

Genuss auf höchstem Niveau

Royal Hideaway Luxury Hotels & Resorts glänzt mit Sternenküche -
Haute Cuisine auf den Kanaren und in Andalusien

Ausgezeichnete Kulinarik: Das Fünf-Sterne Royal Hideaway Corales Resort auf Teneriffa ist um zwei Michelin-Sterne reicher. So zeichnete die Jury des Michelin Guide 2023 das hoteleigene Gourmetrestaurant El Rincón de Juan Carlos mit einem zweiten Stern aus, während das San Hô seine erste Prämierung erhielt. Die Küche des El Rincón basiert auf regionalen Produkten, aus denen die Brüder Juan Carlos und Jonathan Padrón außergewöhnliche Avantgarde-Gerichte kreieren. Mit einer Symbiose aus peruanisch-japanischen Einflüssen und traditioneller kanarischer Küche punktete das auf Nikkei-Cuisine spezialisierte San Hô unter der Leitung von Adrián Bosch und Eduardo Domínguez, die beide zu den besten Köchen Teneriffas zählen. Durch die Ehrungen steigt die spanische Barceló Hotel Group mit insgesamt vier Michelin-Sternen zur Hotelgruppe mit den meisten Michelin-Sternen auf den Kanarischen Inseln auf, denn das Poemas by Hermanos Padrón im Fünf-Sterne Santa Catalina, a Royal Hideaway Hotel in Las Palmas de Gran Canaria verteidigte seinen Michelin-Stern. Auch das La Finca im La Bobadilla, a Royal Hideaway Hotel in Granada ergatterte eine der begehrten Auszeichnungen. Dort begeistert Küchenchef Pablo Gonzalez mit ausgefeilten Menü-Kreationen aus lokalen Zutaten wie Riofrío-Kaviar aus Sierra de Loja. Weitere Informationen zu den Gourmetrestaurants sowie den Hotels finden sich unter www.barcelo.com/de.

Als eines der Flaggschiffe der Barceló Hotel Group steht das Royal Hideaway Corales Resort für eine exzellente Kulinarik. Hervorzuheben ist die avantgardistische Küche der Gebrüder Padrón im El Rincón de Juan Carlos, welche die gastronomische Erfahrung der Gäste auf eine neue Ebene hebt - nun honoriert mit einem zweiten Stern. Während Juan Carlos federführend die Hauptgerichte kreiert, widmete sich sein Bruder Jonathan den formvollendeten Desserts. Ein weiterer Höhepunkt ist das Restaurant San Hô, das Trends setzt mit seiner Nikkei-Fusion aus japanischen und peruanischen Spezialitäten. Die Küchen beider Länder sind für ihre vielfältigen rohen Speisen bekannt, sodass Feinschmecker besonders fettarme und nährstoffreiche Gerichte erleben. Den fangfrischen Fisch bezieht das Team, wenn möglich, aus dem Atlantik.

...2



Auch das Poemas by Hermanos Padrón im Santa Catalina, a Royal Hideaway Hotel auf Las Palmas de Gran Canaria, das seinen Michelin-Stern verteidigte, steht unter der Führung der Padrón-Brüder. Dank der Expertise der in Teneriffa beheimateten Spitzenköche sowie von Küchenchefin Iciar Pérez schmecken Gäste die Essenz der kanarischen Insel in allen Gerichten, zumal die hochwertigen Produkte aus der Region stammen. Bekannt für ihren modernen Küchenstil bleibt sich das Duo im Poemas ebenfalls treu. Den Sternenregen für die Restaurants von Royal Hideaway Luxury Hotels & Resorts komplementiert die Auszeichnung des La Finca im La Bobadilla, a Royal Hideaway Hotel auf Grenada. Doppelte Freude für die Küchenchefs Fernando Arjona, Pablo González und ihr Team, denn La Finca schmückt sich als erstes Restaurant der Provinz mit einem Michelin-Stern.

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. Die Hotelgruppe ist damit die zweitgrößte in Spanien und liegt im internationalen Ranking auf Platz 30. Bei den World Travel Awards wurde die Barceló Hotel Group erneut als das „Weltweit beste Hotelmanagement-Unternehmen 2021“ ausgezeichnet. 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. Die stetige Expansion der Hotelgruppe ist 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 sowie die Malediven. Darüber hinaus hat sich die spanische Hotelgruppe den Crestline Hotels & Resorts, einer unabhängigen Hotelgesellschaft mit 130 Häusern in den USA, angeschlossen. Weitere Informationen finden sich auf: www.barcelo.com.

Bildnachweise: Barceló Hotel Group

München/Palma de Mallorca, 30. November 2022

Für weitere Presseinformationen:

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

Antonio Bauzá Alonso
 Barceló Hotel Group
 José Rover Motta, 27
 07006 Palma de Mallorca
 Spanien
 T +34(0)971/771700
a.bauza@barcelo.com
www.barcelo.com