

Ref.16/06
Septiembre, 2006

OTOÑO MEXICANO EN EL GRAN HOTEL SÓLLER

El exclusivo establecimiento ha organizado unas jornadas gastronómicas mexicanas que se inaugurarán el 15 de septiembre y se celebrarán todos los viernes hasta finales de octubre

La oferta incluye un menú degustación desde 39 Euros por persona, con posibilidad de alojarse en el hotel por 115 Euros (cena y desayuno incluido)

Palma de Mallorca, a 12 de septiembre de 2006. Tras el rotundo éxito obtenido este verano con la celebración de las **Cenas Temáticas Japonesas**, el **Gran Hotel Sóller** ha decidido seguir potenciando su **oferta gastronómica** con la organización de unas **Jornadas Mexicanas**. En esta ocasión el lugar elegido para albergarlas ha sido **Can Blau**, el **restaurante de invierno** de este exclusivo establecimiento, un acogedor enclave que destaca por su **decoración** con piedra vista propia de la isla de Mallorca, por disponer de una excelente **bodega** y por su terraza que colinda con el **Torrent Gros**.

Las veladas, que serán **inauguradas** el próximo día **15 de septiembre**, se repetirán todos los **viernes** por la noche hasta finales de **octubre**.

El precio del **menú degustación**, elaborado por el **chef** del Gran Hotel Sóller, **Sergio Olmedo**, será de **39 Euros** por persona e incluirá diferentes **especialidades** de la cocina mexicana como: nopalitos de carne de res, quesadillas de pollo, picadas veracruzanas, ensalada de maíz fresco asado con frijoles, guacamole y frijoles refritos con pico de gallo como **entrantes**, **platos fuertes** como langostinos marinados al tequila y buey al estilo de Michoacán y de **postre** chimichanga.

Quien lo desee podrá optar por comer **a la carta** eligiendo sus platos de entre una también amplia variedad de productos mexicanos.

Noche mexicana al completo desde 115 euros por persona:

Con la llegada del carné por puntos y el aumento de los controles de alcoholemia, el **Gran Hotel Sóller** ha considerado interesante completar esta original **promoción** con una noche de **alojamiento** en el hotel. La **oferta**, que incluye la cena, el alojamiento en habitación doble y el desayuno, cuesta **115 euros** por persona.

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