**NOTA DE PREMSA**

Barcelona, 24 de febrer de 2026

**Hotel Breakfest: esmorzars de mig matí i berenars en clau cinc estrelles**

***Del 19 al 26 de març, cinc hotels icònics de Barcelona recuperen la pausa gastronòmica entre hores.***



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

No és esmorzar, ni dinar, ni sopar. Hotel Breakfest celebra la pausa gastronòmica fora dels horaris tradicionals. Una **reivindicació del temps** per gaudir —sense presses—, i per elevar l’esmorzar de mig matí i el berenar a l’univers de l’alta hoteleria.

La primera edició se celebrarà del **19 al 26 de març** de 2026 en aliança amb **Alimentaria + Hostelco** (23–26 de març), i connectarà la principal trobada de la indústria alimentària i hostelera amb la ciutat de Barcelona i els seus hotels de referència.

**Celebrem dues pauses gastronòmiques**

El Break de mig matí recupera **els esmorzars de mig matí** —més pausats i contundents— i les rutines pròpies de la nostra tradició gastronòmica, com l’esmorzar de forquilla a Catalunya.

El Break de mitja tarda recupera l’esperit del **berenar de tota la vida** com una pausa relaxada, amb propostes dolces i salades acompanyades de begudes lleugeres, amb i sense alcohol.

**Els hotels, amfitrions de la pausa**

Durant una setmana, **cinc hotels de cinc estrelles** de Barcelona es convertiran en amfitrions del Breakfest: **Sir Victor Hotel, Serras Barcelona, The One Barcelona, Grand Hotel Central i Neri Relais & Châteaux.**

Cada hotel dissenyarà el seu menú Breakfest, articulat al voltant dels temps de **mig matí o mitja tarda**, amb propostes dolces i salades —torrades, entrepans, ous, guisats o pastissos— acompanyades de begudes lleugeres amb o sense alcohol, entre les quals no hi faltarà la clàssica mimosa elaborada amb **cava Codorníu**, ja sigui en la versió tradicional o reinterpretada pel mateix establiment.

El menú Breakfest es podrà **reservar a través del web** del festival (www.hotelbreakfest.com) a un preu mitjà de 50 € (begudes incloses). **Les places són limitades**: cada hotel posarà a la venda un màxim de 100 menús durant la setmana de l’esdeveniment.

**Tres creacions amb segell de marca: sostenibilitat, territori i memòria**

A més del menú complet, els establiments desenvoluparan **tres propostes individuals** que es podran degustar de manera independent i **sense reserva**, durant l’horari definit per cada establiment. Aquestes creacions estaran elaborades amb **tonyina roja Balfegó, iogurt grec La Fageda i crema de cacau Nocilla.**

**Balfegó**, amb origen a **L’Ametlla de Mar** i referent internacional per la qualitat i traçabilitat del seu producte, protagonitzarà una creació d’alt perfil gastronòmic que permetrà als xefs explorar la versatilitat de la **tonyina roja** en diferents elaboracions adaptades al format Breakfest.

En el cas de **La Fageda**, el protagonisme va més enllà del producte: es tracta d’un projecte social nascut a **La Garrotxa**, la missió del qual és promoure la integració de persones en risc d’exclusió. El seu iogurt, elaborat amb llet de proximitat, aporta al menú Breakfest un relat que connecta **gastronomia, territori i compromís.**

Per la seva banda, **Nocilla** —**marca icònica** vinculada a la memòria col·lectiva del berenar a Espanya— es reinterpreta en **clau gastronòmica**. La seva presència suposa traslladar un producte popular a l’univers de l’alta cuina hotelera, i explorar noves aplicacions i formats.

Aquestes tres propostes optaran al **Premi a la Millor Integració de Producte**, que reconeixerà la creativitat, coherència i posada en valor de l’ingredient al plat. L’**entrega de premis** se celebrarà el 25 de març a **The Horeca Hub**, a **Alimentaria + Hostelco.**

**Aliança estratègica amb Alimentaria + Hostelco**

Hotel Breakfest crea un **pont natural entre la fira i la ciutat**, amplia el seu impacte i projecta la innovació gastronòmica en un escenari clau per al sector: l’alta hoteleria.

**Sobre Hotel Breakfest**

Hotel Breakfest és una iniciativa impulsada per **Gourmeet,** agència especialitzada en la creació de formats innovadors en hotels d’alta gamma, en aliança amb **Alimentaria + Hostelco**, fira internacional de referència de la indústria de l’alimentació, la gastronomia i l’hostaleria.

Més informació: [hotelbreakfest.com](https://hotelbreakfest.com)

**Materiales de premsa:**

<https://hotelbreakfest.com/prensa>

**Contacte:**

Elisenda Martí

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

M. 655 819 579

**Patrocinadors i col·laboradors:**

