

# Kulinariker

*Leading in Luxury, Travel & Lifestyle*



05:56 Vorlesen

## El Palace Barcelona und das AMAR mit Rafael Zafra

Geschrieben von [Michael Schabacker](#)

15/06/2022

Kategorie [Reisen](#)

**Es gibt sie, die Hotel Ikonen: Es sind zumeist die großen Brands von zum Beispiel Waldorf Astoria mit dem Roosevelt in New Orleans, Kempinski mit dem Adlon in Berlin, das eine oder andere Grand Hotel in Gstaad und St. Moritz oder auch das Pariser George V, die zur Vorzeigehotellerie gehören...**

Und dann gibt es unbestritten noch das El Palace in Barcelona, ein wahres Palasthotel. 1919 steht oben an der Fassade, genau über der Ronny Woods Suite im sechsten Stockwerk. Fast unscheinbar,

von den meisten Spaziergängern und Autofahrern die das Hotel passieren sicherlich unbemerkt. Dabei steht eben dieses Jahr und die damit verbundene Epoche des Neoklassizismus für einen Aufbruch in der Architektur. Begleitend zur Eröffnung des Hotels 1919, erfolgte in Barcelona auch der Bau der Palacios de Alfonso XIII y Victoria Eugenia oder auch Palau Nacional genannt, der von 1918 bis 1923 errichtet wurde und inzwischen als Museum für moderne Kunst und Architektur genutzt wird.

### **Ehemals Ritz**

Das als Ritz Barcelona erbaute Gebäude hat trotz seines neuen Namens noch das klassische "Ritz-R" über der Eingangstür – auch wenn es seit 1993 nicht mehr dem Reigen der Ritz Hotels zugehörig ist. An der Fassade macht sich das Symbol dennoch gut. Ohnehin ist eben diese ein absoluter Hingucker. Das äußere Erscheinungsbild des El Palace ist Manifestierung höchster Architekturkunst, fast eine in Stein gefasste Verneigung vor der großen Phase zwischen Klassizismus und der Neuen Sachlichkeit.



### *Eingang des El Palace.*

Der Blick hinauf auf die obersten Stockwerke über die Belle Etage mit ihren Balkonen und die prachtvollen Verzierungen der fünften Etage finalisieren sich im sechsten Stockwerk mit kunstvoll arrangierten Putten im Riesenformat und zwei von Säulen getragenen Löwenköpfen. So imposant die Fassade auch ist: geht man am Hotel vorbei, muss der Blick schon weit nach oben schweifen um den Bau komplett zu erfassen.

### **Opulenz des El Palace**

Nicht zu übersehen ist indes der prachtvolle Eingang des El Palace. Drei royal-rote Vorhänge akzentuieren die schmiedeeisernen Tore und Lampen, ehe sich einem nach durchschreiten der Drehtür eine atemberaubende Lobby präsentiert. An Säulen vorbei, erhellt ein großer Kronenleuchter den Vorraum. Von dort geht es direkt über in den formvollendeten Aufenthaltsraum. Hier, wo auch die Tea-Time genossen werden kann, offeriert sich die volle Opulenz des El Palace.



### *Auf dem Weg an die Bar im Erdgeschoss...*

Moderne Kunst flankiert die Wände, führt vorbei an gemütlichem Sitzmobiliar und durch zwei riesige Marmorsäulen direkt in den Barbereich. Abermals ein großer Kronleuchter erhellt den Bereich der Bar, bestrahlt einen der places-2-be im Hotel. Denn derer bietet das El Palace durchaus mehrere. Wie erwähnt, gehört dieser Bereich natürlich zu den Highlights des Hotels. Kunstwerke an den Wänden, stilvolle Eleganz ohne zu überborden, klassisch kommt die Musik von einem Flügel – Wohlfühlatmosphäre!

### **Bluesman Cocktail Bar**

Von hier geht es im Übrigen auch - riesige Spiegeltüren passierend - in den Speiseraum, der morgens auch als Frühstückssaal genutzt wird. Wieder zurück in die Vorhalle gehend und - vorzugsweise abends – links in der Lobby abgelenkt und die Treppe hinunter gegangen, kommt das wahre Schmuckstück des El Palace zutage: Die Bluesman Cocktail Bar. Im Keller des El Palace fühlt man sich dann direkt zurückversetzt in vergangene Zeiten, ohne dass dies "staubig" wirken würde. Vielmehr ist es der Charme des letzten Jahrhunderts, der die Räumlichkeit der Bluesman Cocktail Bar so einzigartig wirken lässt.



