

Hotel ofrece comodidad y lujo

Cuenta con 135 lujosas habitaciones, incluyendo cinco magníficas suites que están entre las más espectaculares de la ciudad, gracias a que fueron diseñadas usando diferentes influencias de la época de su máximo esplendor. Dotadas de fino mobiliario y suave iluminación, todas cuentan con modernas televisiones y acceso a los canales de última tecnología. Los cuartos cuentan con ducha independiente, bañera y/o jacuzzi, en ambientes diferentes, para brindar al huésped una experiencia nueva en cada visita.

CURIOSO

LA CASA DEL CLUB ROTARIO DE PANAMÁ

En el todavía Hotel Central, se aprobó establecer un día para honrar a las madres de nuestro país.

Era la primera vez que se intentaba dar un paso de esta naturaleza y la fecha escogida fue el 11 de mayo de 1924. La propuesta del cambio de fecha al 8 de diciembre fue presentada luego por La Primera Dama de la República Doña Hercilia de Arosemena, apoyada por influentes damas de la sociedad, en el año 1930.

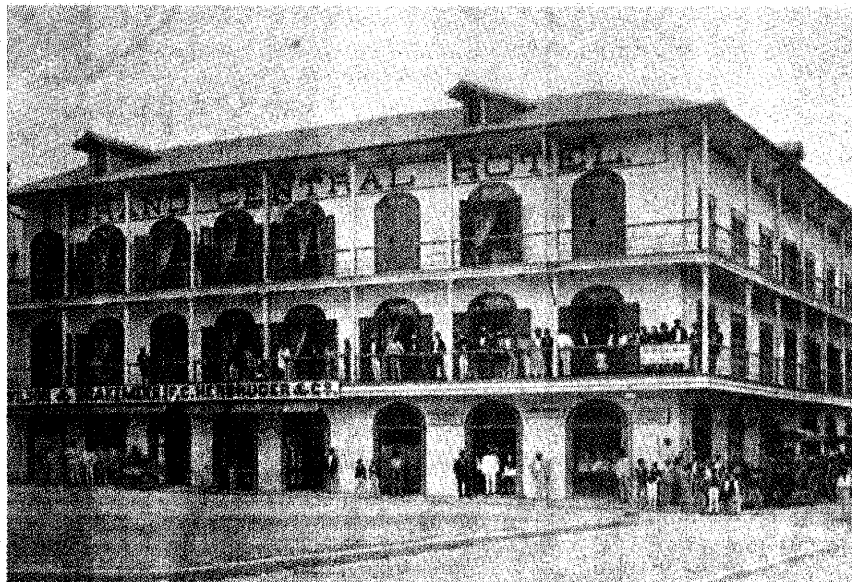
SPA AGUA CLARA, UN GUIÑO AL CANAL

En la parte más alta del hotel, para los amantes del agua, se encuentra la piscina y El Ático, restaurante que ofrece los servicios de tapas y bar para disfrutar de momentos de descanso y relax con la insuperable vista de los tejados republicanos y las torres y campanarios de las iglesias cercanas, con el incomparable marco de la bahía de Panamá en el horizonte y una vista impresionante de la Ciudad Moderna. Un lugar especial diseñado solo para relajarse, Agua Clara Spa y Salón cuenta con tres salas de relajación con tratamientos para consentir al cuerpo, salón de belleza y para despejar la mente, el sauna.

El mejor lugar para comer

Para completar la oferta hotelera, la mesa está puesta en el Restaurante 9 Reinas, especialistas en comidas argentinas o si lo prefiere, La Quinta, especialista en tapas, ubicado sobre la Plaza de la Independencia, frente al hotel. Hospedarse en el Central Hotel Panamá es hacer un viaje en el tiempo, experimentar de manera total la historia, la distinción y la elegancia del Panamá antiguo. El primer paso para verdaderamente vivir y disfrutar el redescubrimiento que impera hoy en la capital panameña.

LA HISTORIA DEL CENTRAL HOTEL EN PANAMÁ



CENTRAL HOTEL PANAMÁ

Casco Viejo · 1874

by ToCo group

Con su fusión de elementos históricos y modernos, el Central Hotel Panamá es un pasaporte para viajar en el tiempo y descubrir lo mejor del Casco Antiguo de Panamá, sin desatender la elegancia y vanguardia de la capital panameña. Visitar el Central Hotel Panamá es disfrutar de su singular cocina y excepcional cava, despertar a los sentidos y disfrutar del intercambio de ideas que evoca su excepcional locación; transportarse a la separación de Panamá de la Gran Colombia y revivir la historia que impera en cada rincón del Casco Antiguo. Desde su magnífica estructura, el huésped puede abordar su aventurera ruta por la ciudad recuperada, recorrer sus calles, y aprove-

char la vecindad para caminar despreocupado por el singular barrio, escenario de los principales acontecimientos del Panamá republicano. Para descubrir, uno a uno, los emblemáticos edificios del área, basta seguir al final de la tarde, la iluminación que marca sus fachadas. El Hotel garantiza una estancia inolvidable, en el marco perfecto, cerca de la vertiginosa ciudad moderna, pero en el corazón de la esencia misma del país. Atendiendo los más altos estándares de lujo y confort, la experiencia promete recuerdos que la memoria atesorará por siempre. Alojarse en el Central Hotel Panamá es asomarse al pasado desde una ventana solo para privilegiados.

Hotel abre en la mejor ubicación

La ubicación es inmejorable, entre la 4ta y la 5ta Avenida, en el Casco Antiguo, a pocos pasos de la Presidencia de la República, El Museo del Canal de Panamá y justo al frente de la Catedral Metropolitana, además de que ofrece postales únicas de la Iglesia de San Francisco de Asís. Central Hotel Panamá se asienta en un edificio neoclásico del siglo XIX. Su origen se remonta a 1874, cuando fue inaugurado por primera vez bajo el nombre de Gran Hotel Central.

Con miles de historias a cuestas, el inmueble fue meticulosamente restaurado y modernizado. Esta restauración tardó cerca de ocho años para volver a dar vida tanto a la fachada como a los interiores, espacio dominado por su imponente escalera de madera en el patio central, paneles de madera fina y acabados refinados. Al entrar en el lobby del hotel, el visitante inmediatamente se percata de que está en un lugar único, ensalzando por la decoración detallista, que incluye desde magníficos candelabros y elegantes muebles hechos a la medida hasta su original pinacoteca, dedicada a escenas típicamente panameñas.

CENTRAL HOTEL PANAMÁ, UN HITO EN LA HISTORIA DE LA HOTELERÍA DEL PAÍS Y DE AMÉRICA LATINA

LA CONSTRUCCIÓN DEL HOTEL FUE PARTE DESTACADA EN EL PROCESO DE MODERNIZACIÓN ARQUITECTÓNICA QUE SE INICIÓ EN PANAMÁ EN LA SEGUNDA MITAD DEL SIGLO XIX.

En 1873, la empresa de los hermanos Shuber inició la construcción y las obras finalizaron en 1874, bautizando el elegante establecimiento con el nombre de Gran Hotel Central, nombre original que ahora cambia a Central Hotel Panamá.

