



CASA GÓNGORA, ALJARAFE, SEVILLA



| GASTRÓPOLI

Una antigua bodega sevillana con una prensa del siglo XVI abrirá como hotel de lujo en 2026: así será Casa Góngora

La familia Relais & Châteaux abrirá el enclave histórico de Aljarafe como un hotel-bodega con 13 habitaciones, villas privadas y cocina ligada al vino

- La ruta gastronómica de Relais & Châteaux: estos son los 8 restaurantes destino del verano 2025
- Akelarre Hotel: la hospitalidad de lujo que nace del sabor y se funde con el paisaje vasco

El universo [Relais & Châteaux](#) crece, y lo hace con un protagonista que está generando expectación mucho antes de abrir sus puertas. **Casa Góngora, ubicada en Villanueva del Ariscal**, en pleno corazón del Aljarafe sevillano, se prepara para convertirse en uno de los alojamientos más singulares de Europa cuando inaugure en primavera de 2026. No es un hotel más: es una finca histórica que ha **producido vino desde el siglo XVII**, un santuario donde la cultura andaluza, la tradición bodeguera y la gastronomía se entrelazan con una delicadeza que promete marcar un antes y un después en la región.

Mientras la prestigiosa asociación suma 14 nuevos miembros este año, Casa Góngora emerge como el nombre que más curiosidad despierta. Y no es para menos: su proyecto combina herencia, arquitectura y una propuesta culinaria

de altura que aspira a situarse entre los grandes destinos gastronómicos del sur de Europa.

Una finca del siglo XVII convertida en hotel-bodega

Quien conozca el Aljarafe sabe que su luz dorada y su clima templado crean el escenario perfecto para los viñedos. En este entorno, Casa Góngora se levanta entre paredes encaladas, antiguas bodegas abovedadas y una **monumental prensa del siglo XVI** que preside el corazón de la finca. Todo en este enclave respira autenticidad: la familia Góngora lleva generaciones perfeccionando aquí el arte de la vinificación, y este legado será el hilo conductor de la experiencia hotelera.



Hoteles Relais Chateaux

El futuro hotel contará con 13 habitaciones —cinco de ellas suites— y tres villas independientes, todas envueltas en una decoración que fusiona la tradición andaluza con la serenidad del campo. Los suelos de barro cocido, los azulejos artesanales y el mobiliario local crean un ambiente que conecta directamente con la identidad histórica del lugar. El precio de estancia partirá de 500 € por noche, con una mínima de dos noches.

Góngora: la cocina andaluza elevada a experiencia sensorial

La gastronomía será el corazón de Casa Góngora. El **restaurante Góngora** aspira a reimaginar la cocina andaluza con una mirada contemporánea que pondrá en valor los vinos de la propia finca como acompañantes esenciales

Aunque la carta aún no se ha revelado públicamente, la estructura conceptual ya está definida: producto local, técnica refinada y maridajes con la tradición vitivinícola que define la historia de la propiedad.

El futuro Sky Bar, un bar panorámico orientado a las **puestas de sol del Aljarafe, y el Wine Bar**, centrado en vinos y tapas, completarán la oferta gastronómica para quienes busquen experiencias más informales. Todo ello se integrará en los jardines de palmeras y la piscina que conforman el refugio perfecto para quienes desean desconexión sin renunciar a lo auténtico.



Experiencia Relais Châteaux

Para equilibrar la intensa experiencia enológica y gastronómica, Casa Góngora **incorporará un spa de 230 m²**, concebido como un espacio de bienestar donde primará la calma mediterránea. luz, agua y naturaleza integradas en una arquitectura de líneas puras y materiales tradicionales.

Más allá de Góngora: los nuevos miembros que acompañan a esta incorporación histórica

Relais & Châteaux anunció **14 nuevas incorporaciones** junto a Casa Góngora. Estos son, en formato breve y claro, los establecimientos que completan la lista:

- **L'Auberge du Pont de Collonges – Paul Bocuse (Francia):** El histórico restaurante mantiene dos estrellas Michelin 2025, una bodega de 35.000

botellas y la esencia del legado Bocuse.

