vinetur

# Le Méridien Barcelona lanza sus menús de Navidad en CentOnze con cocina mediterránea

El restaurante con acceso desde La Rambla busca atraer a huéspedes, vecinos y grupos de empresa

martes 22 de septiembre de 2026

Le Méridien Barcelona ha presentado sus menús de Navidad para el restaurante CentOnze, el espacio gastronómico del hotel con acceso directo desde La Rambla. La propuesta, según trasladan desde el establecimiento, se apoya en una cocina de inspiración mediterránea y en producto de máxima calidad para una de las campañas con más peso del año en la restauración.

El hotel enmarca esta oferta en la temporada de comidas y cenas navideñas, un periodo en el que se concentran reuniones familiares, encuentros entre amigos y celebraciones de empresa. La intención de la casa es vincular esa cita de final de año con una experiencia de mesa pensada para compartir, brindar y cerrar el año en un ambiente cuidado.

La oferta se servirá en CentOnze, uno de los puntos de restauración de Le Méridien Barcelona. Su ubicación, a pie de calle y con entrada directa desde La Rambla, permite al hotel dirigirse tanto a sus huéspedes como al público local y a visitantes que buscan una comida o cena de Navidad en el centro de la ciudad.

Desde Le Méridien Barcelona describen la propuesta como una mirada contemporánea de la cocina mediterránea. Ese planteamiento suele apoyarse, en términos de restauración, en recetas reconocibles, producto de temporada y una presentación

adaptada a un público amplio, especialmente en fechas en las que conviven celebraciones privadas y encuentros de trabajo.

La presentación de los menús con varios meses de antelación responde también a una práctica habitual del sector hotelero urbano. En ciudades como Barcelona, muchos establecimientos adelantan su oferta navideña para ordenar reservas, prever servicios de sala y cocina y captar grupos antes de que se concentre la demanda de diciembre.

La campaña de Navidad tiene un peso especial en hoteles y restaurantes porque reúne varios perfiles de cliente en un mismo periodo: empresas que organizan almuerzos o cenas de equipo, familias que celebran fechas señaladas y viajeros que quieren incorporar una comida especial a su estancia. En ese marco, contar con una propuesta definida con tiempo permite al establecimiento entrar antes en la planificación de esos encuentros.

Con este movimiento, Le Méridien Barcelona coloca a CentOnze en la oferta navideña de la ciudad con un mensaje centrado en la cocina mediterránea y en el producto. El hotel presenta sus menús como una invitación a reunirse alrededor de la mesa en unas semanas en las que la restauración concentra buena parte de la actividad social y corporativa del final de año.