El primer Gran Hotel Central fue destruido en el incendio del 6 de marzo de 1878. El fuego se inició allí mismo, por una detonación en la botica de los señores F.C. Herbruger & Compañía, situada en los locales comerciales dentro del hotel. El incendio destruyó todo lo que era madera, pero quedaron en pie los muros de calicanto. Henry y John Shuber reconstruyeron el Gran Hotel Central utilizando al menos una parte del cascarón del edificio anterior. La reconstrucción se inició el 4 de julio de 1883 y se inauguró exactamente un año después, en la fiesta nacional de los Estados Unidos de América.

El hotel abrió sus puertas con 125 habitaciones, con un patio interior con la escalera de madera importada de New York y un gran comedor. El mobiliario, la mantelería, vajilla y platería se adquirieron en New York. Emil Dreyfus fue el arquitecto y encargado de la obra. El nuevo hotel ostenta todos los indicativos de la modernidad europeizante del siglo XIX; en vez de un techo convencional, se construyó un techo en mansarda con buhardillas, balconillos individuales y el patio interior techado, destacándose como el edificio más alto de la ciudad.

El elemento más llamativo del hotel fue el patio interior -el "Palm Garden"- en sí mismo un atractivo turístico y popular punto de reunión de la época, que ahora se abre diáfano a los tres pisos de balcones de madera torneada que el comunican las habitaciones del hotel.

En 1894, el hotel fue adquirido por Henry Ehrman que lo restauró para convertirlo en una de las más elegantes de las construcciones particulares de la ciudad durante esos años finales del siglo XX.

El 3 de noviembre de 1903, la Junta Revolucionaria eligió el Hotel Central como despacho

Se cuenta que al rededor de las seis de la tarde, se proclamó la separación de Panamá luego de haberse distribuido armas entre panameños de la ciudad de Panamá. En la bahía de Panamá se hallaba la flotilla de guerra colombiana. Mientras esto ocurría, la Junta Revolucionaria y otros patriotas rebeldes se reunieron en el Hotel Central para establecer el control militar y al mismo tiempo, por iniciativa de Demetrio H. Brid, presidente del Consejo Municipal del Distrito de Panamá, se avisó a todos los miembros de la corporación municipal para que estuvieran pendientes de la convocatoria de una sesión extraordinaria.

En 1919, el inmueble fue rematado y pasó a la International Banking CO., que después lo vendió a la Compañía Inmobiliaria Canavaggio Hermanos.

En 1918 y 1919, el edificio fue remodelado y ampliado. Se construyó un cuarto piso y un gran balcón. El hotel llegó a tener 160 habitaciones, cien de ellas con su propio baño y otras más sencillas sin ese entonces exótico lujo.

En el Hotel Central se registraron otros eventos históricos, como la visita del Conde Ferdinand de Lesseps y la comitiva de la compañía Universal del Canal Francés.

El Hotel Central fue sede de la Junta Revolucionaria desde que las tropas colombianas pusieron bajo vigilancia la residencia del Dr. Manuel Amador Guerrero.

En la habitación 11 del Hotel Central, el Dr. Manuel Amador Guerrero comunicó la decisión de separarse de Colombia al General Huertas



El 3 noviembre, a las 6:00 p.m., se proclamó la separación de Panamá, luego de haberse distribuido armas entre panameños de la ciudad de Panamá. En la bahía de Panamá se hallaba la flotilla de guerra colombiana. Mientras esto ocurría, la Junta Revolucionaria y otros rebeldes se reunieron en el Hotel Central para establecer el control militar.

A las 9:00 p.m., en el Hotel Central se enarbola la bandera panameña, causando una explosión de alegría entre el público congregado en la plaza. El pabellón nacional había sido diseñado días antes por Manuel E. Amador, hijo de Manuel Amador Guerrero y confeccionado en secreto por María Ossa: un fondo blanco que significa la paz; dos cuadros insignia de los dos partidos políticos históricos y dos estrellas, una roja y otra azul, representando la unión de todos los panameños.

A las 12:00 de la noche, en el Hotel Central, entonces sede provisional de la Junta Revolucionaria, se discutían varios proyectos de defensa, en caso de que atacase el Coronel Torres la ciudad. Una de las estrategias era esperar muy temprano por la vía férrea al batallón del Coronel Torres en Miraflores o Pedro Miguel. El plan consistía en quitar unos rieles para que el tren se detuviera y abrir fuego sobre sus ocupantes. La historia tenía otros planes.

Central Hotel Panamá



Central Hotel Panamá, más que uno de los más elegantes y vanguardistas hoteles de la ciudad, es un viaje en el tiempo y una rara oportunidad de reencontrarse con lo mejor del presente y pasado de la ciudad de Panamá.

Su posición privilegiada, entre la calle 34 y 5ta Avenida del Casco Viejo, a pocos pasos de la Presidencia de la República, del Museo del Canal y justo frente a la Catedral Metropolitana, su arquitectura representativa del neoclásico decimonónico y su rol histórico como uno de los principales centros de reunión de los siglos XIX y XX lo hacen un sitio verdaderamente especial.

El entonces conocido como Hotel Central fue entre los años 1874 y 1877, el hotel fue el hospedaje obligado para los más destacados viajeros llamados por la Fiebre del Oro hasta la costa oeste de Estados Unidos, en California. Pero, el 6 de marzo de 1878, el hotel fue destruido, al estallar un compuesto químico en la botica de los señores F.C Herbruger & Compañía, situada en los locales comerciales dentro de su sede. Sin embargo, el edificio fue reconstruido entre los años 1884, por los señores Henry y John Shuber.

En 1894, el hotel fue adquirido por uno de los más exitosos banqueros del país, Félix Ehrman, para dar inicio a su época más lucida. Serían los tiempos de la construcción del Canal francés, la independencia de Panamá de Colombia, en 1903, y la construcción del Canal, entre los años 1904 y 1915, cuando el Hotel Central se convirtió en sede de los más elegantes y glamorosos banquetes en honor de personajes como el Conde Ferdinand

**Originalmente,
el hotel fue
construido en
el año 1874, de
calicanto y madera
e inaugurado
en 1874, siendo
entonces una de
las construcciones
particulares más
elegantes de la
urbe y el edificio
más alto de la
ciudad.**

**El 3 de noviembre
de 1903, la Junta
Revolucionaria
proclamaría, a las
seis de la tarde, la
separación del país
suramericano.**

de Lesseps y la comitiva de la compañía Universal del Canal Francés, el presidente Theodoro Roosevelt, y el presidente William Taft.

En sus memorias, uno de los próceres de la independencia, el general Esteban Huertas, menciona en varias ocasiones el hotel. En la habitación número once, se reuniría el militar con el doctor Amador Guerrero, posteriormente el primer presidente del país, en un intento de convertir al primero de unirse al movimiento revolucionario que acabaría con los años del Estado de Panamá.

El 3 de noviembre de 1903, la Junta Revolucionaria proclamaría, a las seis de la tarde, la separación del país suramericano. Desde allí se coordinaría también el control militar de la nueva república y a las 9:00 p.m. del día 4 de noviembre, se presentaría a los ciudadanos por primera vez la bandera tricolor, confeccionada en secreto por Manuel E. Amador y María Ossa de Amador.

