

Revolución en los brunch: Barceló Málaga ofrece una carta vanguardista y saludable

El bar B-Lounge del hotel ofrece a sus huéspedes una opción ideal para la comida más importante del día, que estará protagonizada por una amplia carta de smoothies detox, bircher pudín de chía, yogur con muesli y bayas, o migas catetas con foie tibio y mango

El hotel Barceló Málaga sirve el mejor brunch de Andalucía. A través de una carta sofisticada y vanguardista, el B-Lounge del hotel ofrece a sus huéspedes una opción ideal para la comida más importante del día, que estará protagonizada por una amplia carta de smoothies detox, bircher pudín de chía, yogur con muesli y bayas, o migas catetas con foie tibio y mango.

Lo que realmente diferenciará quedar para comer en Barceló Málaga es su novedoso servicio B-LikEat, un nuevo concepto de breakfast & lunch que ofrece a sus huéspedes un menú elaborado en base a ingredientes orgánicos, saludables y de calidad, que junto con productos locales de temporada serán la quedada perfecta para disfrutar con los amigos.

Más fotos en alta aquí

Delicioso, vanguardista, saludable y muy diferente. Así es el brunch con el que todo el mundo querrá empezar su semana (o terminarla). Porque Barceló Málaga ofrece a través de una amplia oferta gastronómica todo el encanto de la tradición culinaria andaluza combinando lo chic y lo informal, lo gourmet y lo sencillo, lo saludable y lo delicioso.

Carta B-Brunch:

Bircher pudín de chía

Yogur con muesli y bayas

Tortilla de huevos camperos con espirulina

Cazuelita a la Benedict

Pancake con sirope de agave

Bagel escandinavo

Migas catetas con foie tibio y mango

Andalusian burger

Baoquerón

Home made Carrot cake

Tined cheesecake

Polo "bienmesabe"

Precio desde 18 euros

Viajeros al tren (o no)

Después de haber descubierto la fórmula definitiva para combatir el estrés de una larga jornada laboral, el hotel Barceló Málaga pone a disposición de sus clientes el novedoso B4Bed (Before Bed), un renovado concepto de diversión entre semana para antes de ir a dormir, que introduce una serie de menús diseñados en función del tiempo de que dispongan sus clientes, ya sea para coger un tren en la propia estación, o para volver a casa tras la jornada laboral.

Porque en España unos diez millones de personas se reúnen, al menos una vez al año, para socializarse con sus compañeros de trabajo y tomar una copa tras la jornada laboral. Esta cifra supone que más de la mitad del total de la población ocupada en nuestro país, -18.438,3 trabajadores, según la Encuesta de Población Activa del primer trimestre de 2017-, se han apuntado ya a la moda de tomar algo al salir del trabajo.

Diseñado como alternativa hedonista a las tediosas esperas en la estación entre semana, el concepto B4Bed fusiona cocina autóctona malagueña con tendencias gastro internacionales (tartar de salchichón malagueño, espetos by Barceló Málaga o bienmesabe dulce, entre otros) para saborear junto a una selección de combinados y cócteles que también se pueden disfrutar en su versión half.

Datos de contacto:

Lidia Giner

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

Categorías: [Gastronomía](#) [Entretenimiento](#) [Restauración](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>