

Barceló

HOTEL GROUP

Spanien im Glas - Drinks mit Lokalkolorit

Die Barceló Hotel Group besinnt sich stolz auf ihre Wurzeln - und das nicht nur beim Essen. Denn auch bei ihrer Getränkekarte legen die Hotels höchsten Wert auf Regionalität. Zumal es in der Heimat von Barceló hervorragende, einzigartige Produkte gibt, die ein besonderes Geschmackserlebnis versprechen.

Die Barkeeper ihrer Häuser legen eine bemerkenswerte Kreativität an den Tag und schaffen aus heimischem Wodka oder Sherry köstliche Kreationen, deren Namen man sich erstmal auf der Zunge zergehen lassen muss. Oder haben Sie schon mal einen „Comandante Yuzu“ getrunken oder einen „Barrattini“? Zeit wird's!

Gerne versorgen wir Sie mit weiteren Informationen oder besprechen die Möglichkeit für einen individuellen Rechercheaufenthalt.

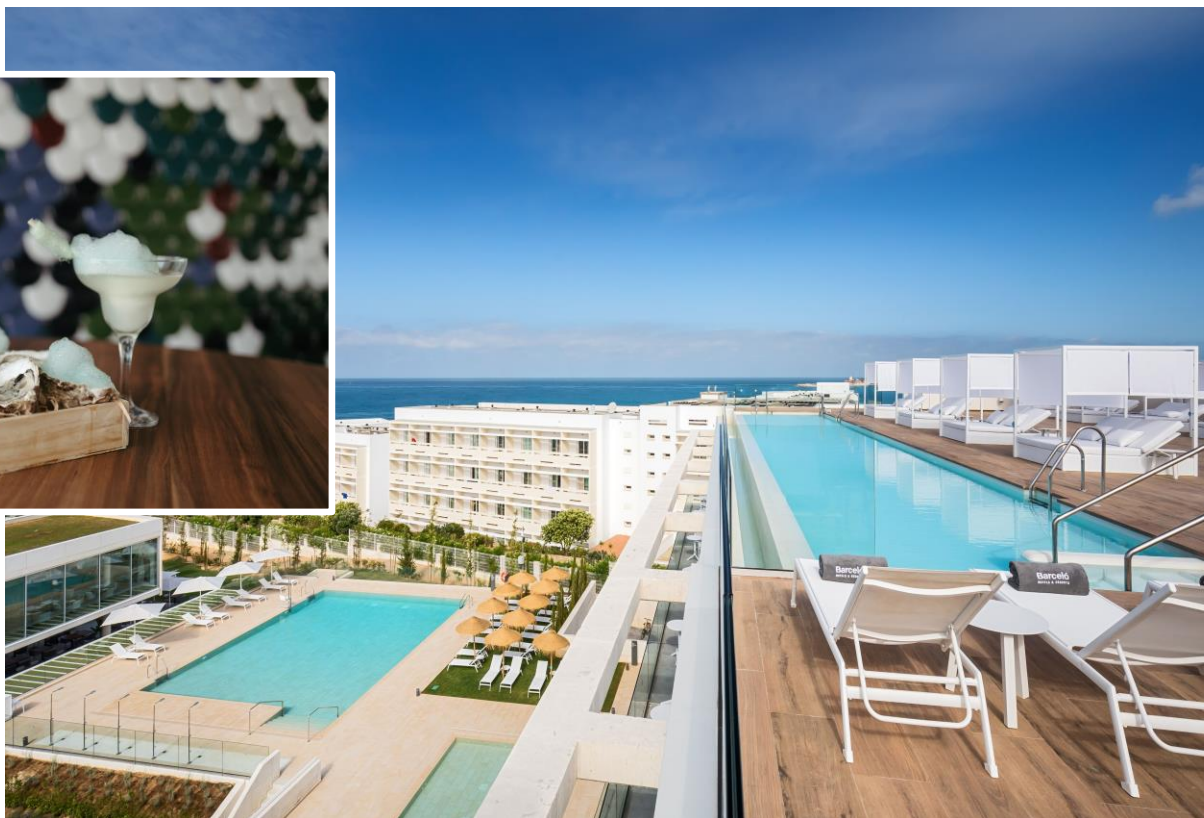
Mit herzlichen Grüßen
Evelyn Dathe
STROMBERGER PR
dathe@strombergerpr.de

