Publicado en Barcelona el 28/05/2024

# [Salat'SHH establece un nuevo estándar de hospitalidad mediterránea en la Costa Brava](http://www.notasdeprensa.es)

## Este grupo de capital 100% nacional cuenta con cinco hostales boutique de propiedad y dos nuevos proyectos para 2025. El objetivo para los próximos tres años es ampliar su cartera a un total de diez nuevos alojamientos que recuperen edificios emblemáticos de la Costa Brava

 Salat and #39;SHH, el grupo pionero en hostales boutique en la Costa Brava, está experimentando un crecimiento exponencial en los últimos años, impulsado por su innovadora propuesta de turismo diferencial. Este ascenso ha sido posible gracias a la visión compartida de tres emprendedores que han buscado transformar la experiencia vacacional en localidades como Begur, Tamariu, Llafranc y Tossa de Mar.  En tan solo cuatro años, el proyecto liderado por Rafa Serra, Josep Maria Moyà y Tat García-Cascón ha experimentado un progreso notable y prevé crecer aún más en el futuro. Gracias a sus propios recursos financieros y su compromiso con los valores mediterráneos, los socios han sido el motor impulsor que ha llevado la visión de Salat and #39;SHH hacia nuevos horizontes.  El nombre del grupo tiene un origen muy arraigado en la Costa Brava, puesto que proviene de la expresión "hablar salado", característica de la región. Además, el "SHH" es un juego de onomatopeya que evoca silencio, tranquilidad y desconexión, al tiempo que incorpora las abreviaturas HH (hoteles) y HHS (hostales), englobando así la esencia y los valores de todos sus establecimientos. Una apuesta por la autenticidadLa pandemia marcó el inicio de esta iniciativa local, abriendo sus puertas a una profunda reflexión sobre la industria turística y hotelera en los próximos años. En un momento de incertidumbre y cambio, los fundadores percibieron una oportunidad para reinventar la forma en que se imaginan y gestionan los establecimientos turísticos en la Costa Brava.  Con una visión de recuperación y adaptación a los nuevos retos, optaron por establecer una nueva referencia en la hospitalidad mediterránea, combinando el carácter exclusivo de los hostales boutique con una apuesta por la autenticidad. Así, la pandemia no solo representó un punto de partida, sino también un catalizador para la creación de un proyecto ambicioso e innovador que respondiera tanto a los desafíos del presente como a las demandas del futuro. Una marca innovadora y diferencial En este contexto, la conservación y rehabilitación emergen como uno de los ejes principales del proyecto, manifestándose especialmente en la restauración de edificios emblemáticos de las décadas de 1950 y 1960, dándoles una nueva vida e impulsando el renacimiento de la región. El objetivo es evitar la nueva construcción y optar por la rehabilitación en una Costa Brava ya saturada. La arquitecta Tat García-Cascón, una de las socias fundadoras, ha liderado las reformas con meticulosidad, creando un estilo que ha cautivado a los clientes. Gracias a su dedicación, los establecimientos han logrado excelentes puntuaciones en plataformas como Booking, consolidando su reputación como líderes del mercado. Destacan el trato familiar y la atención personalizada, debido a la limitada capacidad de habitaciones en cada lugar. Perspectivas de crecimiento y expansión Desde 2020, Salat and #39;SHH ha adquirido y transformado cinco hostales de su propiedad, consolidando así su presencia como una fuerza líder en el sector de alojamiento, con un total de 130 habitaciones en emplazamientos singulares. Además, en la actualidad tiene en marcha dos proyectos para el año 2025: uno en plena fase operativa y otro en fase de adquisición y futura explotación.  Con una visión de crecimiento clara, el objetivo para los próximos tres años es expandir su cartera a un total diez hostales, llegando a las 300 habitaciones en 2027. Este ambicioso plan refleja una profunda convicción en el potencial ilimitado de la Costa Brava como destino turístico de clase mundial, reafirmando su compromiso con la excelencia y la innovación en la industria hotelera. Cinco hostales con una excelente relación calidad-precio Salat and #39;SHH abraza la esencia local, ofreciendo una experiencia que combina ubicaciones privilegiadas a orillas del mar, un diseño inspirado en el Mediterráneo y un servicio acogedor y atento. Sus hostales, situados en zonas premium y a menos de 200 metros de la playa, trascienden la simple idea de alojamiento; se convierten en auténticos destinos en sí mismos, donde los huéspedes pueden sumergirse en la cultura y las tradiciones gerundenses.  En Begur se encuentra el Hostal Ses Negres, con 17 habitaciones y cuatro apartamentos cerca de la Playa de Sa Riera, con vistas a las Islas Medas, y un restaurante dirigido por el reconocido chef Vicenç Fajardo. Para los amantes de la naturaleza, el Hostal Es Niu ofrece 20 habitaciones y tres apartamentos cerca del Camino de Ronda de Tamariu, mientras que el Hostal Sa Teula, en Llafranc, cuenta con 19 habitaciones.  En Tossa de Mar, el Hostal Es Menut mantiene el encanto de una antigua fonda con 19 habitaciones situada a tan solo 80 metros de la Cala Es Codolar, la Vila Vella y la calle principal de los restaurantes. A finales de junio de 2024, el Hostal Sa Nansa abrirá sus puertas cerca de la Platja Gran y la Vila Vella. Con 36 habitaciones, el nuevo establecimiento marcará la continuidad del Hotel Tonet, uno de los más emblemáticos de Tossa, que se inauguró a principios del siglo XX.  Sobre los emprendedores de Salat and #39;SHH Rafael Serra Soler es un destacado profesional en el sector turístico. Con estudios en Turismo en el CETT/UB y un máster en Dirección y Gestión Turística en ESADE, ha liderado una docena de proyectos empresariales, destacando Viatges Temps d and #39;Oci, Gruppit y Salat and #39;SHH. Ha sido presidente de la Unión Catalana de Agencias de Viajes Emisoras (UCAVE), co-fundador de Locos por Viajar y actualmente es Vice-Presidente Emisor de la Asociación Corporativa de Agencias de Viajes Especializadas (ACAVe).  Tat García-Cascón Portella es licenciada en Arquitectura por la ETSAV y tasadora por la Sociedad de Tasación. Ha realizado una docena de proyectos residenciales y actualmente se dedica plenamente a los proyectos de reforma y diseño de los inmuebles adquiridos por el grupo Salat and #39;SHH, donde también ejerce como directora financiera.  Josep Maria Moyà Espuña es licenciado en Ciencias Económicas y Empresariales por la Universidad de Barcelona y MBA por ESADE. Con más de 25 años de experiencia profesional, ha combinado la consultoría de negocio con el emprendimiento, destacando como socio impulsor de proyectos de hostelería en la Costa Brava Para más información sobre Salat and #39;SHH y sus propiedades, visitar: www.salatshh.com Descargar las fotos aquí.

**Datos de contacto:**

Giulia Lorenzoni

Inmedia Solutions

633139249

Nota de prensa publicada en: [https://www.notasdeprensa.es/salatshh-establece-un-nuevo-estandar-de](http://www.notasdeprensa.es/educalivecom-disfruta-de-cursos-presenciales-y-clases-particulares-a-traves-de-internet)

Categorias: Nacional Inmobiliaria Viaje Sociedad Cataluña Turismo Emprendedores Restauración Patrimonio Actualidad Empresarial



[**http://www.notasdeprensa.es**](http://www.notasdeprensa.es)