Siete años después, el 16 de noviembre de 1910, en horas de la noche, el presidente de Estados Unidos William Taft fue agasajado con un banquete en los salones del primer piso del hotel, donde desestimaría los que llamó "malintencionados" rumores de que había ido al istmo a tomar control y anexarlo a Estados Unidos.

A raíz de la bancarrota de la Compañía Universal del Canal Francés, el hotel fue adquirido por la familia Ehrman en 1894, que lo retuvo hasta 1917, cuando fue adquirido por Julio Canavaggio, quien emprendió un proyecto de reforma con el arquitecto James C. Wright, jefe del Departamento de Arquitectura de la Zona del Canal. En esta ocasión, el edificio adquirió un cuarto piso y un gran balcón, por lo que llegó a tener 160 habitaciones, cien de ellas con su propio baño.

CREDITOS

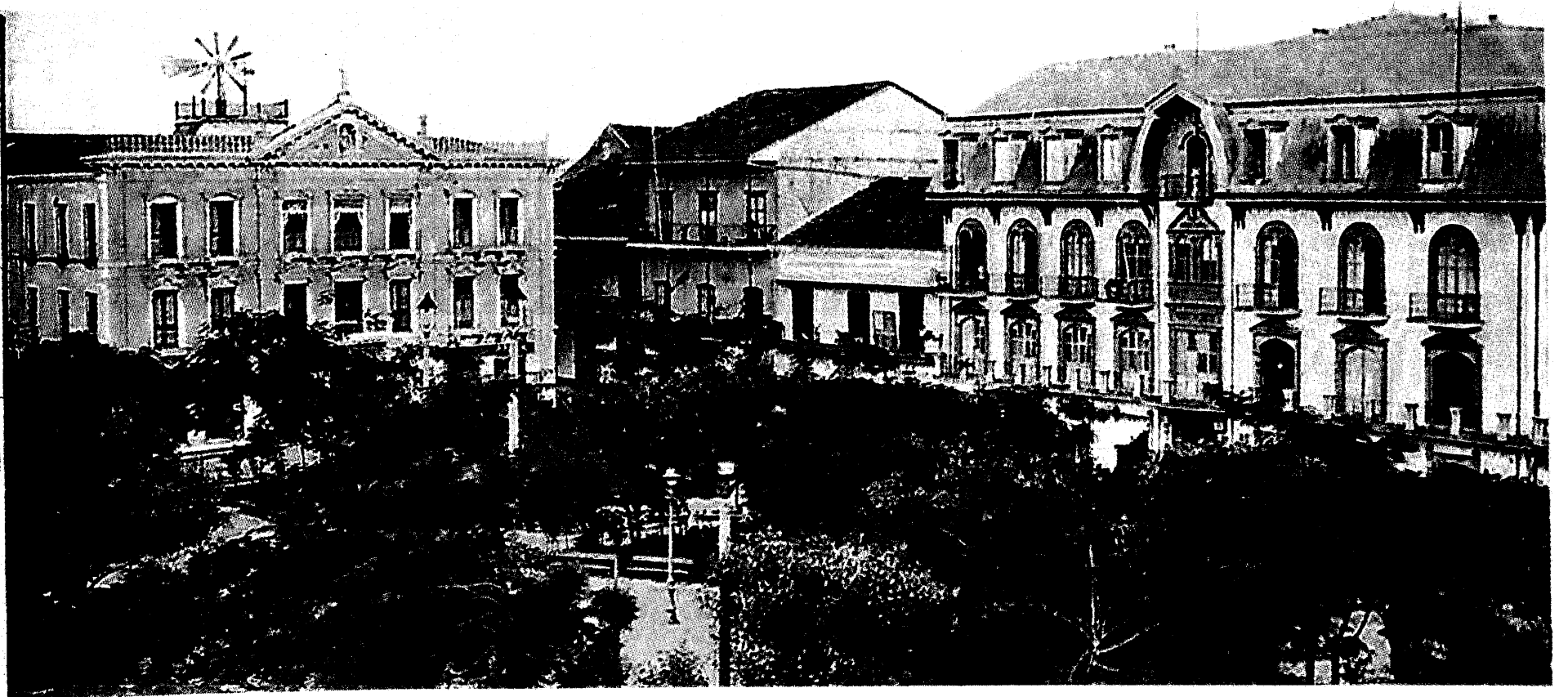
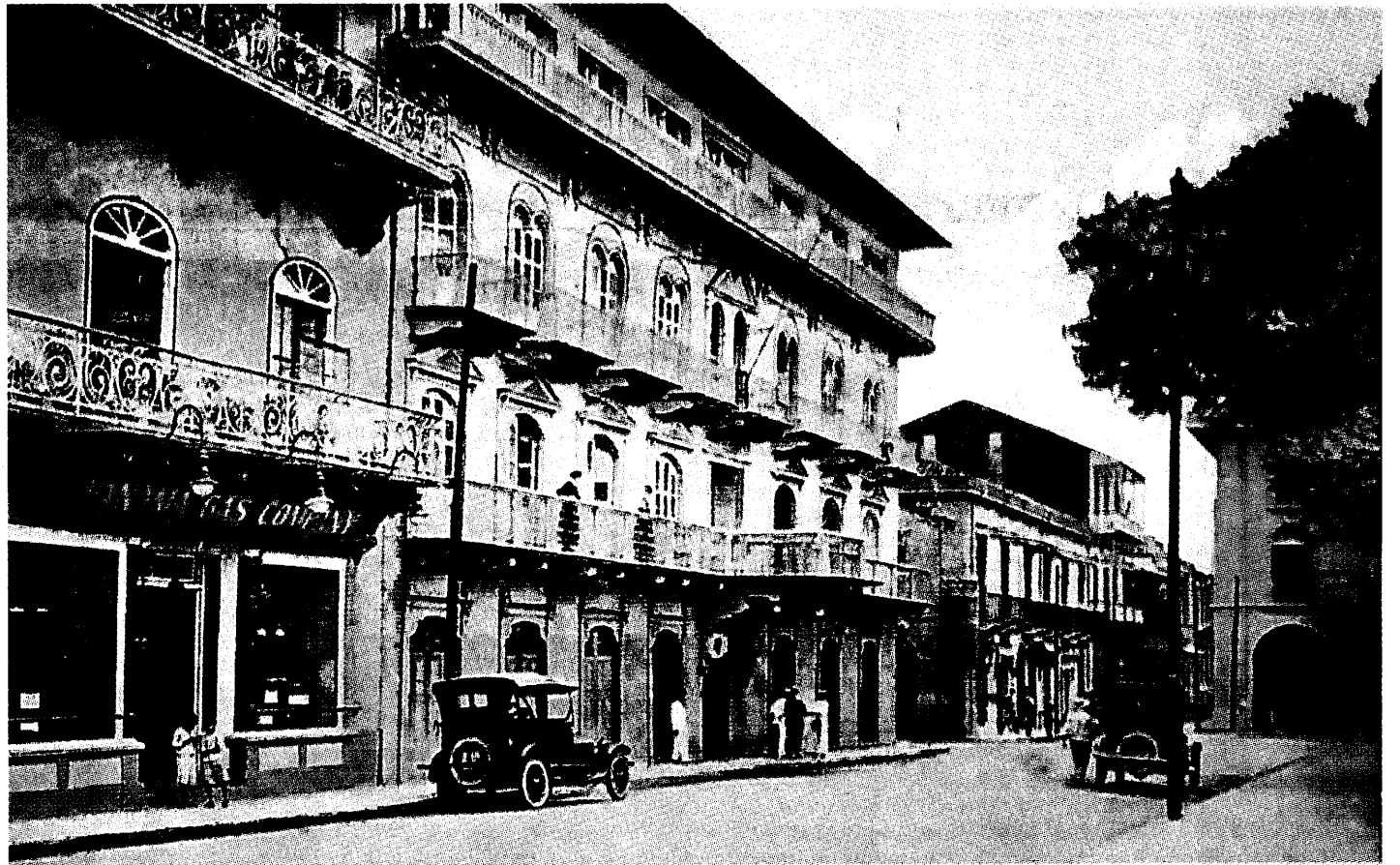
REDACCIÓN: MONICA GUARDIA, ESTHER ARJONA, FOTOGRAFIA: EDUARDO GRIMALDO, DANIEL GONZÁLEZ, DISEÑO Y DIAGRAMACION: JORDANO MENDOZA, ELISA CENTELLA, ALEJANDRO ORTIZ.



