

# Barceló

## HOTEL GROUP

### Glänzender Sternhimmel über Spanien

Barceló Hotel Group holt weitere kulinarische Auszeichnung -  
Erster Michelin-Stern für Canfranc Express im Royal Hideaway

Funkelnde Auszeichnung in den Pyrenäen: Das Restaurant Canfranc Express des Canfranc Estación, a Royal Hideaway Hotels, in Huesca erhielt einen ersten Stern des Guide Michelin Spanien. Küchenchef Eduardo Salanova und Restaurantleiterin Ana Acín greifen in ihren Kompositionen das kulinarische Erbe Aragoniens auf und wecken Emotionen durch Aromen und typische Produkte der Region. Allein schon die Lokalität erweist sich als ein Hingucker, befindet sich das Restaurant doch in einem alten renovierten Waggon, ähnlich der Restaurantwaggons in den Zügen der 1920er Jahre in Europa. Jede gastronomische Reise bietet Platz für zwölf Gäste. Den Anfang macht ein Aperitif, inspiriert von einem Gericht, das bereits Ende des 19. Jahrhunderts im Aragon-Tal zubereitet wurde, dem Migas del Pastor. Danach folgt Pintada y remolacha, eine Speise mit Wildperlhuhn sowie La Trilogía del Ternasco, eine Folge von drei Gängen, in denen das Pyrenäenlamm die Hauptrolle spielt. Diese Hommage an die französische Küche veranschaulicht die bedeutungsvolle Vergangenheit des Ortes als Verbindung zwischen Spanien und dem Nachbarland auf kulinarische Weise. Den krönenden Abschluss bildet ein Gemüsedessert mit Topinambur-Eis. Sorgfältig ausgewählte Weine begleiten das Menü und runden es harmonisch ab. Mit der jüngsten auf der Michelin Gala in Barcelona verliehenen Auszeichnung verfügt die Barceló Hotel Group nun über insgesamt sieben Michelin-Sterne in vier Hotels. Damit agiert sie als Gruppe mit den meisten Sternerestaurants in Spanien. Weitere Informationen finden sich auf: [www.barcelo.com](http://www.barcelo.com).

Küchenchef Eduardo Salanova ist stolz auf die Auszeichnung. „Mit dem ersten Michelin-Stern für Canfranc Express wollen wir unseren Teil dazu beitragen, die Provinz Huesca zu einer gastronomischen Referenzdestination zu machen. Für uns ist es eine große Anerkennung der Arbeit jedes einzelnen Mitarbeiters dieses tollen Teams, von unseren lokalen Lieferanten, die uns mit den zuverlässigsten und hochwertigsten Produkten versorgen, bis hin zu allen Beschäftigten in der Küche und im Speisesaal. Und es spornt uns gleichzeitig an, weiterhin danach zu streben, die großartige Speisekarte und den besten Service zu bieten, damit die Menschen, die uns besuchen, das Gefühl haben, Einzigartiges zu erleben.“



Bereits Ende vergangenen Jahres hatte das andalusische Restaurant La Finca des La Bobadilla, a Royal Hideaway Hotel in der Sierra de Loja, seinen Stern verteidigt. Damit erneuerte der Guide Michelin Spanien die Auszeichnung für die Provinz Granada. Schwerpunkt der Haut-Cuisine-Gerichte im La Finca von Chefkoch Pablo González sind Zutaten aus der andalusischen Küche. Ebenfalls 2023 erhielt Chefkoch Borja Marrero für das MuXgo Restaurant im Santa Catalina, a Royal Hideaway Hotel, in Las Palmas de Gran Canaria den ersten grünen Michelin-Stern der Kanaren. Die Besonderheit des Restaurants liegt in dem geschlossenen Kreislauf der Produkte. Sie stammen vom nahegelegenen Bauernhof des Kochs, hier gibt es unter anderem Biogemüseärten, Viehzucht, eine Käserei und eine Olivenölmühle. Auch bei den Michelin Galas in den vorherigen Jahren räumten die Restaurants der Barceló Hotel Group ab. Seit 2021 darf sich das Poemas by Hermanos Padrón des Santa Catalina mit einem Stern schmücken. Das El Rincón de Juan Carlos des Corales Beach trägt seit 2022 seine zweite Michelin Auszeichnung. Außerdem erhielt das San Hô, ebenfalls Teil des Royal Hideaway Corales Resort, im gleichen Jahr seinen ersten Stern.

