

Ref.02/06
Enero, 2006

EL GRAN HOTEL SÓLLER PRESENTA LA NUEVA CARTA DE INVIERNO DE SU RESTAURANTE CAN BLAU

Los menús, elaborados con productos autóctonos, han sido elaborados por el chef del hotel, Sergio Olmedo

Palma de Mallorca, a 30 de enero de 2006. El **Gran Hotel Sóller**, un exclusivo establecimiento de 5 estrellas ubicado en el norte de Mallorca, acaba de lanzar la nueva **Carta de Invierno** de su restaurante **Can Blau**, que incluye suculentas especialidades confeccionadas con productos autóctonos por el chef del hotel, **Sergio Olmedo**.

Acerca de la Carta de Invierno:

Los **platos** que van a protagonizar la nueva temporada en **Can Blau**, un restaurante que poco a poco se está convirtiendo en uno de los referentes de la "**alta cocina**" **balear**, son los siguientes:

Entrantes

Esqueixada de bacalao y bogavante; crema de puerros ligeramente ahumada; carpaccio de gambas con risotto de setas y butifarra y salteado de verduras y setas con crema ligera de queso Mahón

Pescados

Rodaballo sobre frito de verduras con emulsión de erizo de mar; suquet de pescados de la isla y besugo sobre puré de coliflor, alcachofas y aceite de hongos

Carnes

Pechuga de pintada, trinxat de col, cèpes y salsa pebrada; solomillo de buey con pastel de patata y camaiot, ragòut de setas y puré de membrillo y lechona confitada con puré de boniatos y tatin de manzana y sobrasada

Postres

Coulan de chocolate blanco y negro con sorbete de mango y fruta de la pasión; el chocolate y las flores; tríptico de naranja y surtido de quesos nacionales D.O.

Acerca de chef del Gran Hotel Sóller, Sergio Olmedo:

Sergio Olmedo (Mallorca, 1978), que es técnico especialista en Cocina por la Escuela de Hostelería de la Universitat de les Illes Balears (UIB), inició su carrera profesional en 1996. Desde entonces ha trabajado en algunos de los mejores restaurantes de la isla, entre los que caben destacar el **Foravila** (Hotel Arabella Sheraton, 5* y estrella michelin); **L'Olivar** (Hotel Marriott, 5*); **Sa Tafona** (Hotel Son Net, 4* Relais & Chateaux) y el **Read's** (Hotel Read's, 4* Relais & Chateaux); entre otros. En mayo de 2005 se incorporó al **Gran Hotel Sóller** en calidad de chef.

Asimismo, a lo largo de todos estos años Olmedo ha asistido a diferentes cursos y jornadas gastronómicas dentro y fuera de España, al tiempo que ha participado en algunos concursos culinarios como el **V Certamen Nacional de Gastronomía**, celebrado en 1999 en Villa de Adeje (Tenerife), en el que, junto a Francisco Sánchez del Moral, representó a les Illes Balears, quedando clasificados entre los seis primeros puestos.

Un ejemplo de “alta cocina” balear, “pechuga de pintada sobre trinxat de col, cèpes y salsa pebrada”:

Para elaborar esta receta, Sergio Olmedo ha utilizado productos autóctonos de temporada como coles, cèpes (*boletus edulis*), puerros, pintada y patatas, entre otros. Además, ha combinado elementos de la cocina catalana, como es el trinxat, y otros de la gastronomía mallorquina como la salsa pebrada.

Ingredientes: 4 pechugas de pintada; aceite de oliva 0´4º; sal; pimienta blanca; 200 gr. cèpes; 1 col verde; 800 gr. patata monalisa; 2 dientes de ajo; 1 puerro; 150 gr. panceta de cerdo; 150 gr. butifarra negra catalana; 1 cebolla; 200 ml jugo de carne; 35 ml. vinagre de Jerez; 35 ml. miel de flores; 25 gr. pimienta negra en grano y 1 rama de canela.

Elaboración:

Para el trinxat, cortar la col en cuadrados de unos 2 cm., quitando el nervio central de cada hoja. Hacer un sofrito con la cebolla, el ajo, la panceta y la butifarra catalana. Hervir las patatas cortadas a cuartos y al final de la cocción añadir la col. Escurrir todo y añadirsele al sofrito, mezclándolo todo de manera homogénea.

Para la salsa, tostar la pimienta, mojarla con el vinagre, reducir y añadir la miel. Incorporar la canela y agregar el jugo de carne. Reducir hasta obtener la textura deseada. Sazonar y colar.

Pelar y limpiar las cèpes. Cortarlas de forma irregular y saltear en una sartén con una base de puerro y ajo. Marcar las pechugas en la sartén y terminar de cocer en el horno aproximadamente 5 minutos. Montar el plato poniendo de base el trinxat, las cèpes, encima la pechuga y salsear.

Acerca del Gran Hotel Sóller:

El Gran Hotel Sóller es un establecimiento de 5 estrellas y 38 habitaciones, que se encuentra ubicado en Sóller, un hermoso enclave del norte de la isla de Mallorca. El edificio que lo alberga, que data del Siglo XIX, fue construido en 1880 por Joaquín Pavía Birmingham. El Gran Hotel Sóller fue inaugurado en 2004 tras ser completamente renovado.

Para más información

Gran Hotel Sóller

Romaguera, 18
07100 Sóller (Mallorca)
Tel: 971.63.86.86
Fax: 971. 63.14.76
E mail: info@granhotelsoller.com
Web: www.granhotelsoller.com

MCG Comunicación (prensa)

Mónica Cerdá
Joan Miró, 262, piso 14C
07015 Palma de Mallorca
Tel/ Fax: 971.91.33.14
Móvil: 649.87.89.87
E mail: mcgcomunicacion@ono.com