vinetur

Canfranc Estación prepara una Nochevieja de lujo inspirada en su pasado ferroviario

La propuesta se completa con un brunch de Año Nuevo en los salones del histórico edificio

martes 24 de noviembre de 2026



Barceló Hotel Group anunció este martes, 24 de noviembre, que Canfranc Estación, a Royal Hideaway Hotel 5GL celebrará el próximo 31 de diciembre una Nochevieja ambientada en los años veinte y completará la oferta con un brunch el próximo 1 de

enero de 2027. El establecimiento se encuentra en la antigua Estación Internacional de Canfranc, en el Pirineo aragonés, y relaciona la propuesta con la historia del edificio, inaugurado el 18 de julio de 1928.

La cena de gala llevará por nombre Le Grand Banquet – Réveillon 1928: Les Années Folles. El hotel vincula este formato con las primeras celebraciones de la estación, que abrió sus puertas con un acto oficial en el verano de 1928 y vivió su primera Nochevieja ese mismo año. La ambientación remite a la vida social europea de aquella década, asociada al jazz, los banquetes y las fiestas de salón.

La parte gastronómica de la velada ha sido diseñada por el chef Eduardo Salanova y la jefa de sala Ana Acín. La propuesta, según la compañía, toma como punto de partida los grandes menús de principios del siglo XX y los adapta con producto del Pirineo y referencias a la cocina francesa. La cena comenzará con varios aperitivos, entre ellos foie, anguila ahumada con albedo de limón y una croqueta cremosa de chipirones con alioli de lima.

Después llegarán platos como carpaccio de gamba con caviar Baerii, gazpachuelo de ostra francesa con notas cítricas y bogavante Thermidor 1928. El menú seguirá con rodaballo a la dieppoise con hongos y trufa de invierno, y cordero de Huesca con aligot espumoso y praliné de ajo tostado. El cierre dulce será una pêche Melba, acompañada de turrones y dulces navideños. El hotel añade que la cena irá acompañada de una selección de vinos y champán.

La programación de esa noche incluye también una fiesta posterior para recibir 2027. La cena comenzará a las 20:00 y la celebración de Año Nuevo está prevista desde las 23:50. El precio fijado para los adultos es de 410 euros, mientras que los menores de 12 años pagarán 115 euros y los jóvenes de 12 a 17 años, 245 euros.

La segunda parte de la propuesta llegará el próximo 1 de enero de 2027 con el Royal Brunch de Año Nuevo, que se servirá de 13:00 a 15:00 en los salones de la antigua estación. El hotel plantea esa comida como una oferta amplia, pensada para la primera jornada del año, con distintos espacios gastronómicos distribuidos por el edificio.

Entre las elaboraciones anunciadas figuran una estación de embutidos y quesos artesanos con panes tradicionales y guarniciones, una selección de bocados fríos, ahumados y marinados, y un espacio centrado en el foie y los mariscos, con distintas preparaciones y crustáceos. La oferta se completa con estaciones calientes de guisos, asados y recetas tradicionales reinterpretadas, además de un rincón de repostería con turrones, chocolates, dulces navideños y elaboraciones de la pastelería del hotel.

El precio del brunch será de 120 euros para los adultos. Para los menores de 12 años se ha fijado una tarifa de 40 euros, y para el tramo de 12 a 17 años, de 85 euros. Con esta programación, el establecimiento suma una oferta de restauración temática a la campaña de fin de año en una de las localizaciones hoteleras con más carga histórica del Pirineo aragonés.

Canfranc Estación forma parte de Royal Hideaway Hotels & Resorts, una de las marcas de Barceló Hotel Group. El grupo, propiedad de la familia Barceló, señala que cuenta con 288 hoteles y más de 65.000 habitaciones en 30 países de Europa, América, África y Oriente Medio. También afirma que es el segundo grupo hotelero de España por número de habitaciones y que emplea a más de 40.800 profesionales.