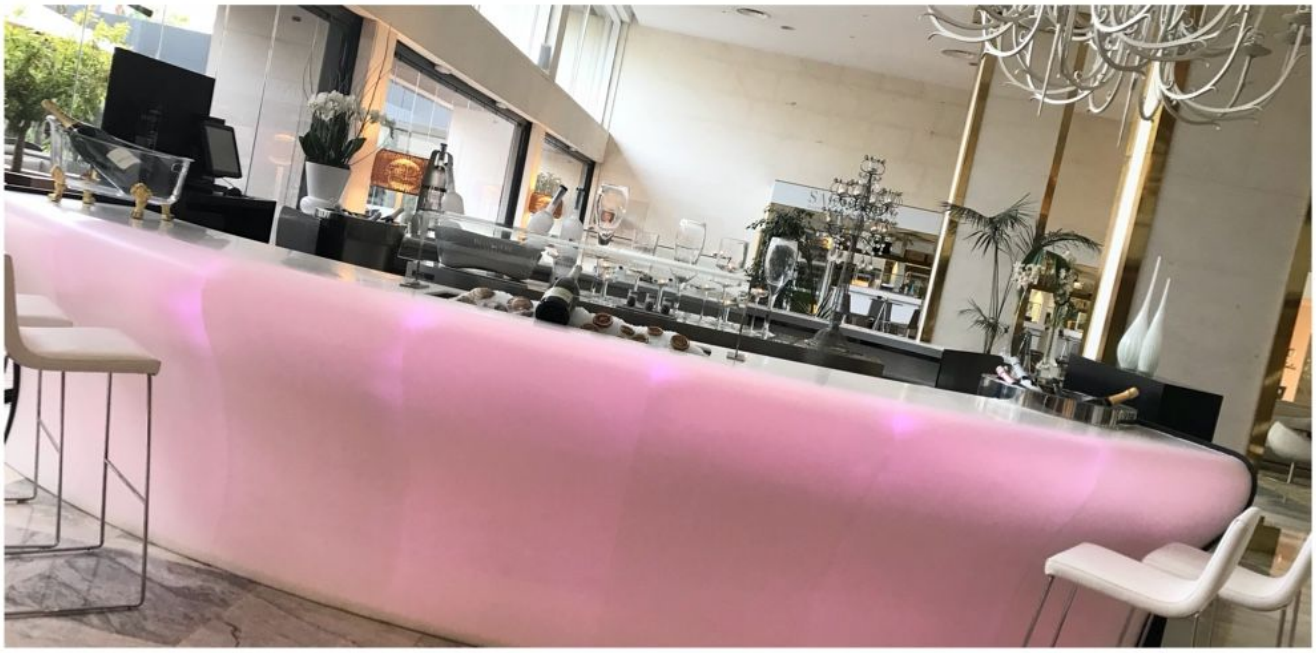
Y que se puede prolongar si al hacer tu reserva eliges su propuesta RED LEVEL, que incluye, entre otras muchas ventajas, el acceso al lounge privado, donde disfrutarás de una sabrosa HAPPY HOUR, todo incluido, que puede convertirse en una auténtica fiesta, de 6 a 9 de la noche.

LEVEL
REDLEVEL



OFERTA GASTRONÓMICA

Pero la oferta gastronómica del Meliá Don Pepe es mucho más amplia y va, desde el espacio creado en la zona de Looby donde se encuentran el OYSTER & CAVIAR CHAMPAGNE BAR,



el **WHISKY LOUNGE ,** la pastelería chocolatería **DARCIS**

y el nuevo **SALAZONIA**, reservado para producto español,

a los espacios exteriores como el POOL BAR, un luminoso restaurante donde almorzar con vistas al mar o LA PALAPA , situado en los jardines y abierto durante el verano, en el que disfrutar del mejor grill.

Puedes elegir tomar platos tradicionales de las cocinas de todo el mundo, en el ambiente *chill out* de ensueño del GRAN CAFÉ CAPUCCINO BEACH CLUB, situado en el exclusivo Paseo Marítimo.

O sumergirte en una de las mejores cocinas japonesas de la ciudad, en TAHINI RESTAURANT & SUSHI.

Me he dejado para el final el plato fuerte: el magnífico asador T-BONE donde el zaragozano VICTOR CARRACEDO,

chef ejecutivo del Gran Meliá Don Pepe nos ofrece, en el que se ha convertido en uno de los restaurantes imprescindibles de la ruta de la alta gastronomía de Marbella, una carta donde prima el mejor producto, sumado a un equipo de altísimo nivel que ofrece un servicio inmejorable, tan respetuoso como entrañable.