Otras curiosidades

En 1924, en una reunión regular del Club Rotario de Panamá, realizada en el Hotel Central, se aprobó establecer un día para honrar a las madres de nuestro país. Era la primera vez que se intentaba dar un paso de esta naturaleza y la fecha escogida fue el 11 de mayo de 1924.

Posteriormente, se cambiaría la fecha al 8 de diciembre fue llevada a cabo por la Primera Dama de la República, Doña Hercilia de Arosemena, apoyada por influentes damas de la sociedad en el año 1930.





Construcción y diseño

El exquisito estilo arquitectónico Central Hotel Panamá no estaría completo si no contara con una decoración y una obra artística complementaria. La importante misión fue encomendada a la artista Marta Juvanteny Colell, docente de la Universidad de Bellas Artes de Barcelona, que, en conjunto con un equipo de pintoras ha logrado crear una atmósfera llena de encanto y refinamiento que halaga los sentidos de los visitantes.

Los muebles, colores y comodidad de la era colonial del hotel van en perfecta armonía con las pinturas y esculturas, obra que proyecta la historia del país y del hotel, de su geografía, de sus tradiciones, folklore, paisajes, ciudades y no podía faltar, el Canal.

Tras varias visitas al istmo de Panamá y un intenso estudio de todos estos componentes, el equipo de artistas liderado por Juvanteny Colell presentó al hotel una colección de pinturas que fueron traídas desde Barcelona, España.

Tal vez la obra más emblemática es el mapa geográfico de Panamá, que se yergue sobre una de las más importantes paredes internas del lobby, una instalación escultórica compuesta por 154 piezas de madera trabajadas con pan de oro, pintura y papel hecho a mano de forma puramente artesanal.

La obra fue realizada sobre papel reciclado y confeccionado por personas afectadas gravemente por el trastorno del Espectro Austista (TEA), todos ellos miembros y residentes de la residencia de autistas de la Garriga situada en Cataluña en España.

Los papeles fueron hechos de hierba recién cortada del jardín, de corteza de árbol, de hojas secas del otoño y papel reciclado de la prensa actual Catalana, cedida por los habitantes del pueblo.

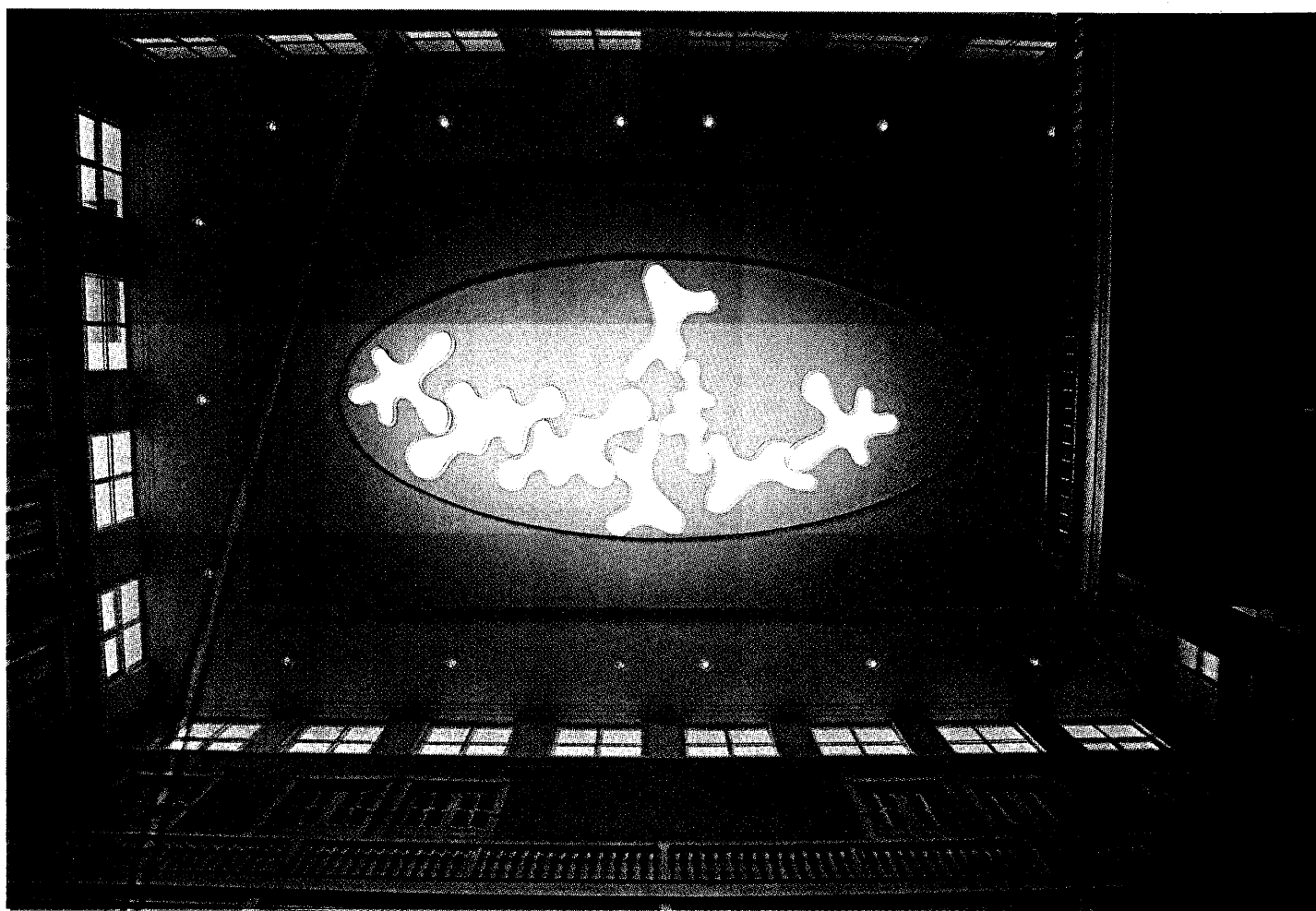
El mapa es un proyecto diseñado a medida para el hotel, y permite al espectador ser partícipe, al ir creando la escultura a través de su propio movimiento.

