

AQUEDUTO

LA CADENA HOTELERA M'AR DE AR RECUPERA UN PALACIO DEL SIGLO XV Y LO ACONDICIONA PARA EL XXI

TEXTO ÁLVARO FERNÁNDEZ redaccion@topviajes.net



FICHA

CATEGORÍA ★★★★★

PRECIO

Entre 150 y 250 euros

HABITACIONES

58 habitaciones de tres categorías y 4 suites

SERVICIOS

Aire acondicionado, cuarto de baño completo, secador de pelo, teléfono directo, TV LCD por cable, DVD, internet, minibar, servicio de habitación y garaje.

Restaurante, bar, salas de reuniones, dos piscinas exteriores, jardín y spa.

DIRECCIÓN

Hotel Aqueduto
Rua Cândido dos Reis, 72
7000-582 Évora, Portugal
+351 266 740 700
geral@mardearhotels.com

El hotel Aqueduto ha combinado con acierto la arquitectura de un edificio histórico con una moderna distribución de sus espacios y un diseño elegante y actual.

De la acertada adaptación del antiguo palacio de los Sepúlveda, edificio del siglo XV ubicado en el centro de Évora, ha surgido un hotel con historia, pero al mismo tiempo con todas las comodidades propias del siglo XXI. Conserva de sus orígenes la capilla, los techos abovedados y tres ventanas de estilo manuelino en la fachada principal. Pero ahí se acaba la historia para dar entrada a un diseño y una decoración actuales, eso sí, en un entorno único, marcado por la presencia del acueducto de la ciudad.

El hotel Aqueduto, perteneciente a la cadena Mar De Ar, dispone de 58 habitaciones y cuatro suites acogedoras, dos salas polivalentes y tres salas comunicadas –todas con luz natural y aire acondicionado– para la celebración de reuniones, dos piscinas

exteriores –una para adultos y otra infantil–, un amplio jardín y varias terrazas con vistas al acueducto que le da nombre.

Cuenta, además, con otros dos servicios que marcan las peculiaridades más destacables del hotel: el spa y el restaurante. Los 220m² del spa están divididos en espacios diferenciados para gimnasio, sauna, baño Vichy e hidromasaje. En sus cabinas hay tratamientos para todos los gustos, desde masajes ayurvédico y de piedras calientes, hasta drenaje linfático.

La gastronomía tiene como nombre propio António Nobre, chef que ha creado una carta basada en una cocina sofisticada y creativa de influencia mediterránea, respetuosa con los sabores tradicionales portugueses.

Más información

www.mardearhotels.com