- **Casa de Chá da Boa Nova (Portugal):** Icono de Siza Vieira frente al Atlántico con un menú de 21 pases y dos estrellas Michelin 2025.
- **Pearl Morissette (Canadá):** Cocina basada en biodinámica, huerto propio y panadería artesanal. Dos estrellas Michelin + Estrella Verde.
- **The Torridon (Escocia):** Hotel en las Highlands con 18 habitaciones, cocina del chef Danny Young y un bar con 365 whiskies.
- **Casa de São Lourenço (Portugal):** Hotel de diseño en Serra da Estrela con 20 habitaciones y vistas al valle glaciar del Zêzere.
- **San Montano Resort & Spa (Italia):** En Ischia, con 62 habitaciones, piscinas termales y cocina mediterránea frente al Tirreno.
- **Sequoia Lodge (Australia):** Retiro adults only con 14 suites, gastronomía contemporánea y experiencias de naturaleza en Adelaide Hills.
- **Biaclyn Hakodate (Japón):** Antiguo consulado ruso convertido en hotel de seis suites, con restaurante franco-japonés y sushi omakase.
- **Ytri (Noruega):** Apertura prevista para 2026: 38 habitaciones, cocina ligada a la pesca local y wellness frente al océano.
- **Borgo Pignano Volterra – Tuscany (Italia):** Complejo toscano que abrirá en 2026, rodeado de olivares y 300 hectáreas de naturaleza.
- **Hotel Katarina (Croacia):** Adults only con 11 suites, en la costa dálmata, con cocina regional en The Captain's Terrace.
- **Nile Canopus (Egipto):** Dahabiya tradicional de 12 habitaciones, estilo años 20, navegando por el Nilo.
- **Few & Far Luvhondo (Sudáfrica):** Seis villas suspendidas sobre un valle de baobabs, con safaris ecológicos y experiencias culturales.

Casa Góngora: el nuevo epicentro del lujo auténtico

De todos los nuevos miembros, Casa Góngora destaca por su capacidad para unir historia, paisaje, vino y gastronomía en un concepto que no existe en ningún otro punto de Andalucía. Es un proyecto que no solo atraerá a viajeros, sino

también a amantes de la cultura y la cocina andaluza en su versión más refinada.

En 2026, cuando abra sus puertas, el Aljarafe podría convertirse —por primera vez— en un destino internacional de referencia. Y **Casa Góngora será la razón.**

Apoya TU periodismo independiente y crítico

Ayúdanos a contribuir a la Defensa del Estado de Derecho

Haz tu aportación

Comentarios

[Lee los comentarios y comenta la noticia](#) ∨

LO MÁS LEÍDO

01

Puente obliga a los maquinistas a aplicar la "marcha a la vista" en los trenes para eludir la culpa

02

La UTE de la trama Koldo que renovó la vía de Adamuz cobró 16.000 euros por revisar las soldaduras

03

Adif admite un error en el pliego de obras para la soldadura de Adamuz

04

Ya que no dimite Sánchez, al menos que dimita Puente

05

El electoralismo se impone a la inversión: el Gobierno se gasta 1.400 millones en subvencionar billetes de tren

06

Podemos pacta con el PSOE una regularización a gran escala esquivando el Congreso: se requerirán 5 meses de residencia

07

La llegada de inmigrantes irregulares se dispara un 700% y alcanza los 840.000

08

Puente se aferra al cargo pese a que sus desmentidos a la Prensa se han demostrado falsos

BOLETÍN DE NOTICIAS

Suscríbete a nuestro boletín diario

Su dirección de email...

Selecciona la portada...

☐ Acepto el aviso legal y la política de privacidad

Suscribirse