



## Una estación para renacer en ZEM

### UNA CELEBRACIÓN INMERSIVA DE EQUILIBRIO Y VITALIDAD

En la luminosa serenidad del Mediterráneo, ZEM Wellness Clinic Altea da la bienvenida a una temporada dedicada al compromiso de renacer.

Al acercarse el final del año, ZEM se transforma en un escenario de armonía e intención de renovación. La música, la gastronomía y el bienestar se entrelazan para restaurar energía, ordenar pensamientos y redescubrir el lujo de sentirse con plenitud y vitalidad.

No celebramos el paso del tiempo: invitamos a vivirlo con intención.





## LA EXPERIENCIA DEL RENACER

En ZEM creemos que el bienestar se redescubre en el detalle de celebrar en compañía.

Durante esta temporada, proponemos encuentros que invitan a reconectar con lo esencial: recitales en vivo, cocina mediterránea refinada y prácticas de bienestar que restablecen la energía interior.

Le invitamos a observar cómo la luz, el sonido y el sabor influyen en su estado, y cómo pequeñas pausas pueden transformar la manera en que se siente.

Así se manifiesta la esencia del Mediterráneo: sobria, elegante y profundamente humana.





24 de diciembre

### RECITAL DE PIANO Y CENA GOURMET

La velada comienza con un recital al piano de Bárbara Kovak que envuelve el lounge en un ambiente cálido y sereno.

Durante la cena, sus notas acompañan un menú gourmet mediterráneo diseñado para reflejar equilibrio y sofisticación: milhojas de foie gras y queso de cabra con membrillo y papaya caramelizada; crema ahumada de patatas con sepionets; rodaballo marinado con boniato cítrico; y pechuga de pavo rellena de manzana y naranja.

El final dulce, nuestro tronco de chocolate con nieve de coco, frutos rojos y pistacho, deja una sensación de ligereza y plenitud.



25 de diciembre

### SOIRÉE DE VIOLÍN Y MENÚ DE TEMPORADA

El sonido del violín de Laura Canovas llena el lounge de una calma profunda.

El Menú de Temporada celebra productos mediterráneos en su mejor momento: carpaccio de gamba roja con toque cítrico; terrina de puerro asado con boletus y trufa; mero envuelto en hoja de col; y perdiz rellena de frutas y frutos secos.

La mousse de turrón con parfait de calabaza ofrece un final que evoca dulzura, memoria y hogar.



31 de diciembre

### GALA DE AÑO NUEVO

La última noche del año se abre con la voz íntima del dueto Ramonchina (Rubén Picazo y Mariela Svartz), que aporta emoción y calidez a la velada.

Durante la cena, la danza de Tristán Canovas y Laia Rebollar introduce un ritmo suave que acompaña el ambiente previo a la medianoche. Tras el brindis, un breve interludio de salsa invita a recibir el año desde la alegría compartida.

El Menú de Gala, creado por el chef Javier Díaz Esterri, es una experiencia sensorial: delicias del mar, crema de mariscos con bogavante, centollo con duxelle de setas, solomillo de ternera al jugo trufado y el postre *Fervor 2026*, donde maracuyá, almendra y cacao se funden en un solo gesto de placer y sofisticación.





Más allá de la música y la gastronomía, ZEM invita a sus huéspedes a reconectar con el equilibrio interior a través de sus **Wellness & Harmony Sessions**, experiencias que combinan conocimiento clínico con serenidad emocional:

#### **Baño de Gong**

Una inmersión sonora que armoniza el sistema nervioso y restablece la energía.

#### **Danza libre**

Movimiento espontáneo que libera tensiones y reaviva la conexión entre cuerpo y emoción.

#### **Yoga restaurativo y Journaling de intención**

Una práctica suave para soltar, respirar y alinear propósitos.

#### **Meditación de gratitud**

Un cierre consciente que cultiva serenidad y presencia.

Estas experiencias se ofrecen sin coste adicional para huéspedes alojados y forman parte de nuestro deseo de acompañarle en un final de año vivido desde la calma, la belleza y la profundidad del Mediterráneo.