#### **Über Canfranc Estación, a Royal Hideaway Hotel:**

In malerischer Lage inmitten der aragonischen Pyrenäen liegt das im März 2023 eröffnete Fünf-Sterne Canfranc Estación, a Royal Hideaway Hotel. Das historische Bahnhofsgebäude war einst die wichtigste Verbindung zwischen Frankreich und Spanien, jetzt beherbergt es eines der Premiumhäuser der Barceló Hotel Group. Neben 104 Zimmer und Suite bietet das Hotel einen 420 Quadratmeter großen Spa, inklusive Behandlungsräumen, Fitnessbereich und einem beheizten Pool. Ein weiteres Highlight ist außerdem die exzellente Kulinarik. Im Canfranc Express, einem Restaurantwaggon der 1920er nachempfunden, präsentiert Chefkoch Eduardo Salanova gemeinsam mit der Restaurantleiterin Ana Ancín die aragonische Haute Cuisine. Weitere Informationen finden sich unter: [www.barcelo.com/de/de/canfranc-estacion-a-royal-hideaway-hotel](http://www.barcelo.com/de/de/canfranc-estacion-a-royal-hideaway-hotel).

**Über die Barceló Hotel Group:**

Seit ihrer Gründung als Familienunternehmen durch Simón Barceló in Felanitx auf Mallorca/Spanien vor 90 Jahren hat sich die Barceló Hotel Group weltweit einen Namen in der Hotellerie gemacht und kann mit über 270 Häusern in 24 Ländern aufwarten. Sie ist damit die zweitgrößte Hotelgruppe in Spanien und liegt im internationalen Ranking auf Platz 31. Mit einer ausdifferenzierten Markenstrategie spricht die spanische Gruppe verschiedene Zielgruppen noch präziser an und unterteilt sich in Royal Hideaway Luxury Hotels & Resorts, Barceló Hotels & Resorts, Occidental und Allegro. Es gibt neben Stadthotels auch Adults Only-Häuser und Resorts, die auf Familien und deren Bedürfnisse spezialisiert sind. Nach der Eröffnung des Royal Hideaway Corales Resort an der Costa Adeje auf Teneriffa wurde 2019 als weiteres Highlight das Santa Catalina, a Royal Hideaway Hotel in Las Palmas auf Gran Canaria eröffnet. Auch während der Corona-Pandemie ist die stetige Expansion ungebrochen. In ihrer Strategie setzt die Gruppe vor allem auf den Ausbau der Marken Barceló und Occidental Hotels and Resorts und wartet mit zahlreichen neuen Vier- und Fünf-Sterne-Häusern in Europa und in den Vereinigten Arabischen Emiraten auf. Nach dem Markteintritt auf den Azoren folgen zudem Sri Lanka, Bali sowie die Malediven.

Bildbeschriftungen: © Barceló Hotel Group

München/Mallorca, 8. Februar 2024

.../3

**Für weitere Presseunterlagen:**

Sophia Schmidt / Vera Forck  
STROMBERGER PR GmbH  
Kistlerhofstraße 70  
Haus 5, Gebäude 188  
81379 München  
Deutschland  
T +49(0)89/189478-71  
[barcelo@strombergerpr.de](mailto:barcelo@strombergerpr.de)  
[www.strombergerpr.de](http://www.strombergerpr.de)

Antonio Bauzá  
Marketing Corporativo Subdirector  
Barceló Hotel Group  
José Rover Motta, 27  
07006 Palma de Mallorca  
Spanien  
T +34(0)971/771700  
[a.bauza@barcelo.com](mailto:a.bauza@barcelo.com)  
[www.barcelo.com](http://www.barcelo.com)