

Kulinarik auf Rädern

Canfranc Estación, a Royal Hideaway Hotel setzt auf Haute Cuisine - Traditionelle Rezepte aus den Pyrenäen modern interpretiert

Beginn einer kulinarischen Zeitreise: Unter der Leitung von Spitzenkoch Eduardo Salanova eröffnet das Luxusrefugium Canfranc Estación, a Royal Hideaway Hotel der spanischen Barceló Hotel Group, sein Restaurant Canfranc Express. Mit Liebe zur Tradition verleiht der aus Huesca stammende Sternekoch althergebrachten regionaltypischen Rezepten aus den Pyrenäen einen modernen Twist. Setting ist ein Speisewagen, der im Stil der Züge aus den 1920er Jahre restauriert wurde und Platz für zwölf Gäste bietet. Sie begeben sich auf eine gastronomische Reise durch die Geschichte des ehemaligen internationalen Bahnhofs von Canfranc, der Anfang 2023 als Fünf-Sterne-Hotel eröffnete. Zur Speisenauswahl des À-la-carte-Restaurants gehören Gerichte wie der aus dem Aragón-Tal stammende Klassiker Migas del Pastor, wo Brotreste mit Gemüse verfeinert werden, und Pintada y remolacha, also rote Bete und Wildperlhuhn aus Los Monegros. La Trilogía del Ternasco, eine Trilogie bei der das Pyrenäenlamm die Hauptrolle spielt, lässt zudem Nuancen der benachbarten französischen Küche einfließen. Zu den weiteren kulinarischen Einrichtungen gehören das Vagón 1928, das in Kürze ebenfalls in einem restaurierten Waggon eröffnet sowie ein Hauptrestaurant El Internacional und zwei Bars. Eine Übernachtung in einem der nostalgischen Deluxe-Doppelzimmer kostet ab 225 Euro für zwei Personen inklusive Frühstück. Weitere Informationen finden sich unter www.barcelo.com/de/de/canfranc-estacion-a-royal-hideaway-hotel.

Gemeinsam mit Restaurantleiterin Ana Acín möchte Eduardo Salanova das Canfranc Express zu einer der gefragtesten kulinarischen Adressen in Aragonien machen. Beide wirkten zuvor im Restaurant Espacio N in Huesca, das für seine originelle, avantgardistische aragonische Küche mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet wurde. Diese Philosophie führt Salanova auch im Canfranc Estación fort. „Mir ist es wichtig, unseren Gästen neue Geschmackserlebnisse zu bieten ohne dabei die Traditionen und das Know-how von früher zu vernachlässigen,“ sagt Salanova. „Aragonien verfügt über ein reiches kulinarisches Erbe, das durch Aromen und typische Produkte der Region wiederbelebt werden will.“

.../2



Eduardo Salanova und Ana Acín verantworten das gesamte Gastronomieangebot des Canfranc Estación, zu dem auch das El Internacional gehört. Als Hauptrestaurant des Hotels bietet es Speisen aus der aragonischen Küche gepaart mit traditionellen Rezepten aus dem Hochgebirge an. Hier lässt Salanova auch Geschmackserlebnisse seiner vorherigen Stationen einfließen. Das Restaurant Vagón 1928 befindet sich ebenfalls in einem restaurierten Waggon und erinnert an die Zugreise von den aragonischen Pyrenäen nach Paris in den 1920er Jahren sowie an die Eisenbahnlinie, die die beiden Nachbarländer noch immer verbindet. Von gallischen Rezepten inspiriert, präsentiert die Speiskarte französische Küche mit einem Hauch Aragonien, begleitet von französischen und spanischen Weinen. Highlight der Karte ist Salanovas Neuinterpretation des Menüs, das am 18. Juli 1928 serviert wurde, dem Tag, an dem der internationale Bahnhof Canfranc eingeweiht wurde. Im Erdgeschoss runden neben der Bibliothek mit Cocktailkarte zwei weitere Bars das kulinarische Angebot ab.

Über die Barceló Hotel Group:

Seit ihrer Gründung als Familienunternehmen durch Simón Barceló in Felanitx auf Mallorca, Spanien, vor über 90 Jahren hat sich die Barceló Hotel Group weltweit einen Namen in der Hotellerie gemacht und kann mit über 260 Häusern in 22 Ländern aufwarten. Die Hotelgruppe ist damit die zweitgrößte in Spanien und liegt im internationalen Ranking auf Platz 31. Bei den World Travel Awards 2022 belegte die Barceló Hotel Group mit dem Santa Catalina, a Royal Hideaway Hotel den ersten Platz in der Kategorie bestes Hotel in Spanien. Eine ausdifferenzierte Markenstrategie ermöglicht es, neue Märkte zu erschließen und dabei verschiedene Zielgruppen präzise anzusprechen. Neben Stadthotels gehören auch Adults-Only-Häuser und Resorts, die auf Familien und deren Bedürfnisse spezialisiert sind, zum Portfolio. Ebenfalls setzt die Hotelgruppe auf Kooperationen mit Michelin-Sterne-Köchen wie den Gebrüder Padrón, um ihr gastronomisches Angebot auszubauen. Weitere Informationen finden sich auf: www.barcelo.com.

München/Huesca, 25. Juli 2023

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