**NOTA DE PRENSA**

Barcelona, 24 de febrero de 2026

**Hotel Breakfest: desayunos tardíos y meriendas en clave cinco estrellas**

***Del 19 al 26 de marzo, cinco hoteles icónicos de Barcelona recuperan la pausa gastronómica entre horas.***



*Foto: © Hotel Breakfest / Sir Victor Hotel, Barcelona*

No es desayuno, ni comida, ni cena. Hotel Breakfest celebra la pausa gastronómica fuera de los horarios tradicionales. Una **reivindicación del tiempo** para disfrutar —sin prisas—, elevando el desayuno tardío y la merienda al universo de la alta hotelería.

La primera edición se celebrará del **19 al 26 de marzo de 2026** en alianza con **Alimentaria + Hostelco (23–26 de marzo)**, conectando el principal encuentro de la industria alimentaria y hostelera con la ciudad de Barcelona y sus hoteles de referencia.

**Celebramos dos pausas gastronómicas**

El **Break de media mañana** recupera los **desayunos tardíos** —más pausados y contundentes— y las rutinas propias de nuestra tradición gastronómica, como el *esmorzar de forquilla* en Cataluña.

El **Break de media tarde** recupera el espíritu de la **merienda de toda la vida** como una pausa relajada, con propuestas dulces y saladas acompañadas de bebidas ligeras, con y sin alcohol.

**Los hoteles, anfitriones de la pausa**

Durante una semana, **cinco hoteles de cinco estrellas** de Barcelona se convertirán en anfitriones del Breakfest: **Sir Victor Hotel, Serras Barcelona, The One Barcelona, Grand Hotel Central** y **Neri Relais & Châteaux.**

Cada hotel diseñará su propio menú Breakfest, articulado en torno a los tiempos de **media mañana o media tarde**, con propuestas dulces y saladas —tostadas, bocadillos, huevos, guisos o pasteles— acompañadas de bebidas ligeras con o sin alcohol, entre las que no faltará la clásica mimosa elaborada con **cava Codorníu**, ya sea en su versión tradicional o reinterpretada por el propio establecimiento.

El menú Breakfest se podrá **reservar a través de la web** del festival ([www.hotelbreakfest.com](http://www.hotelbreakfest.com)) a un precio medio de 50 € (bebidas incluidas). **Las plazas son limitadas**: cada hotel pondrá a la venta un máximo de 100 menús durante la semana del evento.

**Tres creaciones con sello de marca: sostenibilidad, territorio y memoria**

Además del menú completo, los establecimientos desarrollarán **tres propuestas individuales** que podrán degustarse de forma independiente y **sin reserva**, dentro del horario definido por cada establecimiento. Estas creaciones estarán elaboradas con **atún rojo Balfegó**, **yogur griego La Fageda** y **crema de cacao Nocilla**.

**Balfegó**, con origen en **L’Ametlla de Mar** y referente internacional por la **calidad y trazabilidad** de su producto, protagonizará una creación de alto perfil gastronómico que permitirá a los chefs explorar la versatilidad del **atún rojo** en distintas elaboraciones adaptadas al formato Breakfest.

En el caso de **La Fageda**, el protagonismo va más allá del producto: se trata de un proyecto social nacido en **La Garrotxa** cuya misión es promover la integración de personas en riesgo de exclusión. Su yogur, elaborado con leche de proximidad, aporta al menú Breakfest un relato que conecta **gastronomía, territorio y compromiso.**

Por su parte, **Nocilla** —**marca icónica vinculada a la memoria colectiva de la merienda en España**— se reinterpreta en clave gastronómica. Su presencia supone trasladar un producto popular al universo de la alta cocina hotelera, explorando nuevas aplicaciones y formatos.

Estas tres propuestas optarán al **Premio a la Mejor Integración de Producto**, que reconocerá la creatividad, coherencia y puesta en valor del ingrediente en el plato. La entrega de premios se celebrará el **25 de marzo** en **The Horeca Hub**, en **Alimentaria + Hostelco.**

**Alianza estratégica con Alimentaria + Hostelco**

Hotel Breakfest crea un puente natural entre la feria y la ciudad, ampliando su impacto y proyectando la innovación gastronómica en un escenario clave para el sector: la alta hotelería.

**Sobre Hotel Breakfest**

Hotel Breakfest es una iniciativa impulsada por **Gourmeet,** agencia especializada en la creación de formatos innovadores en hoteles de alta gama, en alianza con **Alimentaria + Hostelco**, feria internacional de referencia de la industria de la alimentación, la gastronomía y la hostelería.

Más información: [hotelbreakfest.com](https://hotelbreakfest.com)

**Materiales de prensa:**

<https://hotelbreakfest.com/prensa>

**Contacto:**

Elisenda Martí

[elisenda@gourmeet.club](mailto:elisenda@gourmeet.club)

M. 655 819 579

**Patrocinadores y colaboradores:**

