vinetur

Canfranc Estación refuerza su apuesta gastronómica en el Pirineo

El hotel combina cocina aragonesa, producto local y tres restaurantes en un enclave histórico

martes 14 de abril de 2026



La gastronomía se ha convertido en uno de los factores que más pesan a la hora de elegir destino y Canfranc Estación, a Royal Hideaway Hotel 5*GL, quiere situarse en ese mapa desde el valle de Canfranc. El establecimiento presenta su propuesta como una escapada gastronómica en la que el entorno, la historia del edificio y la cocina forman parte de una misma experiencia.

La iniciativa se apoya en las Travel Trends 2026 de Barceló Hotel Group, según las cuales el 40% de los viajeros afirma que la gastronomía es un elemento determinante para escoger destino. El informe apunta además a una preferencia por experiencias auténticas elaboradas con productos locales y sostenibles. La compañía enmarca esa tendencia en lo que denomina Heritage Ingredients, una forma de entender el lujo gastronómico que pone el acento en la historia, la trazabilidad y el vínculo de cada ingrediente con su entorno.

En ese planteamiento, el concepto km 0 gana peso como señal de compromiso con el territorio, la temporalidad y la calidad del producto. Canfranc Estación, a Royal Hideaway Hotel 5*GL, ubicado en un enclave singular del Pirineo aragonés, se presenta como uno de los espacios que mejor encajan con esa forma de viajar, en la que la cocina deja de ser un complemento para convertirse en parte central de la estancia.

El proyecto gastronómico está dirigido por el chef Eduardo Salanova y la directora de sala y sumiller Ana Acín. Ambos han construido una oferta que une tradición y vanguardia, con una lectura contemporánea del recetario aragonés y una atención especial al producto local. La propuesta busca recuperar sabores reconocibles y llevarlos a un terreno más técnico, sin perder la referencia al origen.

Uno de los espacios más singulares es Canfranc Express, instalado en un vagón histórico rehabilitado. Allí, la cocina de alta gama gira en torno al producto aragonés, reinterpretado con técnicas innovadoras. El restaurante plantea una experiencia en la que el recuerdo culinario, las texturas y los sabores tienen tanto peso como la puesta en escena del lugar.

También en un vagón histórico se encuentra el restaurante 1928, que rinde homenaje al antiguo paso fronterizo que unía España y Francia a través del Pirineo aragonés. Su carta se inspira en la cocina francesa, pero con una lectura actual y con guiños

constantes al producto aragonés. La intención es unir historia, territorio y alta gastronomía en un mismo espacio, sin romper el vínculo con el entorno en el que se encuentra.

La tercera propuesta es El Internacional, un restaurante inspirado en el antiguo esplendor de la estación. Su cocina apuesta por platos saludables, frescos y de proximidad, con una línea que combina tradición y contemporaneidad. El espacio recupera el espíritu del servicio clásico y lo traslada a una oferta pensada para el día a día del hotel y para un público que busca una cocina más directa.

Entre sus platos figura las migas aragonesas con huevo frito y sus acompañamientos, una receta km 0 elaborada con miga de pan de masa madre, sofrito de carnes al estilo tradicional y huevo ecológico de Los Monegros, además de tomate, cebolla y uva. El plato resume la idea que el hotel quiere transmitir: una cocina local que se apoya en la técnica sin perder su identidad.

La propuesta de Canfranc Estación, a Royal Hideaway Hotel 5*GL se articula así como una experiencia en la que cada plato remite al territorio y cada ingrediente tiene una procedencia reconocible. El hotel sitúa la gastronomía en el centro de la estancia y la vincula al viaje, al paisaje y a la memoria del lugar.

Barceló Hotel Group enmarca esta apuesta dentro de su estrategia de sostenibilidad Barceló ReGen, con la que busca reforzar la contribución económica, social y medioambiental de sus hoteles en los destinos donde opera. La compañía recuerda además que forma parte del Grupo Barceló, fundado en 1931 en Mallorca, y que opera con más de 300 hoteles y 65.200 habitaciones en 30 países, bajo las marcas Royal Hideaway Hotels & Resorts, Barceló Hotels & Resorts, Occidental Hotels & Resorts y Allegro Hotels. También integra Crestline Hotels & Resorts en Estados Unidos y cuenta con un equipo de más de 40.800 personas.