vinetur

# Barceló Sevilla Renacimiento propone primavera, arte y brasa junto al Guadalquivir

El hotel activa Art Hub y reabre La Barbacoa con cocina al aire libre y tapas viajeras

miércoles 29 de abril de 2026



Hay ciudades que se visitan y otras que se viven. Sevilla pertenece a las segundas, según la propuesta que Barceló Sevilla Renacimiento pone sobre la mesa para esta primavera. La capital andaluza se presenta como un destino para alargar los días,

caminar sin prisas y combinar patrimonio, gastronomía y diseño en una misma escapada.

A orillas del Guadalquivir, el hotel se sitúa como uno de los espacios que mejor encajan con esa idea de estancia urbana ligada a la ciudad. Su arquitectura, de líneas contemporáneas e inspiración en el Museo Guggenheim, busca unir diseño y esencia local en un mismo edificio. La propuesta no se limita a la imagen exterior ni a las zonas comunes, sino que se apoya también en una programación cultural que cambia con el tiempo.

Ese papel cultural se articula a través de Art Hub, un proyecto desarrollado por Barceló Hotel Group junto al Centro Andaluz de Arte Contemporáneo y la Facultad de Bellas Artes. Según la información facilitada por la compañía, esta iniciativa llena los espacios del hotel de exposiciones, intervenciones y talento emergente, con una actividad que se renueva de forma constante. El objetivo es convertir el alojamiento en un punto de encuentro para quienes buscan algo más que una estancia convencional.

La gastronomía ocupa otro lugar central en la experiencia. En Gastrobar La Santa María, las llamadas tapas viajeras reinterpretan el recetario andaluz con influencias internacionales. La propuesta se presenta como una lectura actual de la cocina local, pensada para quienes quieren probar platos con un enfoque distinto sin perder el vínculo con el territorio.

Cuando cae la tarde, el plan continúa en Falúa Cocktail Bar. El espacio apuesta por la coctelería de autor y por un ambiente cuidado que lo convierte en uno de los lugares pensados para prolongar la jornada. La oferta completa así una secuencia que combina comida, bebida y vida social dentro del propio hotel.

Entre las novedades de la temporada figura la reapertura de La Barbacoa, el espacio gastronómico al aire libre del hotel. Abierto de jueves a sábado, se centra en la brasa y en el producto como ejes de su carta. La propuesta incluye T-Bone steak de vaca, chuletón de vaca frisona madurado, picaña de Angus, presa ibérica y costillar de cerdo glaseado a baja temperatura.

La oferta para compartir incorpora la parrillada de la casa, con una selección de carnes a la brasa. También aparecen entrantes como el provolone a la parrilla, los nachos caseros y las verduras al carbón. En el apartado marino, la carta suma lubina o corvina a la brasa y pata de pulpo. Para cerrar la comida, el hotel propone torrija caramelizada, tarta de queso y coulant de chocolate.

Fuera del hotel, Sevilla mantiene el atractivo de siempre para quien decide recorrerla a pie. La calle Sierpes y el barrio de Triana forman parte de ese itinerario que mezcla comercio, historia y vida cotidiana. La ciudad se presenta así como un destino que permite enlazar paseo, mesa y cultura en una misma jornada.

Barceló Hotel Group recuerda que Barceló Sevilla Renacimiento forma parte de su red hotelera, integrada por más de 300 hoteles y 65.200 habitaciones en 30 países. La compañía señala también que cuenta con más de 40.800 personas en su equipo y que su estrategia de sostenibilidad se apoya en Barceló ReGen, orientada a maximizar el impacto positivo en el desarrollo económico, social y medioambiental de los destinos.