

## **Madrid, vacaciones para foodies sin salir del hotel**

**Una encuesta de TripAdvisor revela que 3 de cada 5 españoles eligen alojarse en un hotel en concreto por su oferta gastronómica. Para aquellos que buscan que el alojamiento sea uno de los puntos fuertes de las vacaciones, Barceló Emperatriz propone tres experiencias gastro únicas**

Empezar el día con un desayuno B Likeat

El hotel Barceló Emperatriz, ubicado en el madrileño barrio de Salamanca, mima a sus huéspedes por la mañana gracias a un concepto nuevo de buffet desayuno con propuestas que van del dulce al salado gracias a una amplia oferta de productos de la zona, panes artesanales de masa madre, hummus, aguacate, smoothies de frutas exóticas y todas las novedades gastro.

El desayuno se sirve en el restaurante Mutis, un espacio elegante y selecto para los clientes más exigentes que elijan empezar bien el día. Ya sea antes de ir a una reunión de trabajo o disfrutar de un intenso día de turismo por la capital, con este desayuno el huésped podrá sumergirse en la cultura madrileña probando, entre otras cosas, los típicos churros con chocolate elaborados con la mejor materia prima.

Merendar como una auténtica Emperatriz

Con un estilo clásico inspirado en la emperatriz Eugenia de Montijo y una decoración acogedora estilo años 50, el Bar Eugenie es el lugar al que ir para merendar helado de amapolas, bizcochitos recién hechos y combinarlos con una refrescante oferta coctelera que incluye el frozen cóctel Emperatriz.

En pleno Paseo de la Castellana, este céntrico bar es la opción idónea para amenizar una tarde a más de 40 grados con los mejores gin-tonics de la capital.

Mutis, el sueño de una noche de verano

Cuándo el cielo de Madrid empieza a tornarse de un color anaranjado, es el momento ideal para disfrutar de una cena romántica con estilo. Mutis, un restaurante con estética cálida y acogedora ubicado en el interior del hotel Barceló Emperatriz 5\*.

Posee dos zonas y varios reservados, lo que transforma el restaurante en un espacio versátil e íntimo, perfecto para una cena romántica o una velada entre amigos. La guinda para cualquiera de estas citas la pone su postre de la Emperatriz, una delicia de receta secreta que deja al visitante un sublime sabor de boca, como no, a violetas.

Tags: Barceló, Barceló Emperatriz, Facebook Barceló Emperatriz

Para descargar imágenes: [Pinchar aquí](#)

Contacto de prensa:

Fly me to the Moon para Barceló Hotels.

Teléfono: 91 781 25 06

Ana González / Lidia Giner

Barceló Hotels & Resorts: Sara Ramis

**Datos de contacto:**

Ana Hidalgo

Nota de prensa publicada en: [Madrid](#)

Categorías: [Nutrición](#) [Gastronomía](#) [Sociedad](#) [Madrid](#) [Entretenimiento](#) [Turismo](#) [Restauración](#)

---

**NotasdePrensa**

<https://www.notasdeprensa.es>