

Work & Gastro: el plan perfecto para los workaholics está en el Caribe

Con servicios orientados a descubrir el Caribe más desconocido y vivir experiencias únicas 100% locales, Barceló Bávaro Grand Resort cuenta con quince restaurantes para degustar la gastronomía local e internacional y el mayor centro de convenciones MICE de la zona.

Barceló Bávaro Grand Resort presume no sólo de tener una ubicación privilegiada a los pies de playa Bávaro, declarada por la UNESCO una de las mejores del mundo, sino también de contar con un Centro de Convenciones propio con capacidad para más de 5.000 personas y las últimas tecnologías aplicadas al mundo MICE. Además, a los viajeros que lleven la oficina a cuestas les espera una sorpresa adicional: este resort es un epicentro foodie.

¿Francés, italiano, español, mexicano, cena japo o aperitivo a pie de playa? El resort cuenta con quince opciones distintas con las que dar una auténtica vuelta al mundo gastronómica. La experiencia Work & Gastro basa su concepto en tres experiencias con las que reponer fuerzas antes de una reunión, poner el broche final a las intensas jornadas de trabajo o deleitarse con una de sus increíbles propuestas afterwork en clave gastro.

Tres planes para las diferentes experiencias Work & Gastro:

Pre Work & Gastro: Reponer fuerzas antes de una reunión con un verdadero desayuno francés protagonizado por las tostadas tartines (tostadas de pan acompañadas con mantequilla, dulce o semidulce según la región, el tipo de mermelada y de miel), las viennoiseries (una selección de dulces como el famoso croissant de mantequilla o los brioches de pan con uvas), zumos de frutas y un café prensado francés.

Work & Gastro Break: Haz un descanso de media mañana para tomar un verdadero aperitivo italiano en su restaurante de especialidad italiana, compuesto por unos entremeses fríos de carpaccio y carpese (mozzarella con tomate), un primer plato en el que elegir entre pasta, risotto o gnocchi (un tipo de pasta italiana elaborada de patata y queso de ricota), dejando hueco para unos profiteroles, la famosa panna cotta o un tiramisú.

Siempre Afterwork: Tras una intensa jornada de trabajo, relajarse con una cena japonesa en su restaurante de especialidad asiática donde poder probar el auténtico ramen, el Chirashizushi (sopa ligera de migas), un chimaki (pastel de arroz dulce al vapor) y anmitsu, un postre tradicional japonés que se elabora con una gelatina blanca hecha de algas rojas o verdes.

El hotel perfecto para los 'workaholics' del mundo

El sector MICE se encuentra ante una nueva generación de resorts: los encuentros de negocios podrán realizarse en el Caribe incluyendo a los caprichos más 'techies' del Centro de Convenciones de Barceló Bávaro Grand Resort. El hotel pone a disposición de sus clientes en el Centro de Convenciones la conexión más rápida de playa Bávaro y avances que hacen de sus

espacios y salones auténticos hubs tecnológicos, gracias a la tecnología Ruckus Wireless.

El Centro de Convenciones, con más de 11.500 metros cuadrados repartidos en trece salas y 8 salones de conferencias con capacidad para 1375 personas, está preparado para grandes videoconferencias, fundamentales para poder congregarse virtualmente a asistentes de todo el mundo que no hayan podido acudir a este enclave de ensueño. Y para que no haya ningún contratiempo tecnológico, el hotel dispone de un servicio especial de profesionales de IT para ayudar en todo lo necesario.

¿Compaginar trabajo y placer?

Llevar el trabajo en la maleta en vacaciones no tiene por qué ser malo. Barceló Bávaro Grand Resort alberga habitaciones equipadas con la mejor tecnología, extras que proporcionan un bienestar de última generación y las mejores vistas con una amplia mayoría de las habitaciones ubicadas frente al mar del Caribe.

Datos de contacto:

Lidia Giner

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

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

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>