

Baoquerón, el bocado más trendy llega al hotel Barceló Málaga

[Multimedia](#)

Medias copas, cartuchitos y finger food con producto local. El fast andalusian food llega para quedarse

Málaga festeja este verano un auténtico renacer gastronómico. Para muestra un botón, el hotel [Barceló Málaga](#) lanza Tren(d) Food, una propuesta sofisticada y vanguardista para quienes visiten su B-Lounge que incluye el baoquerón, una creación inspirada en los baos asiáticos, que sustituye el relleno clásico de carne por boquerones de la tierra aliñados con salsas asiáticas como soja, yuzu o kimchi.

Con acceso directo desde el mismo andén de la Estación María Zambrano, la carta de BLounge está compuesta por finger food que incluye cartuchitos andaluces con un twist, o lo que es lo mismo, una selección gourmet de tentempiés en clave chic con producto local de calidad como los boquerones, para picar en un ambiente informal y distendido con los dedos.

Junto con las últimas tendencias gastronómicas internacionales adaptadas a la cocina local, el huésped podrá disfrutar de una amplia carta de short-drinks, que permite la posibilidad de tomar media copa o medio cóctel. Versiones mini de bestsellers como el Tomate andaluz y Short-tonics Orient Express cuya base es la ginebra especiada y que recrea la ruta de las especias que iba en tren desde la India hasta Europa.

Carta de short-drinks:

- Tomate andaluz: Jerez, zumo de tomate, zumo de limón, sal de apio y lima
- Bloody Japón: Sake, zumo de tomate, zumo de lima, shichimi y soja
- Kimchi Mary: Vozka, zumo de tomate, sal de apio y zumo de limón
- B Aperol: Aperol, cava y soda
- B Americano: Campari, vermú y soda
- B Kentucky: Whisky de centeno y puré de yuzu
- B Bramble: Ginebra, zumo de lima y jarabe de mora
- B Honey Paloma: Tequila, pomelo, lima y miel

El amante de lo dulce podrá degustar una nueva versión del sublime polo Bienmesabe, un postre típico malagueño que se elabora a base de almendra y cabello de ángel, y que el hotel ofrece en textura mousse y con un original formato tipo magnum.

Todo el encanto de la tradición culinaria andaluza con un toque desenfadado de *fast andalusian food*. El hotel Barceló Málaga combina en esta apuesta gastronómica lo chic y lo informal, lo gourmet y lo práctico, en una carta diseñada para paladares exigentes pero fast: “Fast drink - Fast food”.
