vinetur

Canfranc Estación convierte su bar La Biblioteca en escaparate del cóctel Le Lay

La creación, inspirada en Albert Le Lay, refuerza la oferta gastronómica del hotel instalado en la antigua estación

lunes 22 de junio de 2026



Canfranc Estación, a Royal Hideaway Hotel 5*GL, ha situado el cóctel Le Lay como una de las propuestas centrales de La Biblioteca, el bar instalado dentro del complejo hotelero levantado en la antigua estación internacional de Canfranc. La iniciativa busca

reforzar la identidad del establecimiento a partir de la historia del enclave y de una oferta gastronómica vinculada al territorio, según informa Barceló Hotel Group.

El hotel ocupa el histórico edificio de la estación internacional de Canfranc, uno de los conjuntos ferroviarios más relevantes construidos en Europa durante el primer tercio del siglo XX. El complejo fue declarado Bien de Interés Cultural en 2002 y, tras su rehabilitación, funciona ahora como establecimiento hotelero de alta gama. Desde la compañía explican que esa intervención ha mantenido la esencia arquitectónica del inmueble y ha permitido dar un nuevo uso a uno de los iconos del Pirineo aragonés.

Dentro de esa propuesta, La Biblioteca se presenta como uno de los espacios más singulares del hotel. El bar reúne una carta de clásicos y creaciones propias en un ambiente marcado por la madera, los libros y las vistas a la montaña. Barceló Hotel Group señala que este espacio está pensado para una experiencia pausada, ligada tanto al paisaje como a la historia del lugar.

La referencia principal de esa carta es Le Lay, un cóctel inspirado en Albert Le Lay, diplomático francés vinculado a las redes de inteligencia aliadas durante la Segunda Guerra Mundial y relacionado con la historia de Canfranc. El hotel vincula esta creación al carácter fronterizo de la localidad, punto de contacto entre España y Francia desde hace más de un siglo.

La receta combina 40 ml de ginebra de frambuesa, 20 ml de Italicus, licor italiano de bergamota, 20 ml de vermut blanco seco y 15 ml de shrub de pomelo. La preparación se realiza en vaso mezclador con hielo y se remueve durante unos segundos antes de servirse en copa coupette fría o en vaso old fashioned con un gran cubo de hielo. El acabado se completa con una piel de pomelo o una frambuesa fresca.

La compañía define el resultado como una mezcla de perfil aromático y floral, con equilibrio entre notas cítricas y amargas. Esa composición, añade, busca evocar el carácter cosmopolita que tuvo la estación internacional y el intercambio cultural asociado durante décadas a Canfranc.

La apuesta por Le Lay se integra en una estrategia más amplia con la que Canfranc Estación quiere reforzar su posicionamiento gastronómico. El hotel alberga también Canfranc Express, restaurante distinguido con una estrella Michelin y dirigido por el chef Eduardo Salanova junto a la directora de sala Ana Acín. Según la empresa, ambos espacios comparten una misma línea de trabajo basada en el vínculo con el territorio y en una lectura contemporánea de la historia local.

Barceló Hotel Group, división hotelera del Grupo Barceló, fue fundada en 1931 en Mallorca y sigue en manos de la familia Barceló. La empresa afirma que es el segundo grupo hotelero de España por número de habitaciones y que figura entre las 30 mayores cadenas hoteleras del mundo. En la actualidad cuenta con 288 hoteles, más de 65.000 habitaciones y presencia en 30 países de Europa, América, África y Oriente Medio.

Su cartera se comercializa bajo cuatro marcas: Royal Hideaway Hotels & Resorts, Barceló Hotels & Resorts, Occidental Hotels & Resorts y Allegro Hotels. En Estados Unidos opera a través de Crestline Hotels & Resorts. El grupo cuenta con más de 40.800 profesionales y desarrolla su estrategia de sostenibilidad bajo la marca Barceló ReGen, con la que busca reducir su impacto medioambiental y reforzar la aportación económica y social de sus hoteles en los destinos donde opera.