

**En el mundo hay más de un centenar de Pacha** que han hecho de la marca una leyenda, aunque el imperio de Ricardo Urgell apuesta también por doblar su oferta con la línea Sweet, para un público algo más adulto que busca calidad y un paraguas nocturno donde sentirse en la gloria.



DIEGO CALDERÓN

**JUNTO AL MAR.** El Sweet Pacha de Sitges se ubica en el puerto de Aiguadolç y en el verano abre todos los días.

# El Pacha **más dulce**

LA MARCA ABRE EL SWEET, UNA NUEVA LÍNEA DE FIESTA ADULTA, EN SITGES

**PATRICIA CASTÁN**

**E**rrese una vez un imperio del ocio gestado desde Sitges. El visionario Ricardo Urgell lo alumbró en los años 60 en la localidad del Garraf, y desde entonces Pacha ha hecho leyenda con una red de más de un centenar de templos de la noche más glamurosa repartidos por el mundo entero. Pero la marca ha olfateado ahora segmentos de público que buscan un ambiente algo más adulto y dulce a la hora del ocio, sin la vorágine lúdica del Pacha original, y así ha nacido un hermano, Pacha Sweet, de nuevo germinado en Sitges.

Son familia y comparten territorio y calidad. Pero ahí acaban los paralelismos. Si el Pacha original, que ahora vive una nueva etapa con fiestas y eventos puntuales de alto

voltaje, se ubicó en la urbanización de Vallpineda, el Pacha Sweet puede presumir justificadamente de enclave mariner.

Se sitúa en el idílico y retirado puerto de Aiguadolç, en una avenida trufada de restaurantes, terrazas y edificios blancos de indudable sabor ibicenco. La aventura, capitaneada por Pacha en asociación con Carlitos Group, comienza por el momento los viernes y sábados a las nueve de la noche, cuando abre puertas el resultón restaurante de cocina internacional con clara evocación de fusión con Oriente.

Como solvente edén nocturno, dirigido por Marc Raymi, la opción gastronómica se mantiene hasta entrada la madrugada, aunque a esas horas sus otros dos ambientes ya están en ebullición. A partir del 23 de junio, no obstante, el local funcionará diariamente hasta el mes

## DÓNDE

Avenida del Port de Aiguadolç, 9. Sitges. Tel.: 93. 894.38.12. Entrada con lista, con carnet de socio o con entrada de 10 a 15 euros con copa. Horario: De viernes a sábado, restaurante desde las 21.00. Club hasta las 5.00. Abrirán a diario del 23 de junio hasta septiembre.

## CLAVE

Una forma segura de poder acceder al club es ir a cenar a su restaurante de fusión mediterránea y luego seguir la noche en el local.

de septiembre.

En la planta baja suenan los ritmos más bailables, un house digerible que mantiene a un público muy fiel incluso en invierno. Mientras que arriba la atmósfera es más relajada, con sabor *chill out* y repuntes ochenteros. La terraza es un lujazo que no hay que perderse.

Su enclave afortunado le está permitiendo alimentarse no solo del público local que ansía una oferta estable para todo el año, sino también de barceloneses que se evaden los fines de semana de la gran ciudad, y de quienes atracan sus barcos en el puerto y se topan con el club en primera línea de mar. El objetivo, tener un público algo más adulto que el del Pacha normal, se logra con un certero filtro en la puerta, con clientela a partir de 25 años, *guapa*, estilosa y codiciada en cuanto a poder de consumo.