*Die Bluesman Cocktail Bar.*

Schweres rotes Sitzmobiliar, runde Tische davor, kleine Tischlampen darauf, mit dunklem Holz vertäfelte Wände, schwere, rote Vorhänge, eine kleine Bühne, auf der Jazz- und Bluesrhythmen allabendlich ertönen und... eine gut sortierte Bar. Besonders auffällig ist das Whisky-Angebot. Über 100 Whisky Sorten haben es auf das Menü geschafft, wobei die eine oder andere wirkliche Spezialität dabei ist. Neben den amerikanischen Klassikern, irischen und schottischen Spezialitäten, präsentiert die Karte auch japanische Whiskys. Und da gibt es neben Nikka (auch vom Barrell!) vor allem Hibiki als 17 und 21 Jahre alte Version. Japans meist ausgezeichnetester Whisky ist nicht nur Inbegriff japanischer Whisky-Brennkunst, sondern mittlerweile auch einer der angesehensten Whiskys weltweit!

### **Neu eröffnet: Restaurant AMAR mit Rafael Zafra**

Unter der Leitung von Rafael Zafra, der einigen Kulinarikern vielleicht schon im Tristán auf Mallorca, im Arzak in San Sebastián oder in der Hacienda Benazuza im El Bulli Hotel über den Weg gelaufen ist, hat wohl unbestritten eines der schönsten Restaurants Barcelonas jüngst seine Pforten geöffnet. In der ehemaligen Bibliothek des El Palace, hat das AMAR Restaurant einen mehr als elaborierten Ort für sich okkupieren können: Die beiden aus dem Jahr 1919 stammenden Kronleuchter sind ein wunderschöner Blickfang, der hohe Raum, gestützt durch schwarze Marmorsäulen, wirkt schon beim Betreten imposant.



*Rafael Zafra im AMAR Restaurant.*

Im AMAR präsentiert der aus Sevilla stammende Zafra regionale und stark vom Meer inspirierte Gerichte. Anchovis mit Avocado auf traditionellem Flachbrot, Langusten Carpaccio oder auch Königskrabbensalat. locken schon im Appetiser-Bereich der Karte. Eine weitere Spezialität Zafras ist unumstritten in den Auster- und Kaviargerichten zu sehen: Fresh oyster, Oyster in ponzu sauce, Oyster Galician style, Perú oyster, Oyster with tarragon vinaigrette, Garlic oyster, Tiger oyster oder Bloody Mary oyster können jeweils geordert werden.

In der Kaviar-"Abteilung" wird es nicht minder interessant: Gerichte mit Lobster und Lachs mit Kaviar, Seeigel und Garnelen Tartar mit Kaviar oder auch gegrillter Rochenflügel in Champagnersauce mit Kaviar versprechen kulinarisch Außergewöhnliches.



*Vom Meer inspirierte Gerichte...*

Komplettiert wird die Karte durch eine Vielzahl anderer Gerichte, die fast ausschließlich verschiedenste Meeresfrüchte bzw. Fischspezialitäten beinhalten. Vom Codfish und Red Snapper über Spider Crab, vom Sea bass bis zum Rockfish und Turbot: selten findet man in der gehobenen Gastronomie eine solch auf das Meer ausgerichtete Karte. Fantastisch!

Aber natürlich gibt es auch die eine oder andere Speise, wie Grilled sirloin steak oder auch Steak tartare bzw. Fillet steak Rossini, um die Fleisch-Genießer zu beglücken. Stets als Beilage dazu: Produkte lokaler Bauern wie zum Beispiel Spargel, Auberginen in Marinade oder einfach hausgemachte Fries.

General Manager Friedrich von Schönburg versprach uns im Gespräch auf der hauseigenen Dachterrasse, dass das AMAR "DAS" Restaurant in Barcelona werden wird. Die Konkurrenz ist in Barcelona unumstritten groß. Aber mit dieser location und Zafrá am Herd, ist wirklich Großes vom neuen Gourmettempel im El Palace zu erwarten. Das AMAR ist jetzt schon eine absolute Empfehlung!

**Weitere Informationen unter:** [www.hotelpalacebarcelona.com](http://www.hotelpalacebarcelona.com)