

Barceló Renacimiento
PREMIUM



Barceló Gourmet Saludable

Ofrecemos un amplio menú con una detallada elaboración gastronómica, pero al mismo tiempo con un reducido aporte calorífico. Todos los platos contiene altas dosis antioxidantes, vitaminas y minerales. El contenido de sal es mínimo. La elaboración se ha llevado a cabo con aceite de oliva de alta calidad, cuidando todo el proceso culinario para conservar el máximo sus propiedades.

Tiene a su disposición toda la gama de entrantes, ensaladas, cremas, carnes y pescados, y hemos incorporado también platos para los más pequeños: "Barceló Gourmet Saludable Infantil".

Dr. Antonio Escribano
Especialista en Endocrinología y Nutrición
Especialista en Medicina Deportiva
Asesor Médico-Científico de Barceló
Gestión Hotelera, S.L.

Infantil

Pizza de jamón de pavo con pollo y mozzarella

8 euros

Peso: 160 gr. aprox.
Calorías totales: 60,9 aprox.
Calorías por 100 gr.: 38 aprox.

Pollo confitado al limón con hierbas aromáticas y patatas fritas

12 euros

Peso: 204 gr. aprox.
Calorías totales: 236,9 aprox.
Calorías por 100 gr.: 116,13 aprox.

Rigatoni con salsa de tomate y queso parmesano

8 euros

Peso: 146 gr. aprox.
Calorías totales: 259 aprox.
Calorías por 100 gr.: 177,4 aprox.

Hamburguesa de pollo con tomate y lechuga salsa de ketchups

12 euros

Peso: 222 gr. aprox.
Calorías totales: 327 aprox.
Calorías por 100 gr.: 147,2 aprox.

Barceló
Gourmet
Saludable

Una buena comida es siempre una celebración del sabor. Y no puede haber sabor sin saber. Para dar con el sabor, hay que saber escoger los mejores ingredientes y saber tratarlos con delicadeza y oficio. Y aun más, hay que saber ensamblarlos, aplicando la combinatoria de sabores con imaginación, pero también con cordura. Si cocinar hizo al hombre, comer bien ha hecho que mejore nuestra condición humana. Y si el acto de comer responde a una mera necesidad, con la gastronomía nos adentramos ya en el ámbito del deseo, que siempre implica elección y placer.

En la esfera individual, comer bien mejora el estado de ánimo y lo hace, además, al instante. Alimentarse con mesura, placenteramente pero sin excesos, hace que nos sintamos mejor de forma inmediata. El placer no está reñido con la prudencia, ni viceversa. Podemos disfrutar de comer sin dejar de cuidarnos; cuidarnos sin necesidad de renunciar al placer. De esta forma, una alimentación saludable no implica ningún sacrificio y es perfectamente compatible con la calidad y con el sabor.

A través de su carta Gourmet Saludable, la cadena Barceló ofrece a sus huéspedes un doble placer simultáneo: el placer de la alta cocina y el placer de cuidarse. Es el hedonismo en modo responsable. Dar rienda suelta a los antojos del paladar con la seguridad de que estamos comiendo bien. Dejarse llevar por el sabor a través de elaboraciones livianas, sutiles y equilibradas. Platos que busca la armonía, que invitan a degustarse lentamente y cuyos efectos benéficos se prolongan en el tiempo.

Entradas

Tartar de verduras con espárragos blancos, brécol y vinagreta de limón **9 euros**

Peso: 240 gr. aprox.
Calorías totales: 91,8 aprox.
Calorías por 100 gr.: 38,25 aprox.

Huevos revueltos a los tres pimientos con patatas a dados y cebolleta **9 euros**

Peso: 248 gr. aprox.
Calorías totales: 139,7 aprox.
Calorías por 100 gr.: 56,33 aprox.

Estofado de patata con choco de Huelva **12 euros**

Peso: 315 gr. aprox.
Calorías totales: 214,9 aprox.
Calorías por 100 gr.: 68,22 aprox.

Ensaladas

Ensalada de sandía con perlas de mozzarella **9 euros**

Peso: 219 gr. aprox.
Calorías totales: 174,05 aprox.
Calorías por 100 gr.: 79,47 aprox.

Ensalada de brécol templada con setas y naranja **9 euros**

Peso: 250 gr. aprox.
Calorías totales: 79,9 aprox.
Calorías por 100 gr.: 31,96 aprox.

Cremas y Arroz

Gazpacho de tomate kumato con carpaccio de gambas **8 euros**

Peso: 217 gr. aprox.
Calorías totales: 84,0 aprox.
Calorías por 100 gr.: 38,70 aprox.

Crema de puerros y avellanas con especias aromáticas **8 euros**

Peso: 249 gr. aprox.
Calorías totales: 138,8 aprox.
Calorías por 100 gr.: 55,74 aprox.

Crema de zanahoria y jengibre y virutas de mandarina **8 euros**

Peso: 252 gr. aprox.
Calorías totales: 121,7 aprox.
Calorías por 100 gr.: 48,29 aprox.

Risotto de peras y nueces con lascas de parmesano **12 euros**

Peso: 209 gr. aprox.
Calorías totales: 276 aprox.
Calorías por 100 gr.: 132,05 aprox.

Carnes

Magret de pato con fresas y vinagreta de frutos rojos **20 euros**

Peso: 191 gr. aprox.
Calorías totales: 227,65 aprox.
Calorías por 100 gr.: 119,19 aprox.

Presa ibérica aromatizada con tomillo y calabacín **18 euros**

Peso: 222 gr. aprox.
Calorías totales: 327 aprox.
Calorías por 100 gr.: 147,30 aprox.

Solomillo de ternera con esfera de queso y mostaza con judías y brócoli **22 euros**

Peso: 233 gr. aprox.
Calorías totales: 270,62 aprox.
Calorías por 100 gr.: 112,13 aprox.

Pescados

Lomo de rodaballo con piña confitada con naranja y jengibre **22 euros**

Peso: 166 gr. aprox.
Calorías totales: 117,6 aprox.
Calorías por 100 gr.: 70,84 aprox.

Lubina plancha con almejas, brécol y pipirrana de verduras **20 euros**

Peso: 299 gr. aprox.
Calorías totales: 190,4 aprox.
Calorías por 100 gr.: 63,68 aprox.

Postres

Bizcocho de aceite con aroma de naranja y sorbete de mandarina **8 euros**

Peso: 139 gr. aprox.
Calorías totales: 119 aprox.
Calorías por 100 gr.: 85,61 aprox.

Sorbete de sandía con menta y fruta templada **8 euros**

Peso: 43,7 gr. aprox.
Calorías totales: 41,55 aprox.
Calorías por 100 gr.: 95,08 aprox.

Cubo de Rubik con polvo de frambuesas y sorbete de limón **8 euros**

Peso: 232,8 gr. aprox.
Calorías totales: 94,09 aprox.
Calorías por 100 gr.: 40,42 aprox.

Berenjena confitada con cítricos y crema de yogurt **8 euros**

Peso: 227,8 gr. aprox.
Calorías totales: 91,8 aprox.
Calorías por 100 gr.: 40,30 aprox.