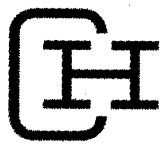


Es una obra hecha con respeto, elegancia, con colores suaves, en los que domina el ocre, el azul pálido y el rosa viejo, que en primera instancia envuelve por su poética, pero termina mostrando el corazón de la patria, a través de la representación de elementos de la naturaleza, de edificios emblemáticos o de paisajes fácilmente reconocibles.



Los muebles, colores y comodidad de la era colonial del hotel van en perfecta armonía con las pinturas y esculturas, obra que proyecta la historia del país y del hotel.





CENTRAL HOTEL PANAMÁ

Casco Viejo · 1874

*by ToCo*group*

Hotel histórico en el Casco Viejo - Patrimonio de la Humanidad (1997) de la ciudad de Panamá. El Central Hotel abrió sus puertas por primera vez en 1874. El Central era el primer hotel de Panamá, siendo el punto de encuentro de todos los pasajeros del continente americano, gozando de justa fama en todo el hemisferio oeste que ofrecía servicio de alto estilo europeo y americano a precios razonables. La obra actual ha finalizado y se ha incluido la reestructuración total, manteniendo la fachada y respetando la estructura original. El Hotel es único por su ubicación, imagen moderna, historia y vínculo institucional.

DESCRIPCIÓN Y LOCALIZACIÓN

El Central Hotel Panamá es el hotel de preferencia para los viajeros más exigentes y sofisticados en la Ciudad de Panamá, donde la calidad de sus instalaciones y servicios, unido a una exquisita experiencia culinaria, harán que su paso por Panamá se convierta en un recuerdo especial para nunca olvidar.

Ubicado en el corazón del Casco Viejo de la Ciudad de Panamá, frente a la Plaza Independencia; a un lado, el Museo del Canal Interoceánico. A pasos del Palacio Municipal, enfrente La Catedral y muy cerca el Palacio Presidencial entre otras atracciones del área.



EXPERIENCIA EN HOSPEDAJE

Viva la realidad panameña simplemente asomándose a las vistas de nuestras habitaciones y respire Panamá.

135 Lujosas Habitaciones

32 Deluxe

74 Premium

5 Garden Rooms

19 Junior Suites

4 Suites

1 Suite Presidencial

AMENIDADES EN LAS HABITACIONES

- ◇ Televisión HD de 47"
- ◇ Cable TV
- ◇ Internet wifi en todo el hotel de cortesía
- ◇ Mini Bar
- ◇ Aire acondicionado
- ◇ Máquinas de café
- ◇ Amenidades de Baño
- ◇ Batas y Pantuflas
- ◇ Plancha y tabla de planchar
- ◇ Caja de seguridad digital
- ◇ Reloj/Alarma
- ◇ Agua embotellada de cortesía
- ◇ Room Service 24 horas
- ◇ Escritorio y silla de trabajo

PISCINA

Estilo, modernidad y comodidad: todo esto y más te brindará nuestra piscina exterior, en la azotea del edificio. Increíbles vistas de la Ciudad de Panamá durante su estadía. A su disposición también se encuentra nuestro bar-lounge para complementar su tiempo en la piscina.

RESTAURANTE

Restaurante argentino “9 Reinas”. Destacado como uno de los mejores restaurantes de especialidad argentina de Barcelona, llega ahora a Panamá de la mano del Central Hotel. Especializados en carne de todo los estilos, así como en la preparación de pastas a mano. El servicio es sin igual, su filosofía es atenderte bien, complacerte y hacerte sentir como en casa



BAR- LOUNGE

Observe las preciosas vistas de la ciudad de Panamá mientras disfruta de un entorno vibrante y dinámico. Compléméntelo con refrescantes cócteles, acompañados de las exquisitas tapas internacionales que se ofrecen.

SPA, SALÓN DE BELLEZA & GYM

Déjate consentir y escoge nuestros exclusivos faciales y tratamientos corporales en las salas wellness de spa. También dispone de un gran servicio de peluquería.

Central Hotel Panamá le recomienda la realización de ejercicio físico. Para ello, disponemos de una sala gym con diversidad de aparatos para la práctica deportiva.

OCIO Y LUGARES DE INTERÉS

LAS CUATRO PLAZAS PRINCIPALES: Plaza Independencia, Plaza Herrera, Plaza Bolívar y la Plaza de Francia.

CATEDRAL METROPOLITANA DE PANAMÁ: construida entre 1688 y 1796. Ejemplo de arquitectura colonial española, es la sede de la Arquidiócesis de Panamá.

MUSEO DEL CANAL INTEROCEÁNICO: Todo lo que desees saber del Canal y su historia, al lado de nuestro hotel.

IGLESIA DE SAN JOSÉ: construida entre 1671 y 1677, es famosa por su altar de oro así por su vínculo histórico con el famoso pirata Morgan.

CONVENIO DE SANTO DOMINGO: construido en 1678. Fue parcialmente derrumbado por dos incendios en el siglo XVII. Sin embargo, se mantuvieron los muros y arcos.

EL CANAL DE PANAMÁ: a 11,2km de distancia desde el Central Hotel Panamá.

EVENTOS

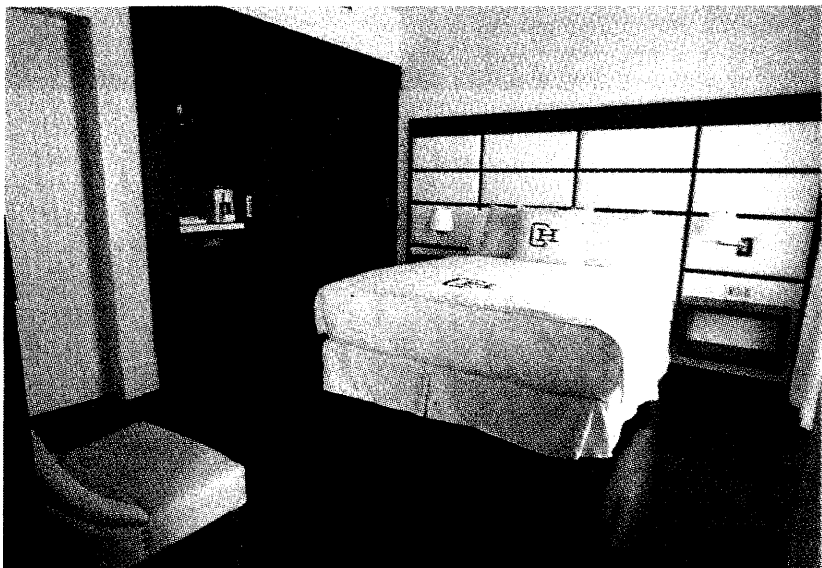
Central Hotel Panamá tiene las claves del evento perfecto para usted. Contamos con cuatro salones, con los mejores preparativos, tecnología de vanguardia y un gran equipo que lo ayudará con cada detalle de acuerdo a sus necesidades, totalmente acondicionado para su adecuada utilización. Nuestro Roof Lounge, con sus vistas panorámicas, también está disponible para banquetes privados.