Su extraordinaria bodega, junto a la cuidada decoración, iluminación, música y numerosos pequeños detalles, hacen el resto.

Uno de los grandes atractivos de la cocina de T-BONE es que, aún manteniendo sus raíces de asador Vasco, se renueva constantemente con las actualizaciones que Victor incorpora en su carta cada temporada.

Una carta donde el Chef marca su evolución y su manera de entender la gastronomía, con esa profesionalidad, nobleza y generosidad tan características del pueblo aragonés, pero sin perder nunca de vista la

modernidad que exige el marco gastronómico actual.

Y su propuesta es sobresaliente y muy variada. Entre sus platos podrás elegir ricos entrantes, platos estrella de la parrilla, con sabrosas carnes asadas, siguiendo las famosas técnicas de la FAMILIA GORROTXATEGI, espetos y exquisitos postres con los que poner el broche de oro.

Durante mi estancia en el Don Pepe, pude saborear algunos de sus suculentos platos, maridados con excelentes vinos de la tierra.

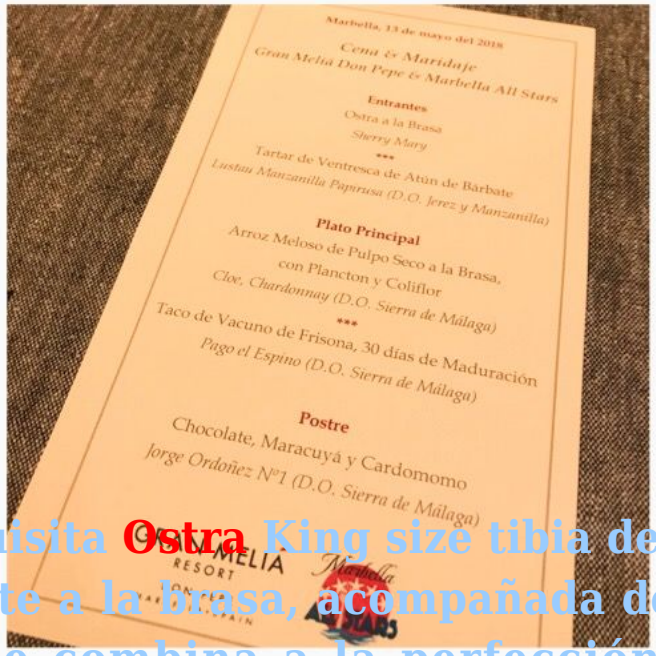
El Menú & Maridaje

T-BONE

Una burbujeante copa de cava nos prepara el paladar para la deliciosa cena que estamos apunto de probar

Comienza el festival de platos con unas estupendas

aceitunas de Kalamata, AOVE personalizado con un coupage especial para T-Bone y tres tipos de panes de elaboración propia.



A continuación llega una exquisita Ostra King size tibia del Cantábrico, abierta lentamente a la brasa, acompañada de un potente Sherry Mery que combina a la perfección.

Continuamos con un suculento tartar de Ventresca de atún

de Barbate, acompañado de un Manzanilla Papirusa de Lustau. Brutal.

Seguimos con este espectacular Arroz Meloso de Pulpo Seco a la Brasa con Plancton y Coliflor que me llevo en un bocado a la cocina más tradicional de mi tierra.

Textura y sabores muy en línea con las nuevas corrientes gastronómicas que reivindican pureza.

Estuvo finamente maridado con una copa de Cloe, el Chardonnay de las bodegas malagueñas Cinchilla

Le siguió un fantástico **Lomo alto de Vaca Frisona,** madurada 60 días. De corte impecable y en el punto correcto, maridado con **Pago del Espino,** de las bodegas rondeñas **Cortijo Los Aguilares.**

Y para terminar, una Esfera de Chocolate blanco rellena de Maracuyá con Helado de Cardamomo, acompañado de un Dulce Jorge Ordóñez, nº1 .

Un postre con el que Jesús Lebreros, responsable de pastelería, pone el broche de oro a un menú delicioso.

Gracias

Sólo me queda dar las Gracias a Rocío y todo el equipo del Gran Meliá Don Pepe por hacerme sentir como una reina durante mi estancia.

Si vives en España y estás pensando escaparte unos días para disfrutar del lujo, recuerda que no hace falta volar

muy lejos. Si tu casa está a miles de kilómetros, te aseguro que el viaje merecerá la pena.

Porque en Marbella te esperan con los brazos abiertos.