



PortAventura World presenta Delion, una apuesta gastronómica innovadora para su restauración hotelera

- *Delion ofrece a los visitantes de PortAventura World una experiencia única, a través de los cinco sentidos, con una presentación innovadora y la elaboración de recetas con productos de calidad.*
- *Los huéspedes del Hotel Colorado Creek, el Hotel PortAventura y el Hotel Gold River podrán disfrutar de la experiencia Delion como una de las principales novedades del resort esta temporada.*
- *Tanto los pequeños como los mayores de la casa encontrarán propuestas de menú adaptadas a sus gustos que se sumarán al cóctel de emociones y vivencias únicas que ofrece el resort.*

PortAventura World, 8 de junio de 2021.- PortAventura World ha presentado hoy [Delion](#), el nuevo concepto gastronómico que impregnará la restauración de varios de sus hoteles esta temporada. La nueva propuesta, que se podrá disfrutar en tres de sus alojamientos más icónicos- el Hotel Colorado Creek, el Hotel PortAventura y el Hotel Gold River- enriquecerá el menú de desayunos y cenas de estos establecimientos con apuestas diferenciales, llenas de color y elaboradas a partir de productos *healthy*, frescos y, sobre todo, de alta calidad.

El nuevo enfoque gastronómico de PortAventura World ofrecerá vivencias únicas, aptas para todos los gustos y a través de los cinco sentidos, que se suman al cóctel de sensaciones que ya ofrece el resort en su conjunto, para que los clientes sientan que su experiencia se inicia desde el desayuno y se prolonga durante toda la estancia. En esta línea Delion surge de la fusión del concepto gastronómico "delicioso" y del concepto "emoción": *cuando lo delicioso se convierte en emoción.*

Mediante la creación de presentaciones innovadoras y empapadas de imaginación, Delion será un viaje gastronómico en el que se podrán embarcar los visitantes del resort.

David García, director general de Negocio de PortAventura World, ha explicado que *"con la constante apuesta por la innovación y con el firme objetivo de ofrecer momentos inolvidables hemos desarrollado una propuesta gastronómica vanguardista y adaptada a todos nuestros visitantes. Nuestro deseo es seguir impulsando la mejor y más variada experiencia para nuestros clientes y, en este*



sentido, no hay duda de que la oferta de restauración constituye una parte fundamental”.

Garcia añade, “la gastronomía es un pilar clave de la oferta de PortAventura World. Con Delion incorporamos un nuevo enfoque para satisfacer los gustos de los clientes de hotel que se suma al amplio abanico de opciones de calidad que ofrece el resort”.

Este y otros proyectos que dieron el pistoletazo de salida a la nueva temporada de PortAventura World, iniciada el pasado 15 de mayo, busca convertir al complejo en el mejor destino-resort de Europa, proporcionando experiencias sin igual a familias y jóvenes en un entorno caracterizado por la aventura, la emoción y la fantasía.

Acerca de PortAventura World Parks & Resort

PortAventura World Parks & Resort es uno de los mayores destinos de vacaciones y ocio familiar de Europa y a lo largo de sus 26 años de historia ha recibido más de 90 millones de visitas. Con una ubicación privilegiada y próxima a Barcelona, el resort opera 5 hoteles temáticos de 4 estrellas y 1 hotel de 5 estrellas (PortAventura Hotels), con cerca de 2.500 habitaciones, y un centro de convenciones (PortAventura Convention Centre) con capacidad para hasta 6.000 personas. En su oferta comercial se incluyen también 3 campos de golf (dos de ellos diseñados por Greg Norman) y un beach club con acceso directo a la playa. PortAventura World Parks & Resort cuenta también con un Parque temático, un parque Ferrari Land exclusivo en Europa y un parque acuático líderes en Europa con una oferta de atracciones de referencia mundial.

www.portaventuraworld.com

www.portaventuraevents.com

www.fundacioportaventura.com

Para más información – Oficina de prensa:

Amaya Belacortu

Amaya.belacortu@portaventura.es

Tel.: +34 977 779 107 / +34 639 852 022

Roca Pujol

Roca.pujol@portaventura.es

Tel.: +34 977 779 000 / +34 659 598 152

Eva Anaya

Eanaya@tinkle.es

Tel.: +34 659 720 483