

Ref.06/07  
Abril, 2007

## EL GRAN HOTEL SÓLLER ESTRENA EL VERANO CON LAS YA TRADICIONALES CENAS TEMÁTICAS JAPONESAS DE SU ÁTIC BAR

**Las veladas, amenizadas por un dúo de jazz, tendrán lugar todos los viernes desde el 15 de junio hasta el 15 de septiembre de 2007**

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

Palma de Mallorca, a 12 de abril de 2007. Tras el éxito conseguido el año pasado, el exclusivo **Gran Hotel Sóller** (Mallorca) ha decidido **repetir** la celebración de las ya tradicionales **Cenas Temáticas Japonesas** de su **Átic Bar**, y **prolongar** su duración a todo el **verano**. Así, las jornadas darán comienzo el **15 de junio** y tendrán lugar todos los **viernes** hasta el **15 de septiembre** de 2007.

La **singularidad** de este evento estriba en el **marco incomparable** en el que tiene lugar, a saber, en el **Átic Bar** ubicado en la **azotea** de este lujoso hotel de **5 estrellas**, con vistas a la majestuosa **Serra de Tramontana**, y la calidad y variedad de su **gastronomía**, pudiendo elegir entre un "**petit menú**" y un **menú de degustación**, disponibles desde **39 Euros** y **52 Euros** por persona, respectivamente.

Al frente de esta iniciativa se encuentra el **chef** del Gran Hotel Sóller, **Sergio Olmedo**, quien volverá a deleitar 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 **Átic 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](mailto:info@granhotelsoller.com)  
Web: [www.granhotelsoller.com](http://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](mailto:mcgcomunicacion@ono.com)