



IKOS

Una de las terrazas de Ikos Andalusia, diseño de Studio Gronda para el concepto de alta gama de todo incluido.

Un proyecto en la Costa del Sol para **2021**

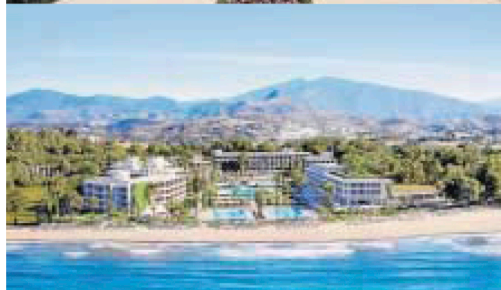
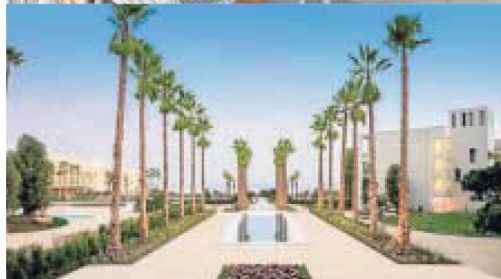
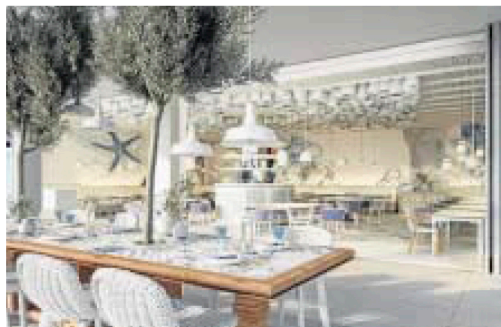
Ikos Andalusia, en Marbella, ensaya su apertura con todas las instalaciones y seis restaurantes

Alberto Ortega

“El lujo es que el tiempo se detenga y lo disfrutes”, define el arquitecto y diseñador Diego Gronda. El lujo ya no es un grifo de oro con forma de pico de pato sino una cálida terraza, en madera, calculada para el relax y para disfrutar de la cocina. Una piscina con vistas al mar con un cóctel en la cama.

Ikos Andalusia es el primer complejo de lujo en la modalidad de todo incluido, de la cadena hotelera griega Ikos Resorts en España, y que abrirá en abril de 2021. En estas semanas ha abierto para comprobar el desarrollo de todos sus servicios, para atender a una futura clientela que busca desconectar de verdad. Con el pensamiento en un ocio de calidad y ‘paladear’ con los cinco sentidos en los restaurantes, el bar o el spa, sin mirar facturas ni extras.

El proyecto de Ikos se encuentra en Marbella (en término municipal de Estepona) en un anterior complejo que ahora se abre en dos con vistas al mar. Gronda ya ha desarrollado conceptos para St. Regis, Luxury Collection, Nobu



El restaurante Ouzo y dos vistas panorámicas del recinto.

Hospitality; Mandarin Oriental o Ritz-Carlton Hotel Company por lo que estas experiencias le han permitido madurar esta iniciativa en la Costa del Sol: un lujo sutil, nada ostentoso,

personal, con atmósferas singulares, porque se ha pensado hasta el último detalle para la comodidad y el placer, en un trabajo de Studio Gronda que engloba arquitectura, interiorismo,

paisajismo e iluminación del nuevo hotel. “Pensamos en nuestras vivencias para elegirlo todo”, revela Gronda.

El recinto cuenta siete edificios independientes, 411 habitaciones y suites (todas con vistas al mar) y un área de restauración que acoge 6 restaurantes temáticas, dirigidos por 5 chefs con estrella Michelin (algo inédito en los complejos hoteleros), 6 bares, 4.000 metros cuadrados de piscinas, accesos a la playa y espacios de paseo, deporte y ocio.

La oferta de restaurantes la forman Flavors, de cocina internacional y una gran bodega de cristal; Anaya, de cocina asiática y ambiente íntimo; Fresco, de carta italiana; Oliva, de cocina española, y próximo al PoolBar; y frente a la playa, el bistró francés Provence; y el restaurante griego, en honor a la compañía anfitriona, Ouzo, junto a un Beach Club con cocina informal. Ikos tiene otros cuatro resorts todo incluido en Greca, dos en la zona continental y otros dos en las islas de Kos y Corfú.

Los tratamientos de belleza son de Anna Semonin y la peluquería de Geoffrey Lopilato. El spa consta de nueve salas de tratamiento privadas, una suite, un gran salón de relajación, hamman y piscina cubierta de veinte metros de largo.

Los clientes si quieren salir del resort tienen un *mini coupé* para recorrer la provincia y pueden almorzar o cenar en locales acordados como el Chiringuito El Madero o Casa Doña Jerónima, en Estepona. Todo pensado en Ikos para que quienes se alojen sólo tengan el pensamiento en disfrutar.