



TATIANA CUNHA
Modo Avião

As dicas certeiras de turismo e os lugares incríveis do planeta para você planejar sua próxima viagem

5 hotéis de luxo que oferecem experiências únicas aos hóspedes

Cardápio criado com plantas cultivadas no próprio hotel e visitas exclusivas às grifes mais badaladas do planeta são algumas das opções para os hóspedes

Por: Tatiana Cunha
© 28 jun 2019, 15h37



Não adianta negar, todo mundo gosta de ser mimado e de uma certa dose de luxo.

Quando o assunto é viagem então, mais ainda. Quer coisa mais gostosa do que ficar num hotel de primeira, cheio de mimos e frescurinhas que não temos em casa?

Pensa numa cama fofinha, cheia de travesseiros, cobertas macias, um banheiro bem grande, uma piscina tentadora, tratamentos no spa do hotel... impossível não gostar, né?



Mas este tipo de coisa qualquer hotel de luxo oferece a seus hóspedes. Não chega a ser uma novidade.

Justamente por isso, muitos hotéis luxuosos têm criado experiências únicas para se diferenciar dos demais. De massagens esportivas criadas por astros do esporte, passando por jantares de primeira elaborados apenas com produtos locais até passeios exclusivos nas grifes mais famosas do planeta, as possibilidades são muitas para quem pode pagar.

Se você está atrás de uma experiência única nas suas próximas férias, confira algumas das opções:

1. Santa Tereza Hotel

Rio de Janeiro – Brasil



Nem é preciso ir muito longe para curtir um hotel de luxo que oferece uma experiência única. Instalado numa antiga fazenda de café de 1850, este hotel charmoso e aconchegante é um oásis no badalado bairro de Santa Tereza, no Rio, com suas lojinhas e bares charmosos (aliás, da última vez que fui a Santa Tereza fiz um passeio muito legal com o [Pedro, um guia do bairro](#). Recomendo!). Apesar de ficar perto de várias atrações turísticas da cidade maravilhosa, o hotel é um convite ao "dolce far niente", com sua piscina que oferece uma linda vista do Rio. Mas o mais legal é que não preciso sair de lá para apreciar uma refeição inesquecível. No restaurante Térêze, o premiado chef Esteban Mateu utiliza PANCs (plantas alimentícias não convencionais) do jardim do hotel composto de plantas ococtonas, que não precisam ser regadas, além de produtos cultivados por moradores do bairro para criar seus pratos. Entre os destaques do cardápio está o ravioli de ervas da floresta, milho, cogumelos, cebolas crocantes e azeite verde.

Para reservar: www.santateresahotelrio.com