

Ref.17/09  
Junio, 2009

## EL GRAN HOTEL SÓLLER PARTICIPA EN LA FERIA DE LA NARANJA

**Desde mañana, y hasta el día 21 de junio, el exclusivo hotel mallorquín ofrecerá un menú de degustación diario cuyos platos estarán elaborados a base de cítricos**

Palma, a 5 de junio de 2009. Una vez más el **Gran Hotel Sóller**, un lujoso hotel de 5 estrellas y 38 habitaciones, magníficamente ubicado en el norte de **Mallorca**, ha decidido **unirse** a una interesante **iniciativa** que pretende **fomentar** el **uso** y **conocimiento** de unos de los **productos** más **típicos** de esta localidad isleña: la **naranja**. Así, desde mañana **6 de junio**, hasta el próximo día **21**, participará en la ya famosa **Feria de la Naranja** que, en la presente edición, **variará** su **formato** y, en lugar de organizar un evento conjunto, ofrecerá distintos **menús de degustación** en los diferentes **restaurantes** que participan en la organización del certamen.

En el caso del **restaurante Can Blau** del **Gran Hotel Sóller**, su chef, **Javier Weil**, ha elaborado una **propuesta ingeniosa y creativa**, utilizando como común denominador al cítrico. Se trata de un **menú de 3 platos**, que se podrá degustar, previa **reserva**, por tan sólo **15 euros por persona** (IVA incluido) y en horario exclusivamente de **almuerzo** (de 13:00 a 15:30 horas). Para más información y reservas: [www.granhotelsoller.com](http://www.granhotelsoller.com) o **971.63.86.86**.

### MENÚ DESGUTACIÓN FERIA DE LA NARANJA

En el restaurante **Can Blau** de Gran Hotel Sóller

Desde el **6 hasta el 21 de junio**, de las **13:00** a las **15:00** horas

Por **15 euros** por persona, incluye:

*Gaspacho de naranja*

xxxxxxxxxxxxxxxxxx

*Dorada con ensalada de sofritos ahumados y cítricos*

xxxxxxxxxxxxxxxxxx

*Coulant de chocolate con sorbete de naranjas de Sóller*

Nota: IVA incluido

#### **Acerca de Javier Weil:**

**Javier Weil** es discípulo de figuras de la alta cocina española como Martín Beresategui (3 estrellas Michelin) o Dani García (1 estrella Michelin) y devoto convencido de que la cocina tradicional y los sabores de antaño han de ser la base de la nueva cocina creativa. Ocupa el puesto de chef del Gran Hotel Sóller desde enero de 2008.



**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)