

Ref.09/07
Junio, 2007

EL GRAN HOTEL SÓLLER SIGUE APOSTANDO POR LA ALTA COCINA EN SU NUEVA CARTA DE VERANO

El exclusivo hotel mallorquín ofrece la posibilidad de almorzar en su bistró de mediodía, ubicado en la azotea del hotel junto a la piscina, y de cenar en su restaurante gastronómico

Palma de Mallorca, a 11 de junio de 2007. Con la llegada del **verano** el **Gran Hotel Sóller**, un exclusivo establecimiento de **5 estrellas** ubicado en el norte de la isla de Mallorca, ha renovado su **carta** apostando, una vez más, por la **alta cocina local e internacional** y por la **creatividad** y la **innovación** culinaria.

A este respecto incluye especialidades con influencias gastronómicas **mallorquinas** como las *sardinias marinadas a la vinagreta de habitas, butifarrón y menta con cebolla en tempura y ensalada* o el *huevo del corral al modo de Sóller con migas crujientes versión 2007*, y platos **internacionales** como el *rape envuelto en pan de romesco sobre pisto de verduras y sopa Thai* o *foie de pato micuit con compota de zanahoria, brioche de coco tostado y jugo de cacao amargo*, entre muchas otros.

Con el fin de ofrecer una **amplia y diversificada oferta gastronómica**, que se adapte a las necesidades de su exigente clientela y a los gustos estivales, el Gran Hotel Sóller ha creado **sendas cartas**, una para los clientes internos y externos que deseen almorzar en su **bistró de mediodía**, ubicado en la azotea del hotel junto a la piscina, y otra para los que prefieran **cenar** en su **restaurante gastronómico** Ca'n Blau.

La primera carta está integrada por **10 entrantes, 2 platos de arroz y pasta, 4 de pescado, 4 de carne y 6 postres**, todos ellos elaborados con productos de gran calidad que incluyen desde variedades **sencillas** como la *ensalada niçoise*, el *gazpacho andaluz con su guarnición* y la *hamburguesa de ternera con ensalada y patatas fritas*, hasta especialidades más **elaboradas y selectas** como la *caldereta de bogavante al estilo mallorquín* o el *carré de cordero asado con berenjenas a la miel y aceite de olivas negras*.

Respecto a la nueva carta de verano del **restaurante Ca'n Blau**, ésta se caracteriza por una mayor **elaboración y sofisticación** de los platos que la integran, más apropiados al carácter gastronómico de este restaurante. En ella se han incluido **8 entrantes, 5 platos de pescado, 5 de carne y 7 postres**. El alto nivel alcanzado en su diseño por el chef del Gran Hotel Sóller, **Sergio Olmedo**, se ve reflejado en creaciones como el *canelón translúcido de bogavante*, *hierbas frescas y brotes germinados con jugo de tomate asado a la ajedrea*, el *bacalao confitado sobre puré de garbanzos*, *gelée de miel de acacia*, *almendras tiernas y aire de sobrasada*, el *jarrete de ternera lechal sobre arroz cremoso de morillas y espárragos verdes al jugo de oporto* y *regaliz* o el *vaso de ensaimada*, *menjar blanc* y *cabello de ángel con crema de chocolate*, entre muchas otras.

El precio medio en el bistró es de **25 Euros** por persona (sin IVA ni bebidas) y de **40 Euros** (sin IVA ni bebidas) por persona en el gastronómico).

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