vinetur

Paco Pérez y Hotel Arts Barcelona lanzan Horitzó, un nuevo catering de alta gastronomía

La propuesta busca llevar la cocina de autor y la experiencia del chef más allá del restaurante

miércoles 11 de febrero de 2026

El chef Paco Pérez y el Hotel Arts Barcelona han anunciado la creación de Horitzó, un nuevo servicio de catering de alta gastronomía. Esta iniciativa surge con la intención de trasladar la cocina y la experiencia que caracterizan a Paco Pérez fuera de los espacios habituales del hotel y del restaurante. Horitzó se presenta como una propuesta que apuesta por la creatividad, la excelencia y una sensibilidad especial hacia el territorio, con el objetivo de ofrecer experiencias personalizadas que superen lo cotidiano.

La colaboración entre Paco Pérez, reconocido por su trayectoria en la alta cocina, y el Hotel Arts Barcelona, uno de los establecimientos más emblemáticos de la ciudad, busca posicionar a Horitzó como una referencia en el sector del catering de autor. El nuevo servicio está diseñado para adaptarse a diferentes tipos de eventos, tanto privados como corporativos, y pretende acercar la cocina de vanguardia a nuevos públicos y escenarios.

Horitzó nace con la vocación de crear propuestas a medida, en las que cada detalle se cuida para garantizar una experiencia gastronómica única. El equipo detrás de este proyecto destaca la importancia de la creatividad y la excelencia en cada uno de los servicios, así como el compromiso con el entorno y los productos locales. La oferta de Horitzó se inspira en la filosofía culinaria de Paco Pérez, que combina innovación y respeto por la tradición, y se apoya en la infraestructura y el prestigio del Hotel Arts

Barcelona.

El lanzamiento de Horitzó supone un paso más en la expansión del universo gastronómico de Paco Pérez, permitiendo que su cocina llegue a nuevos espacios y públicos. El servicio está disponible para quienes buscan una experiencia gastronómica de alto nivel en cualquier lugar, con la garantía de calidad y profesionalidad que avalan tanto el chef como el hotel.