I N S P
I R A T
I O N S

Barceló Conil Playa - Austern Pairing mal anders



© Barceló Hotel Group



© Barceló Hotel Group

Es muss ja nicht immer Champagner sein! Dass Austern nicht nur mit dem französischen Luxus-Schaumwein, sondern auch mit Cocktails ein echtes Geschmackserlebnis sind, hat das Hotel Barceló Conil Playa erkannt und für die Meeres-Delikatesse drei köstliche Signature Drinks kreiert, die deren Aroma verstärken. Bei „Press for oysters & cocktails“ genießen Gäste die Austern aus dem Meer vor der Haustür fortan mit dem Gin-Cocktail „Cooler Cucumber“ oder mit „Tierra de Cádiz“, der auf dem örtlichen Sherry Tio Pepe basiert.

Wie wäre es ansonsten mit einem „Comandante Yuzu“? Der Geschmack der Yuzu-Zitrusfrucht passt nämlich ganz hervorragend zu Austern. Nico Razzini, Mixologe in der „B-HEAVEN“-Bar des Cadizer Resorts, macht aus der Frucht ein Yuzu-Eis, das er mit Wodka und etwas Champagner übergießt - eine ausgefeilte Kombination, die den salzigen Meeresschmack der Austern aufs Feinste unterstreicht.

Royal Hideaway Corales Resort - 100 Prozent Kanaren



© Barceló Hotel Group



© Barceló Hotel Group

Im Royal Hideaway Corales Resort auf Teneriffa tüftelt der ausgezeichnete Barkeeper Yonathan Mesa in der Maresía Atlantic Bar, die sich auf der Dachterrasse des Fünf-Sterne-Resorts befindet, ständig an neuen Cocktails. Das Besondere daran: Er macht sie zu 100 Prozent aus kanarischen Produkten wie dem Blat-Wodka aus Gran Canaria, der als das bestgehütete Geheimnis des Atlantiks gilt. Zu Mesas neuesten Kreationen gehört etwa der „Barratini“: ein Cocktail, in dem der regionale Wodka und Agaete Kaffee dominieren. Dessen feine Bohnen wachsen ausschließlich auf den Kanaren, wo sie seit Ende des 19. Jahrhunderts in kleiner Menge angebaut werden.

Ein weiterer empfehlenswerter Cocktail mit kanarischem Siegel ist der „Bien me sabe Gin“, der mit DualityGin und Gofio-Trockenlikör aus Palma, Zimtlikör aus Teneriffa, Schokoladensirup und einem Schuss Sahne hergestellt wird. Es ist eine Ode an eines der beliebtesten kanarischen Desserts, verwandelt in ein köstliches flüssiges Geschmackserlebnis.

La Bobadilla, a Royal Hideaway Hotel - Historisch gut



© Barceló Hotel Group

© Barceló Hotel Group

Die Bloody Mary gehört zu den bekanntesten Longdrinks schlechthin, der französische Barkeeper Fernand Petiot will sie erfunden und sie erstmals 1921 in der New York Bar in Paris zubereitet haben. Seinen Namen verdankt das beliebte Getränk wohl der Tochter von Heinrich VIII. und Katharina von Aragon, Königin Maria I. von England, die in ihrem Bestreben, den Protestanten in England ein Ende zu setzen, die Straßen mit Blut füllte.

Das Fünf-Sterne-Refugium La Bobadilla im Herzen Andalusiens serviert seinen Gästen eine ganz eigene Interpretation des sagenhaften Cocktails: Man ersetzt dort den Wodka mit einer etwas größeren Menge des fein aromatischen Sherrys Fino Jarana de Lustau. Dieser wird in der lokalen Kellerei Las Cruces in Jerez de la Frontera auf der Hefe gereift und unterstreicht im Zusammenspiel mit dem Tomatensaft die salzig-würzige Note des Cocktails.

Seit ihrer Gründung als Familienunternehmen durch Simón Barceló in Felanitx auf Mallorca 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, die bei den World Travel Awards erneut als das „Weltweit beste Hotelmanagement-Unternehmen 2021“ ausgezeichnet wurde. Die spanische Gruppe unterteilt sich in Royal Hideaway Luxury Hotels & Resorts, Barceló Hotels & Resorts, Occidental und Allegro.

Neben Stadthotels gibt es auch Adults Only-Häuser sowie Resorts, die auf Familien spezialisiert sind. 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 sowie die Malediven. Weitere Informationen finden sich auf: www.barcelo.com.