[notasdeprensa.jpg](http://www.notasdeprensa.es)Publicado en Menorca - Islas Baleares el 23/07/2019

# [Barceló Hamilton Menorca crea el postre más deseado del verano](http://www.notasdeprensa.es)

## El hotel ha reinventado la tradicional pomada y la ha convertido en un helado con sabor local, perfecto para disfrutar bajo el sol del verano

Continuando con su propuesta #TasteMenorca, Barceló Hamilton Menorca ofrece una amplia oferta gastronómica y de mixología, que permite a sus huéspedes disfrutar de los sabores más típicos de la isla en formatos novedosos y divertidos. De esta filosofía nace el nuevo Local Ice Cream, un helado cremoso con sabor a pomada menorquina. Dos partes de limonada y una de ginebra, es todo lo que se necesita para crear una refrescante pomada desde que fue inventada por el hostelero Magí Camps en 1967. Según la creencia popular, esta bebida autóctona de Mahón recibe su nombre gracias a que su creador intentó esconder el cóctel de su mujer, disfrazándolo de una pomada medicinal. Durante los meses de verano, en el espectacular Blue Sky Bar del hotel, los visitantes podrán refrescarse por dentro y por fuera, sentándose al borde de una de las seis bañeras de hidromasajes del rooftop y degustando el nuevo Local Ice Cream sabor pomada. Por si fuera poco, las tardes de verano en el hotel estarán amenizadas por Dj sets y presentaciones musicales en vivo. Conocer Menorca a través del paladarGracias a menús originales -que se han ofrecido a los huéspedes del hotel por tiempo limitado– como Mahón and Cheese, Trempó and Beer, Pomada Bar y Gin Spa, el hotel mantiene vivas las costumbres culinarias menorquinas a través de #TasteMenorca, una propuesta que nace en 2016 con la intención de permitir a extranjeros y locales reencontrarse con la deliciosa gastronomía menorquina. Ahora, con la inclusión del Local Ice Cream, el adults only menorquín sigue apostando por la innovación gastronómica y por renovar su oferta, haciéndola cada vez más atractiva y diferencial para sus clientes, de manera que no solo se lleven una buena experiencia de su paso por el hotel sino que, además, les haga querer volver.

**Datos de contacto:**

Comunicación Barceló Hamilton Menorca

+34 91 781 25 06

Nota de prensa publicada en: [https://www.notasdeprensa.es/barcelo-hamilton-menorca-crea-el-postre-mas](http://www.notasdeprensa.es/educalivecom-disfruta-de-cursos-presenciales-y-clases-particulares-a-traves-de-internet)

Categorias: Gastronomía Viaje Baleares Restauración

[notasdeprensa.jpg](http://www.notasdeprensa.es)

[**http://www.notasdeprensa.es**](http://www.notasdeprensa.es)