SALONES (Capacidad)

	CÓCTEL	BANQUETES	TEATRO	ESCUELA	U-SHAPE	IMPERIAL	DIMENSIONES
INDEPENDENCIA	80	80	90	60	20	30	109 m² Alt:2.98m
LAS BÓVEDAS	80	80	90	60	20	30	95 m² Alt:2.98 m
SAN JOSÉ*	200	150	180	120	45	60	204.5 m² Alt:2.98m
BOLÍVAR	40	40	60	30	15	20	50 m² Alt:2.88m
HERREIRA	40	40	60	30	15	20	50 m² Alt:2.88 m
SAN FRANCISCO**	90	80	120	60	30	40	100m² Alt:2.88m

* SAN JOSÉ : (INDEPENDENCIA + LAS BÓVEDAS)

** SAN FRANCISCO: (BOLÍVAR + HERRERA)



BOOK A ROOM

Tel: (507) 309 - 0300
reservations@centralhotelpanama.com
sales@centralhotelpanama.com



Central Hotel Panamá ha abierto sus puertas a lo grande, generando grandes expectativas. La responsabilidad de hacerlas realidad recae al gerente general Juan Fernando Gómez, quien se encarga de entrenar y gestionar al personal y mantenerlo motivado.

"Me siento muy ilusionado con este nuevo proyecto, Central Hotel Panamá, un gran reto que tenemos por delante", asegura el gerente del hotel, Juan Fernando Gómez.

Nacido en España, Juan Fernando Gómez lleva en la sangre la pasión por la hotelería, que heredó de su padre. Anteriormente trabajó para grandes cadenas como Sol Meliá, Nh Hotel, Keminski Hotels y Las Américas.

La Estrella de Panamá pudo conversar con este profesional de la hospitalidad para aclarar algunas curiosidades sobre su filosofía de servicio y expectativas futuras.

¿Qué propuesta de valor aporta el Hotel Central a la industria de la hospitalidad en Panamá?

Central Hotel Panamá es un hotel moderno y al mismo tiempo, con sus 135 habitaciones, es el más grande del Casco Antiguo de la ciudad. No existe otro hotel en el país que ofrezca ese lazo entre el presente y el pasado, lo que resulta una combinación única y de irresistible valor para quienes buscan conocer el país.

Adicionalmente, estamos preparados para convertirnos en un referente absoluto en lo que respecta a la calidad de los servicios, tanto de hospedaje como de atención y alimentación. Disponemos de cuatro salones para banquetes, ceremonias, bodas y celebraciones variadas, con todas las prestaciones necesarias y la última tecnología que nos permitirán ser anfitriones de ceremonias inmejorables.

En cuanto a comidas, de nuestra mano llega a Panamá el afamado restaurante argentino "9 Reinas", considerado actualmente uno de los mejores de su especialidad en su ciudad de origen, Barcelona (España).

En la zona más alta del hotel, junto a la piscina exterior, tenemos El Ático, un nuevo bar lounge elegante y de servicio exquisito con una vista espléndida de la ciudad. Este de seguro será un espacio preferente de la noche panameña.

En resumen, te puedo decir que el eje central de todas nuestras acciones es la satisfacción del cliente y el valor diferencial respecto al resto de hoteles de la ciudad es nuestra historia, nuestros orígenes.

¿Cómo evalúa el potencial turístico del Casco Viejo?

El potencial turístico del Casco Viejo es enorme. El Casco transmite la realidad panameña, que es lo que está buscando el turista que nos visita. Además, es uno de los cinco sitios del país que ha sido distinguido por la Unesco como Patrimonio de la Humanidad (1997).

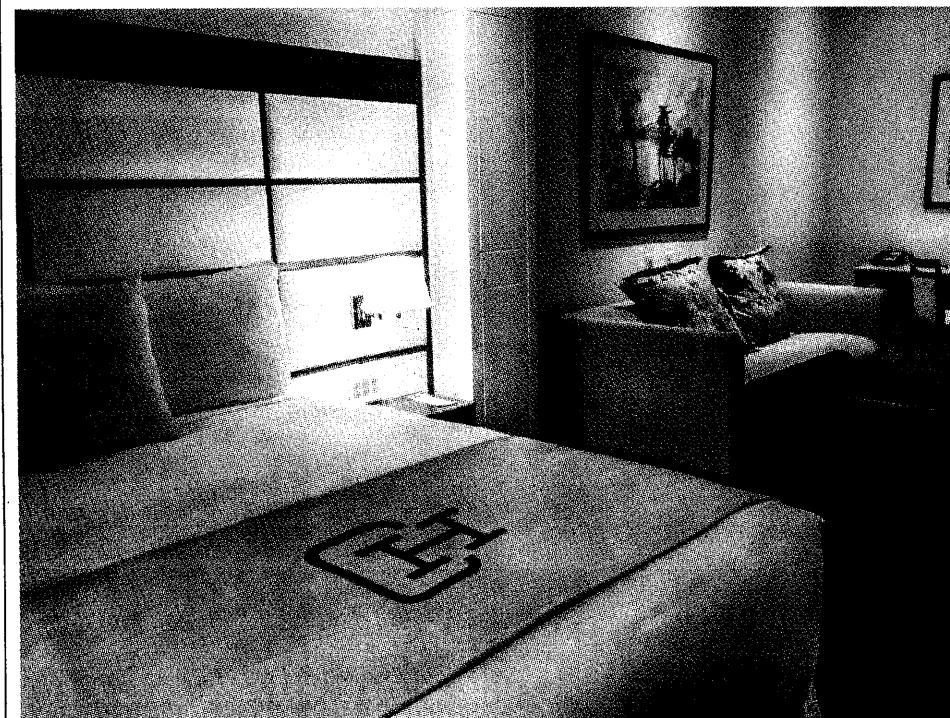
Es también el lugar de moda para pasar las noches en la ciudad. La competencia es fuerte, pues operan aquí muy buenos restaurantes y bares de copas, lo cual para nosotros representa una motivación extra que nos impulsa a hacer aún mejor nuestro trabajo.

EL Central Hotel quiere convertirse en un hotel reconocido por el mercado nacional y el internacional. No obstante, si tuviésemos que mencionar algún sector en especial, podríamos nombrar a Estados Unidos y Europa como mercados internacionales muy importantes e interesantes.

Pensamos que somos un hotel ideal para parejas de turistas que buscan pasar unos días en la ciudad en total relajamiento. También queremos como huéspedes a aquellos que vienen al país por asuntos profesionales, negocio o convenciones.



EL Central Hotel quiere convertirse en un hotel reconocido por el mercado nacional y el internacional. No obstante, si tuviésemos que mencionar algún sector en especial, podríamos nombrar a Estados Unidos y Europa como mercados internacionales muy importantes e interesantes.



¿Qué podemos decir del edificio y su valor histórico.

