

Ref.08/07
Mayo, 2007

EL GRAN HOTEL SÓLLER DEDICA EL MES DE MAYO A LA PROMOCIÓN DE LA GASTRONOMÍA FRANCESA

El lujoso establecimiento inicia hoy unas jornadas de cocina francesa que se repetirán
todos los viernes y sábados de mayo

Con esta iniciativa, que incluye un menú degustación disponible desde 42 Euros por
persona, el Gran Hotel Sóller quiere hacer un guiño a Francia, país con el que Sóller
mantiene una muy estrecha relación desde finales del Siglo XIX

Palma de Mallorca, a 4 de mayo de 2007. El **Gran Hotel Sóller**, un exclusivo establecimiento de **5 estrellas** ubicado en el norte de la isla de Mallorca, inicia **hoy unas jornadas de gastronomía francesa** que se repetirán todos los **viernes y sábados** del mes de **mayo**, en horario de cena. Durante ese periodo, y bajo la magistral batuta de su chef **Sergio Olmedo**, el **restaurante Ca'n Blau** ofrecerá a sus comensales un **menú degustación** que **maridará especialidades** galas con **vinos** franceses. Todo ello desde **42 Euros** por persona.

Con esta iniciativa el **Gran Hotel Sóller** quiere hacer un **guiño** a la **gastronomía francesa**, en recuerdo de las estrechas **relaciones** que el pueblo de **Sóller** mantiene con **Francia** desde finales del **Siglo XIX**, fecha en la que muchos vecinos de la zona emigraron al país galo. Desde entonces el intercambio cultural y la **influencia francesa** se han dejado notar con fuerza en Sóller.

JORNADAS DE GASTRONOMÍA FRANCESA

Todos los **viernes** y **sábados** de **mayo**, en horario de cena

Incluye **menú degustación** con:

Magret de pato y foie gras, tostadas de brioche y rúcula

Ragout de bogavante, patatas y mantequilla de trufa

Canelones de cordero lechal, pétalos de tomate y jugo de albahaca

Crema quemada de frambuesa y magdalenas de miel

Y todo maridado con **vinos franceses**

Desde 42 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: 971.68 3.86.86
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