

Ref.09/06
Mayo, 2006

EL ATIC BAR DEL GRAN HOTEL SÓLLER SE ESTRENA CON CENAS TEMÁTICAS JAPONESAS

Las veladas, amenizadas por un dúo de jazz, tendrán lugar todos los viernes del mes de julio

Los comensales podrán elegir entre un "petit menu" y un menú de degustación

Palma de Mallorca, a 9 de mayo de 2006. El recientemente inaugurado **Atic Bar**, estratégicamente ubicado en la azotea del exclusivo **Gran Hotel Sóller**, ha nacido con el firme propósito de erigirse en una de las **terrazas veraniegas** más glamourosas de la isla de **Mallorca**. Una de las primeras actividades que ha organizado para alcanzar este reto ha sido la celebración de **Cenas Temáticas Japonesas**, que tendrán lugar todos los **viernes** del mes de **julio**.

Las veladas al aire libre, disfrutando de una excelente panorámica del pueblo de Sóller y de la impresionante Serra de Tramuntana, incluirán un "**petit menú**" y un **menú de degustación**, disponibles desde **35 Euros** y **52 Euros** por persona, respectivamente.

El **chef** del Gran Hotel Sóller, **Sergio Olmedo**, deleitará a los asistentes con especialidades niponas como diferentes variedades de **niguiris**, **sashimis**, **temakis**, **futomakis**, **hosomakis**, **rolls** y **gutanmakis**, así como tablas **wakame** para 2 personas, tablas **nori** para 4 personas y tablas **hiiki** para 6 personas, entre otros exquisitos platos. Como postres, se incluirán helado de té verde, arroz con leche de coco, gelatina de fresas (awayuki) y macedonia de frutas.

Un **dúo de jazz** pondrá la guinda al singular evento y contribuirá a reforzar la magia que se respira en el **Atic Bar**, a buen seguro una de las terrazas con mejores vistas de toda la isla de Mallorca.

Acerca de 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*); el **Plat d'Or** (Hotel Arabella Sheraton, 5* y 1 estrella Michelin); **L'Olivar** (Hotel Marriott, 5*); **Sa Tafona** (Hotel Son Net, 5* Relais & Chateaux) y el **Read's** (Hotel Read's, 4* Relais & Chateaux y 1 estrella Michelin); entre otros.

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.



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