El primer Hotel Central, inaugurado en 1874, fue una edificación que, con su clara influencia francesa y gran estilo, marcó un hito en el proceso de modernización arquitectónica de Panamá y de América Latina. Al momento de inaugurarse fue el hotel más grande del país, y por consiguiente, se le añadió el término "Gran".

Ese primer "Gran Hotel Central" fue destruido en el famoso incendio del 6 de marzo de 1878, pero fue reconstruido por Henry y John Shube utilizando al menos una parte del cascarón del edificio anterior. La reconstrucción se inició el 4 de julio de 1883 y se inauguró exactamente un año después, para la fiesta nacional de los Estados Unidos del 4 de julio.

En el Central Hotel fue el lugar donde se celebraron eventos históricos de importancia, como la visita del Conde Ferdinand de Lesseps y de la comitiva de la Compañía Universal del Canal Francés. En 1903, el hotel sirvió de despacho y de lugar de reuniones para la Junta Revolucionaria. En la habitación número 11, el Dr. Manuel Amador Guerrero comunicó la decisión de separarse de Colombia al General Huertas. La independencia de Panamá con Colombia se gestó en el Hotel Central, donde, igualmente, fue presentada, por primera vez, la bandera, el día 4 de noviembre.

Antes y después de la conclusión de la obra del canal por los americanos, el hotel fue sede de importantes agasajos a los presidentes estadounidenses Theodoro Roosevelt y William Taft. Hechos como este demuestran el increíble valor que tuvo y está por adquirir nuevamente este histórico edificio.



Un chef

para 9 Reinas

Martín Vera es el chef encargado de darle forma a la cocina de 9 Reinas Panamá. Ha hecho equipo con el grupo 9 Reinas desde 2014 en Barcelona. Como buen argentino, conoce los secretos de un buen asado, sin embargo sus conocimientos van más allá. Estudió en el Instituto Argentino de Gastronomía y luego tuvo la oportunidad de perfeccionar sus conocimientos en El Bulli, dirigido por Ferrán Adriá. Mas adelante pulió su trabajo en pastelería con el reconocido Paco Torreblanca.

“En el Bulli aprendí que un cocinero tiene que saber de todo y tiene que hacer todo bien, por eso no creo en especializaciones. Uno se puede dedicar a cosas específicas luego, pero el conocimiento lo debes tener completo”, dice Vera.

Esto garantiza que la oferta del 9 Reinas no se va a quedar solamente en una buena parrilla.

La carta de 9 Reinas ofrece entrantes, ensaladas elaboradas con productos locales, frescos, provenientes de granjas ecológicas; platos de la gastronomía argentina como las pastas caseras, las empanadas, la morcilla los chorizos y una oferta inspirada en la cocina mediterránea, además de cortes de carne importada de Argentina y Estados Unidos. “La mayoría de los platos son parte de la oferta que tenemos en Barcelona, pero hemos incluido algunos platos pensando en el público panameño”, señala Vera. Uno de ellos es el ceviche de corvina y mango. “Acá gusta mucho el ceviche, no podíamos dejar de poner uno”, señala.

Vera tiene más de un año de estar viajando mensualmente a Panamá para conocer el mercado, familiarizarse con los productos y hacer las adecuaciones necesarias para que la oferta esté consona con los comensales panameños. “La idea es formar un equipo en el Central Hotel donde todos aprendan a hacer de todo. Así como lo aprendí en Europa”, especifica.

Por ello, más adelante, cuando haya afianzado su relación con los proveedores locales surgirán nuevos sabores. “Pronto lo que vamos a hacer es establecer un menú ejecutivo en el que se se pueda probar un corte

“Hemos estado haciendo muchas pruebas. No ha sido fácil porque no conocemos el mercado y la cultura de trabajar la carne es diferente pero ya tenemos buenos cortes planteados acá y la aceptación ha sido buena”, asegura.

de carne, pescados, ensaladas, cremas, sancochos y allí vendrán las fusiones; con el menú tiene más juego, lo puedes variar, buscas mercado, productos de acá. Hay que hacer propuestas y probar”, sostiene el chef.

Cuenta Vera que en Barcelona los menús ejecutivos ha gustado y han ayudado a generar una clientela de gente que trabaja y va porque sabe que se come bien y sano. Esa variedad que aporta el menú semanal la aprovechará el chef para hacer nuevas creaciones con ingredientes panameños. “Platos como la ropa vieja, el arroz con guandú o con coco, la idea es proponerlos en el menú ejecutivo pero dándoles una vuelta, con vistosidad, utilizar los productos que se consumen aquí, pero dándoles un estilo propio”, asegura.

El argentino ha ido probando algunos platos típicos y les está agarrando el gusto. “Al principio el plátano en tentación no me decía nada, ahora me gusta”, dice con agrado. Con el sancocho, el sabor particular del culantro no le gustaba mucho, pero “ahora me encanta. Ya mi paladar se va educando”, dice. Vera no comprendía cómo en un lugar tan caluroso se puede tomar un plato de sopa caliente, pero desde que me quedé acá, lo entendí”, explica.

Sin embargo, la especialidad de restaurante son las carnes en cortes que van desde la tira de asado, el vacío, la colita de cuadril, la picanha y una oferta de entrecotes, solomillos y entrañas de distintos pesos ya sea de la selección Angus o la Prime USA Black Angus. También hay piezas con hueso, como el costillar, el cowboy y

el T-bone.

¿Argentina o estadounidense? A Vera, en lo personal le agradan los sabores intensos como los de la carne americana, cuyo ganado es alimentado con un grano especial que le da a su carne un marmoleado que le aporta “un sabor especial”. Pero no desprecia la carne argentina más magra, con poca grasa. “No te encuentras con ese veteadado que a al argentino no le gusta”, dice. “La verdad, me gustan las dos”.

La estancia de Vera en Panamá es una aventura. “Decidí venir porque me gustan los retos”, dice. Este, en particular le representará vivir al menos un año en nuestro país. “No me puedo ir antes, tengo compromisos a nivel personal, gente que no puedo defraudar. Irme dentro de 4 o 5 meses es como si no hubiese hecho nada”, asegura. La misión de Vera es dejar en 9 Reinas un equipo bien estructurado, “sembrar en ellos lo que he vivido, enseñar les algo, que crezcan como profesionales”.

El chef está muy satisfecho con el equipo de trabajo que ha logrado en Panamá. “Estoy contento, son chicos jóvenes, con muchas ganas, cuando les hablas se les enciende la mi-

rada y eso me encanta. Los puedes motivar”. De ellos, Vera también ha aprendido. “Yo tenía una estructura armada y los chicos me hicieron observaciones y yo no me cierro. Tengo que escuchar el gusto panameño. Las cosas las podemos hacer de una forma distinta y si así funciona, pues para adelante”. Y es que el cocinero está convencido de que el verdadero líder se involucra con su gente y hace que lo sigan. No se trata de mandar por mandar; es fácil pero si no te involucras, tu gente te puede abandonar en cualquier momento”, dice con convicción.

A Vera, Panamá le recuerda el momento en que llegó a Barcelona, justo cuando estaba por explotar como centro gastronómico. “Está en ese momento en que burbujea para abrir. Quedan unos añitos por delante, pero muchos de los cocineros locales que se han ido al exterior han vuelto y están trayendo cosas muy interesantes”, destaca. “Están jugando con los productos autóctonos y dándoles una vuelta de tuerca a los platos típicos. Encontrar un producto y mirar todas sus posibilidades, ese juego es la parte es entretenida, lo que más nos gusta”.



