**Caldea avanza la apertura de su gran laguna**

**La nueva laguna estrena un aspecto minimalista, un cielo estrellado de fondo, zonas de relax ajardinadas y un nuevo escenario**

**A partir del 9 de agosto se programa un nuevo espectáculo de acrobacias y danza urbana y Nuevos talleres wellness**

**Escaldes-Engordany, 27 julio de 2024**– **Caldea**, el centro de ocio termal de Andorra, ha reabierto la gran laguna al público este sábado, con unas instalaciones totalmente renovadas. Este emblemático espacio estrena un *look* más minimalista y moderno, con revestimientos y pavimentos blancos, y contará con una espectacular iluminación al fondo de la laguna que la transforma en un cielo estrellado, nueva zona de relax ajardinada y un escenario para espectáculos.

Para conmemorar el 30 aniversario de **Caldea**, durante el mes de agosto se programarán espectáculos y talleres *wellness* que serán un reclamo más de la temporada de verano.

**Nuevas modalidades de acceso**

Este verano, **Caldea** estreno también unas nuevas modalidades de acceso al spa que permitirán a los visitantes elegir el plan perfecto. El Acceso Caldea Classic, ideal para todos los públicos mayores de 5 años, incluye la entrada grande laguna, la laguna panorámica, los indo romanos y la sauna y *hammam*. El Acceso Caldea Plus, ideado para mayores de 12 años, incluye la entrada en todas las instalaciones del Acceso Caldea Classic, además del famoso baño de pomelos y el de limones situados a la planta superior. Y, por último, el Acceso Caldea Premium, reservado para mayores de 16 años, es la entrada más completa que da acceso a todas las instalaciones, entre ellas, la gran laguna reformada, la laguna interior de 3 niveles, la sauna cromática con pared salina y la cabina de hielo. Esta modalidad incluye el préstamo de chanclas, toalla y albornoz, y el acceso gratuito a talleres *wellness*.

**Conmemoración del 30 aniversario con un nuevo espectáculo**

La gran laguna será también el centro neurálgico del nuevo espectáculo que **Caldea** estrenará el 9 de agosto. Con una propuesta que fusiona acrobacias con danza urbana, dos acróbatas con *straps* crearán figuras aéreas sobre la gran laguna, acompañados por un grupo de bailarines que interpretará una coreografía alrededor de las luces y de los juegos de agua. El espectáculo, que se podrá ver hasta el 25 de agosto, tendrá dos pases diarios: a las 11h40 y a las 21h40. El show podrá verse adquiriendo cualquier modalidad de acceso.

Paralelamente, con el Acceso Premium se dará acceso las ‘Champagne Sesions’ todos los viernes y sábados, y del 9 al 25 de agosto se trasladarán a la laguna exterior y contarán con un *show* especial con artistas y la música en directo de un DJ.

También, los talleres *wellness* ampliarán su programación de boles tibetanos y *mindfulness*, y estrenarán una innovadora e inédita versión de *mindfulness* en el agua con música creada exclusivamente para **Caldea** por el compositor catalán David Sitges Sardà, máster en musicoterapia, que ha diseñado música para eventos y espots de empresas como PortAventura y ha participado en la creación de bandas sonoras de películas y documentales.

**Nuevo concepto gastronómico en el restaurante Blu**

El mismo 27 de julio, el restaurante Blu comienza una nueva etapa que pone en valor los sabores de los productos de la tierra para ofrecer una cocina actual, desenfadada y equilibrada. Con una carta totalmente renovada, el nuevo Blu ofrecerá un servicio de cocina continúa de las 8h a las 22h30.

Por la mañana, habrá un amplio servicio de almuerzo con bocadillos, tostadas de aguacate y bollería variada para empezar el día de una forma saludable y energizante. Entre horas, se ofrecerán platos para compartir como la atrevida ensaladilla rusa con cola de langostino y pomelo y las auténticas bravas con alioli asado.

La fórmula por las comidas y cenas incluye principales para todos los paladares con platos de producción propia elaborados con materias primas frescas, naturales y con técnicas de cocina que sacan el máximo a las propiedades de los alimentos. De la carta de platos principales, destacan las creativas milanesas, los *smash burgers*, y los guisos como por ejemplo el calamar rellenado con morcilla y el arroz seco de secreto ibérico y trompetas de la muerte. También, se recuperan las pastas y originales pizzas como la de masa negra al carbón con ajos tiernos y puerros.

**Puedes descargar las fotografías** [**aquí**](https://we.tl/t-NA7UyhyPkA)**.**

**CONTACTO DE PRENSA**

**Comunicación CALDEA |**Patrícia García [patricia.garcia@caldea.com](mailto:patricia.garcia@caldea.com), +376 800 988

**Comunicación TINKLE**| Noemí Iglesias [noemi.iglesias@tinkle.es](mailto:noemi.iglesias@tinkle.es), +34 610 732 591