vinetur

Zafiro Hotels lleva a todos sus hoteles el cóctel mallorquín ganador de su certamen interno

David Chamorro firma Foc i Fonoll, una receta con hinojo, gin, tequila y fruta inspirada en el Mediterráneo

martes 4 de agosto de 2026



Zafiro Hotels ha incorporado este verano a las cartas de bares y restaurantes de todos sus establecimientos el cóctel Foc i Fonoll, la creación ganadora de su concurso anual de coctelería. La receta ha sido ideada por David Chamorro, bartender del hotel Zafiro Can Picafort, dentro de un certamen en el que ha participado un profesional de cada hotel de la cadena con propuestas originales inspiradas en la esencia mediterránea.

La compañía, de origen mallorquín, celebró una nueva edición de esta cita estival con el objetivo de poner en valor el talento de sus equipos. Tras la deliberación final, Foc i Fonoll se impuso al resto de elaboraciones presentadas y pasó a formar parte de la oferta de coctelería de todos los hoteles de Zafiro Hotels durante agosto.

Chamorro explica que su intención no era solo preparar una mezcla equilibrada, sino trasladar una idea ligada al paisaje y a los sabores de la isla. El bartender señala que Foc i Fonoll nace de los contrastes del Mediterráneo, entre el calor del verano, la intensidad de la tierra y la frescura de las plantas aromáticas que crecen junto al mar. En esa construcción, añade, el hinojo actúa como hilo conductor y aporta una identidad muy vinculada a Mallorca.

La receta combina gin Balearic Nº5, tequila Aguascalientes, Martini Rosso, puré de maracuyá y zumo de frutos rojos. Todos los ingredientes se agitan en coctelera con hielo para obtener una mezcla aromática y refrescante. La elaboración se completa con una espuma de hinojo preparada a partir de una infusión de esta planta aromática, pensada para reforzar el perfil olfativo del combinado.

La presentación también forma parte de la propuesta. El borde de la copa se decora con sal Tajín y una rama de hinojo fresco, una combinación con la que el autor busca introducir un contraste entre notas dulces, cítricas, especiadas y herbáceas. Zafiro Hotels enmarca esta creación en una línea de coctelería con acento mediterráneo y con referencias directas al producto y a los aromas de la isla.

La cadena señala que este concurso se integra en su apuesta por impulsar la creatividad de sus equipos y por dar visibilidad al producto local mallorquín. La iniciativa también sirve, según la empresa, para reconocer el trabajo de los profesionales que participan cada día en la experiencia que ofrece a sus huéspedes.

Zafiro Hotels está vinculada a la familia Plomer y cuenta en la actualidad con 14 establecimientos. De ellos, 3 son hoteles de 5 estrellas bajo la línea Zafiro Palace Collection, 2 forman parte de Zafiro Boutique Collection y 9 son hoteles de 4 estrellas integrados en Zafiro Hotels. La compañía sitúa entre sus incorporaciones más recientes a Zafiro Palace Andratx, dentro de una estrategia orientada a la innovación, la sostenibilidad y el desarrollo de nuevas propuestas de alojamiento y servicio.