

Siete cosas para hacer (al menos una vez) en Punta del Este

Lujos -naturales y materiales- que sólo se pueden experimentar en el exclusivo balneario uruguayo



En Punta Ballena es indispensable ver el atardecer. El Hotel Art Spa Las Cumbre, tiene un buen mirador. Foto:Diego Lima

Con una inversión extranjera prácticamente sin parangón en la región, Punta del Este se ha convertido en una ciudad cosmopolita y plagada de propuestas de lujo para los visitantes que llegan de todas partes del mundo. Recorrer la península esteña y sus alrededores es encontrarse con una persistente oferta de servicios y actividades para embellecer la vida. Pero también hay lujos naturales, esos que no cuestan ni un centavo y llenan el corazón de imágenes preciosas. Para los que paseen este verano por sus costas, elaboramos una "bucket list", una lista de cosas para hacer al menos una vez en la vida y que sólo se encuentran en Punta del Este.

Las cumbres de la Ballena y el mejor té de las 5

Punta Ballena es el mirador por antonomasia en el Este. Nadie se va del balneario uruguayo sin mirar el atardecer desde los terruños de Casapueblo. Sin embargo, la belleza de ese extremo esteño no se agota ahí y está en el espíritu aventurero de los visitantes la opción de conocer más y ver mejor el paisaje. En la rotonda del complejo Solanas, sobre la ruta 12, justo en la entrada a Punta del Este, hay un cartel que señala tierra adentro y dice Las Cumbres. El camino se convierte en una ruta sinuosa por una zona llamada Cumbres de la Ballena, porque geográficamente es la continuación de la península con el mismo nombre. Entre bosques de pinos y una tupida vegetación se asciende y la vista de la Laguna del Sauce se va prolongando hasta encontrar el horizonte marítimo en la cima. Allí está el Hotel Art Las Cumbres, catalogado como uno de los mejores del mundo y con casi un cuarto de siglo de historia. Un punto panorámico imperdible, sobre todo para el atardecer, y con el plus de albergar un precioso restaurante que a partir de las 5 comienza a escasear en reservas. El menú para el té es un verdadero lujo: carta de Tealosophy by Inés Bertón servido en porcelana antigua y platería inglesa, una bienvenida con copa de champagne y degustación de mini sandwiches, tibios hojaldres dulces y salados, canasta con tostadas y una porción de torta a elección, todo a U\$S 39 por persona. Hay opción para niños a U\$S 14, y también se puede cenar: los platos van desde U\$S 24. Para probar al menos una vez.

La experiencia Vik



Si no se aloja en el hotel, también se puede disfrutar de la experiencia yendo a cenar o pasando un día disfrutando sus instalaciones. Foto: Gentileza Estancia Vik

Pocos lugares explotan mejor la belleza de Punta del Este como los lujosos resorts Playa y Estancia Vik, del empresario noruego Alexander Vik. Ubicados en puntos preferenciales del mapa esteño, elevan la categoría de infraestructura hotelera en Uruguay a niveles impensados. Playa Vik se ubica en La Mansa de José Ignacio, con una vista preferencial del atardecer que en esas latitudes es una verdadera pintura de pinceladas rosas y anaranjadas, y consta de una serie de cabañas con terrazas jardín, un restaurante con una decoración exquisita y una piscina que parece fundirse con el mar. Estancia Vik se ubica campo adentro y es una mansión de estilo colonial con todos los lujos de un hotel de primera. Allí hay cancha de polo y se organizan partidos en verano. Pagar una habitación en un hotel de estas características cuesta desde 2900 dólares la noche en temporada alta y desde 2300 fuera de temporada. Sin embargo, para los que quieran disfrutar de este rincón maravilloso hay una opción: se puede reservar para cenar con una vista privilegiada del atardecer en el restaurante de Playa Vik y la comida -otro lujo para los paladares exigentes- cuesta 100 dólares por persona e incluye cinco platos y tres opciones de postre; Estancia Vik ofrece la posibilidad de un "full day" por 350 dólares e incluye la posibilidad de acceder a todas las amenities del hotel sin ser huésped. Para probar una vez en la vida.