Un restaurante de película



Uno de los atractivos del nuevo Central Hotel es el restaurante 9 Reinas, parte de una cadena que abrió sus puertas en Barcelona en 2010

El sugestivo nombre del restaurante se debe a un largometraje protagonizado por el actor argentino Ricardo Darín. Se quería lograr una asociación directa con el país que ofrecería la mejor de las excusas asados argentinos, pero no se trataba de montar una casa de carnes argentinas, se quería ir más allá.

Hace poco más de siete años un grupo de cinco amigos que en común tenían gustar de una buena mesa, solían reunirse en un conocido restaurante y decidieron, por qué no, establecer uno propio.

"Ninguno estaba relacionado con el mundo de la restauración, el punto en común es que éramos muy buenos comensales", recuerda Pablo de Lera Olmedo, uno de los socios fundadores de 9 Reinas. "En el grupo tenemos informático, un biólogo, un financiero, un ex futbolista, un futbolista, se ha juntado un grupo que simplemente quería algo mejor", dice de Lera.

Abrieron su primer local, ubicado en la Calle Valencia, en diciembre de 2010 y con el tiempo, se ha convertido en un sitio de referencia y esto, por varias razones:

"Le damos mucha importancia a la carne, a nivel culinario, pero para nosotros lo más importante era crear un lugar donde te puedas sentir como en casa, que ofrezca el mejor de los servicios", asegura de Lera.

Otro innegable atractivo es que algunos de los socios son conocidos futbolistas y exfutbolistas. No sería raro entonces, encontrar en su sala a algunos jugadores de Barça o del Espanyol.

Pero el típico comensal de 9 Reinas acude por la promesa de probar los mejores cortes de carne no solo argentinos, sino de otras partes del mundo.

"Lo que comenzó como una casa de carnes argentinas se ha ido profesionalizando y especializando hasta llegar a ser una casa de carnes mundial", afirma de Lera.

"El comensal ha cambiado de pedir un entrecot argentino a poder pedir cualquier tipo de corte internacional ya sea japonés, americano, europeo, recordando que una de las cosas que hace emblemática a Argentina con las carnes la manera en

que son asadas", detalla Emiliano Contreras, representante del grupo 9 Reinas en Panamá y dedicado a las relaciones públicas.

Por ello era importante ofrecer al restaurante un ambiente refinado, más internacional y se pensó en 9 Reinas, el nombre de una exitosa película de los años noventa como un gancho que presenta una Argentina más cosmopolita, pero con sus deliciosos sabores.

Queríamos que el restaurante tuviera un vínculo con Argentina pero que no estuviera presente a nivel de decoración y surge la idea de un nombre que nos gusta, y que hay

una afinidad con Ricardo Darín, hemos tenido la ocasión de que nos visite en Barcelona y ojalá lo pueda hacer también aquí en Panamá", señala Contreras.

Las ensaladas de 9 Reinas tienen los nombres de las cintas en las que ha participado Darín, como Kamchatka, Un cuento chino o El secreto de sus ojos. Las cartas, por su parte, lucen el trabajo de Quino, el caricaturista creador de Mafalda.

El año 2014 y 2015 fueron de total crecimiento pues en cada uno de esos años se abrieron dos locales en Barcelona y sus afueras. "En la actualidad, pienso que en Barcelona te-

nemos muy buen nombre y la gastronomía en Barcelona tiene un nivel muy alto, hay unos 7,600 restaurantes y estamos entre los 100 primeros sin ser un restaurante especializado en una alta cocina, pero sí que basamos nuestra carta en una gran materia prima, en saber presentarla y cocinarla y en una gran atención", recalca de Lera.

Es justamente en 2015 que se consolida la idea de establecer un 9 Reinas Panamá.

Unos clientes que frecuentaban sus locales les invitó a participar en un proyecto en Barcelona y justamente ellos llevarían el proyecto del Central Hotel en Panamá. "De allí viene la razón de por qué sí Panamá y no muchos otros lugares. Oportunidades siempre se ofrecen, gracias a nuestro éxito hemos tenido la dicha que muchos clientes nos hayan ofrecido establecernos en lugares como Dubai, Nueva York, Berlín, Italia, Ucrania, Congo, pero aquí en Panamá la propuesta era mucho más consolidada. Teníamos un apoyo más particular, es un país que ha sostenido un crecimiento después que se hace cargo del 100% de las operaciones del Canal, se encarga de su ampliación; la gastronomía ha crecido mucho los últimos años, son un epicentro financiero y comercial mundial importante. Es un país para admirar, de los pocos donde a pesar de que han ocurrido cambios siempre ha mantenido un norte", destaca Contreras.

Pero el detalle que les hace tomar la decisión final es conocer el Central Hotel. "Cuando nos invitan a conocerlo, nos enamoramos del lugar, es muy lindo", dice de Lera y a esto agrega Contreras que del país "hemos sentido apoyo, nos hemos sentido especiales. El hotel tiene historia, el restaurante tiene historia. Cualquiera puede llegarte con un capital y ofrecértelo, pero esto no lo tiene cualquiera".

La decoración se trabajó con una firma interiorista que se ha encargado de los ambientes de los locales en Barcelona. Todo se evaluó y se aprobó con el hotel para que hubiese una coherencia.

Los espacios están listos, la decoración es sobria, elegante, sencilla. La iluminación permite ver a los comensales desde los ventanales que dan a las callejuelas de San Felipe. El servicio espera a los comensales para dar inicio a una nueva aventura.





CENTRAL HOTEL
PANAMÁ

Desde 1878

Plaza Independencia



Que la ilusión sea para siempre



groups.events@centralhotelpanama.com · tel: +507 309 0300 · Plaza Independencia, Casco Viejo, Ciudad de Panamá.



CENTRAL HOTEL PANAMÁ

9REINAS

RESTAURANTE ARGENTINO

DISFRUTE DE LA DELICIOSA PARRILLA ARGENTINA DE LA MANO DEL RESTAURANTE 9 REINAS. UNA EXPERIENCIA CULINARIA QUE LES LLEVARÁ A DEGUSTAR LOS ICÓNICOS PLATOS DE UNA DE LAS GASTRONOMÍAS MÁS ATRACTIVAS, INFLUYENTES Y TRADICIONALES A NIVEL MUNDIAL EN UN AMBIENTE CÁLIDO Y EXCLUSIVO; CREANDO LA ATMÓSFERA IDEAL PARA REUNIRSE CON COLEGAS DE TRABAJO, FAMILIA O EN UNA VELADA ROMÁNTICA EN UNO DE LOS SITIOS HISTÓRICOS MÁS IMPORTANTES DE PANAMÁ: EL CASCO VIEJO.

HORARIOS:

LUNES A DOMINGO 12:00 AM A 3:00 PM - 6:00PM A 11:00 PM

9reinas@centralhotelpanama.com

tel: +507 - 309 - 0399

Plaza Independencia, Casco Viejo, Ciudad de Panamá