

## Este verano disfruta de tus vacaciones en Sallés Hotels

Turisme | 03-07-2020 | 14:49



**Cala del Pi**

Sallés hotels abre de nuevo sus puertas y prepara una reapertura escalonada de sus hoteles con todas las medidas establecidas por el Gobierno y la OMS, para garantizar la seguridad de sus clientes y sus empleados.

Para el grupo hotelero sus huéspedes siempre han sido su prioridad y este verano no va a ser diferente, su objetivo es llenar todos sus hoteles de sonrisas y bonitas experiencias, y que solo tengamos que preocuparnos de disfrutar al máximo de nuestras merecidas vacaciones.

Este 'pause' ha hecho que valoremos todos esos pequeños momentos que dábamos por hecho, y que hoy los deseamos más que nunca. Estar rodeados de amigos, de la familia, sentir la arena en nuestros pies, el olor a brisa de mar, escuchar el canto de los pájaros en el campo, contemplar un atardecer. ¿Quién no tiene ganas de relajarse, de desconectar, de disfrutar del sol o de una exquisita gastronomía? Todo eso y más lo podrás disfrutar en Sallés Hotels que durante los meses de junio y julio abren de nuevo sus hoteles.

El primer establecimiento en abrir sus puertas este pasado 5 de junio ha sido Sallés Hotels & Spa Mas Tapiolas junto a Suites Natura. Donde si lo que buscas es una escapada a un lugar íntimo y tranquilo, para descansar y refugiarte con tu pareja o amigos, este será tu entorno ideal. Su antigua masía situada entre montañas llenas de naturaleza junto al mediterráneo con amplias habitaciones con vistas inigualables, o sus Suites Natura con su concepto de hotel de lujo en la intimidad de un chalé privado con piscina en su interior, harán las delicias de los más exigentes.

A ellos se le suma de forma escalonada Sallés Hotels & Spa Cala del Pi, con la apertura prevista para el próximo 19 de junio. Si llevas meses añorando sentir la brisa del mar y la música de las olas, es el lugar perfecto para relajarte y disfrutar de unas vacaciones únicas e ideales, en las que despertarás en un entorno de paz a los pies del mar mediterráneo.

Pero si lo que deseas es transportarte a la calidez del verano en una isla, sin salir de nuestro territorio, pasear por las playas y comer una paella con vistas al mar, Sallés Hotel Marina Portals, ubicado en Palma de Mallorca, es tu lugar perfecto. Este 25 junio abre sus puertas, ya listo para ofrecer a los clientes un servicio único y muy especial.

Por otro lado, Sallés Hotels Aeropuerto de Girona, vuelve a abrir sus puertas el 26 de junio para todos aquellos que siguen con sus viajes de negocios, o viajes con escala, y necesitan un parón para recargar pilas, antes de volver a subirse a un avión.

El 1 de julio se une a la apertura escalonada el Sallés Hotels Málaga Centro, que harán las delicias de los viajeros más cosmopolitas e inquietos, para los que disfrutan de sus vacaciones visitando museos, teatros, perdiéndose por sus callejuelas, disfrutando de sus terrazas, de una tarde de tiendas y de lugares de tapeo. Y por último, el 3 de julio, abre sus puertas el Hotel La Caminera, para los que buscan paz, tranquilidad, elegancia y lujo, en pleno corazón de La Mancha, en el que además de disfrutar de su lujoso Elaiwa Spa by L'Occitane y de su rica gastronomía del restaurante el Prado, podrán realizar diferentes actividades como: paseo a caballo, paseo en globo o cata de vinos entre otros.

Y tú, ¿ya sabes donde irás este verano?

Sobre Grupo Sallés Hotels

Sallés Hotels es una cadena hotelera de origen familiar creada el 1977 que consta con nueve hoteles de distintas tipologías distribuidos por toda España: Hoteles urbanos como Pere IV (Barcelona) y Málaga Centro (Málaga); hoteles vacacionales como Marina Portals (Mallorca); hoteles en las inmediaciones de los aeropuertos como Ciudad del Prat (Barcelona) y el Aeropuerto de Girona (Girona); y los hoteles de categoría premium como Mas Tapiolas, Cala del Pi (Costa Brava) y la Caminera Club de Campo (Ciudad Real). Todos y cada uno de los establecimientos son de 4 o 5 estrellas y destacan por un cuidado excelente a sus clientes y una exquisita gastronomía de alta cocina.

Autor: Redacción