vinetur

Ariel Munguía, chef de Canfranc Estación, recibe el Premio Laumont 2026 a la mejor receta con trufa negra

El galardón se entregó en el Trufforum de Vic ante más de 300 asistentes y un jurado especializado

miércoles 11 de febrero de 2026



Ariel Munguía, miembro del equipo de cocina de Canfranc Estación, a Royal Hideaway Hotel, ha sido reconocido con el Premio Laumont 2026 a la mejor receta con trufa negra. El galardón se entregó el pasado 8 de febrero durante la celebración del Trufforum de Vic, una de las principales citas dedicadas a la trufa negra en España. El evento reunió a chefs de referencia, jurados especializados y aficionados a la gastronomía en torno a uno de los productos más valorados de la temporada.

La final del certamen, celebrada ante más de 300 personas y un jurado de primer nivel, supuso la consagración de Ariel Munguía gracias a una propuesta técnica y elegante, en la que la trufa negra fue el elemento central del plato. La receta presentada por

Munguía fue valorada por su precisión y por el respeto al producto, lo que le permitió imponerse en una edición que ha servido para consolidar el Premio Laumont como uno de los principales escaparates del talento emergente en la cocina con trufa negra.

El reconocimiento a Ariel Munguía refuerza la posición de Canfranc Estación, a Royal Hideaway Hotel, como uno de los destinos gastronómicos más atractivos para quienes buscan alta cocina contemporánea en un entorno singular. Ubicado en el Pirineo aragonés, el hotel ha consolidado una propuesta culinaria en la que conviven producto, técnica e identidad, y que se ha hecho un hueco en el panorama nacional por su cocina contemporánea sólida y reconocible.

La obtención del Premio Laumont 2026 supone un nuevo impulso para el proyecto gastronómico de Canfranc Estación, a Royal Hideaway Hotel, y confirma la apuesta del establecimiento por la excelencia, el sabor y la experiencia en la mesa. El galardón también pone de relieve la labor de una nueva generación de chefs que trabajan la trufa negra con personalidad y rigor, contribuyendo a la proyección de la cocina de vanguardia desde el Pirineo.

Barceló Hotel Group, al que pertenece Canfranc Estación, es una de las 30 mayores cadenas hoteleras del mundo, con más de 300 hoteles y 65.200 habitaciones en 30 países. La compañía, fundada en 1931 en Mallorca, cuenta con un equipo de más de 40.800 personas y desarrolla su actividad bajo cuatro marcas principales. Barceló Hotel Group mantiene una estrategia de sostenibilidad centrada en el turismo regenerativo, con el objetivo de maximizar el impacto positivo en el desarrollo económico, social y medioambiental de los destinos en los que opera.