







# BARCELONA ES BONA SI LA BOSSA SONA

AV ISAK VON PELTZER



FÖR OSS NORDBOR  
SOM INTE TALAR  
SPRÅKET LÅTER  
NOG IDIOMET  
RELATIVT  
FRÄMMANDE,  
MEN FÖR  
KATALANERNA  
ÄR DET INGET  
NYTT. BARCELONA  
BÅDAR GOTT – OM  
KASSAN KLIRRAR.



**V**I HAR PRECIS landat på flygplatsen El-prat i Barcelona och hoppat in i en taxi som ska ta oss till det omtalade hotellet Cotton House.

Av ren artighet (och en gnuttas vilja av att imponera på mitt resesällskap) börjar jag prata spanska med chauffören. "Gran Via de les cortes, siete, seis, zero por favor", slänger jag ur mig som hastigast och hoppar in i bilen.

Det känns som att vi åker runt samma kvarter ett tag, och när taxametern är uppe i 30 euro börjar vi misstänka en s.k turist-taxa, då hotellet i förväg meddelat oss att färden från flygplatsen till hotellet skulle gå på ca 15 euro. Jag ropar till lite näsvist, varpå chauffören tar fram sin gps och frågar oss, "what hotel?"

- cotton house, svarar jag blixtnabbt.

"Vale, it's Gran Via de les cortes 670, you said 760"

Så bra var din spanska, hör jag mitt sällskap fnissa i bakgrunden.

Högmod går före fall är ett proverb som vi nordbor i alla fall känner till..

Väl framme vid entrén till Cotton House möts vi av ytterst välklädd personal som välkomnar oss med champagne och hotellets egna chokladpraliner.

För interiör-älskaren går det inte att hitta bättre boende i centrala Barcelona. Under rundturen berättar den

kunniga personalen för oss om historien bakom hotellet och dess detaljer som är väl bevarade. Ett bevis på just detta är namnet som har sitt ursprung från "Fundación Textil Algodonera" – huvudkontoret för den en gång så mäktiga bomulls producenten under tidigt 1900-tal.

**ÄVEN OM HELA** faciliteten är renoverad för att skapa en mer modern tappning som är bättre lämpat för hotellets gäster, har alla ytor bevarats väl. Att Cotton House är olik något annat hotell vi besökt får vi återigen bekräftat när vi under rundturen går i den antika trappan genom hela huset.

I utbudet av faciliteten återfinns ett makalöst bibliotek där man lätt drömmer sig bort till en annan tid över en traditionell English afternoon tea. Ett "gossypium" som är Cotton House egna tolkning på concierge service där personal, utan extra kostnad, skraddarsyr sina gästers upplevelse. Om det så är den kulinariska biten, kulturen eller praktiska tips i Barcelona får vi här hänvisning.

Latelier är en mer privat del belägen på samma våning som biblioteket, där gästerna har möjlighet att måttasy sin egna skjorta. På begäran, och några timmars notis, kommer en skraddare från den anrika firman Sant Eulalia till Cotton House för att bistå i att ta fram mått och val utav







”DET RÅDER EN RESPEKTINGIVANDE  
BLANDNING AV CHAMPAGNELYX OCH DEEP  
HOUSE MIXAD MED HIPHOP SOM HAR EN  
HÖG IGENKÄNNINGSFAKTOR PÅ VÅNING 26.”





tyg. Priset per skjorta startar på 300€, men då utlovas den finaste egyptiska bomullen på marknaden.

Hotellens restaurang, Batuar, döpt efter maskinen som en gång renade pressad bomull, serverar a la carté från sju på morgonen till midnatt.

En viss kolonial, sofistikerad och diskret känsla genom-syrar hela vår upplevelse, där varje detalj känns ytterst genomtänkt och elegant. Att detta är hotellets riktlinjer behöver knappast någon ytterligare förklaring. Cotton house är ett boutique hotell i sitt esse.

**VI BLIR REKOMMENDERADE** ett besök på restaurangen "Los Caracoles" – Barcelonas svar på Tennstopet i Stockholm. In genom en smal gränd på Ramblan hittar vi vår väg genom vad som ser ut att vara en fullproppad bar. Förväntar man sig en traditionell krog där hovmästaren möter upp för bordsplacering har man kommit helt fel. Istället trängs en brokig skara katalaner och turister för att komma förbi bardisken, och förhoppningsvis få plats i den makalösa matsalen. För att komma till bords får vi ducka för att få plats i den smala gången, och sedan förbi det öppna köket. Att gå rakt igenom köket med ett dussin kockar som står och lagar mat är en upplevelse i sig, och

vi slår oss ned förälskade av den charmiga, varma och genuina kvarterskrogen för att äta perfekt grillad marulka.

En spansk middag påbörjas och avslutas traditionellt sett relativt sent, och när klockan slagit 23 känner vi oss danssugna. Enligt vänner & bekanta hittar man inget bättre ställe för just detta än W:s egna nattklubb på våning 26, Eclipse.

Klubben är unik i sitt slag och vi lyckas få händerna på vårt egna vip-bord. Nivån på servicen är märkbar. Managern för Eclipse kommer fram och hälsar samtidigt som personalen serverar oss en flaska veuve clicquot med bravur. Det råder en respektingivande blandning av champagnelyx och deep-house mixad med hip-hop som har en hög igenkänningsfaktor på våning 26. Att både lokalt folk såväl som internationella gäster söker sig hit råder det ingen tvekan om. Eclipse håller fullt hus varje kväll.

Vi spenderar sista kvällen på Hotel Arts, inte långt ifrån W.

**EFTER EN DAGS** shopping på Passeig de Gracia och den klassiska gatan "La Rambla" checkar vi in.

Hotel Arts är ett lyxhotell likt Cotton House, men med en mer internationell och pompös prägel.



När vi åker hissen från lobbyn upp till The Penthouse suite på våning 42 känns det som att vi hälsar på lika många anställda som det finns våningar. Trots detta lyckas The Arts behålla en personlig och varm känsla. Med en egen reception, personlig butler och dygnet runt service hålls vi högt uppvaktade. Vi hinner knappt uppleva "43 the Spa" som ligger våningen över oss innan en ny champagneflaska med ett dussin macarones, chokladtäckta jordgubbar samt några bitar spansk turrón fyllt den lilla asken i vårt rum åter.

Bokar man en våning har man tillgång till club loungen som serverar alltifrån pintxos till större varma rätter. Att dinera med en panorama utsikt över Barcelonas strand-

kant med ett glas kraftigt spanskt rödvin i handen kan nog skrivas av som "livet på en pinne". Här hade vi kunnat spendera mycket tid, men till kvällen har vi bokat bord på Restaurant 19, belägen inuti det mest ikoniska och välbevarade hotellet i Barcelona – Palace.

**VI AVNJUTER EN** åttarätters meny signerad köksmästaren Marc Mallasen. Komponerad utav ledorden enkelhet, elegans och äkta råvara svävar en två timmars sittning förbi alldeles för fort. Foie gras royale, krabbtartar, svart ris och canneloni är några av de rätter som serveras.

Det är en middag av absolut världsklass, och ett svårslaget avslut på en vecka i denna fantastiska stad. ■



"ATT DINERA MED EN PANORAMAUTSIKT ÖVER BARCELONAS STRANDKANT MED ETT GLAS KRAFTIGT SPANSKT RÖDVIN I HANDEN KAN NOG SKRIVAS AV SOM 'LIVET PÅ EN PINNE'."