

Ref.19/09
Julio, 2009

EL GRAN HOTEL SÓLLER Y VINYES MORTITX CELEBRAN MAÑANA UNA CENA DE MARIDAJE

El evento gastronómico, que incluirá un exquisito menú elaborado por el chef Javier Weil y algunos de los mejores caldos de la bodega mallorquina, tendrá lugar mañana jueves a partir de las 21:00 horas en el restaurante Can Blau

Palma, a 1 de julio de 2009. El **Gran Hotel Sóller** prosigue con su política de **apoyo** a la **promoción** de los **vinos mallorquines** y, dentro de este marco, ha organizado, junto a las **bodegas Vinyes Mortitx**, una **cena de degustación** que tendrá lugar **mañana jueves**, a partir de **las 21:00 horas**, en su **restaurante Can Blau**. El evento, cuyo precio será de **48 euros** por persona, incluirá un exquisito **menú de 5 platos** elaborado por el chef del Gran Hotel Sóller, **Javier Weil**, que serán regados en **maridaje** con algunos de los mejores **vinos** de esta prometedora bodega ubicada en la **finca de Mortitx: Mortitx Rosado, Flaires de Mortitx, Mortitx Blanco, Rodal Pla y Dols de Gel**.

Los **suculentos platos** elegidos para esta ocasión han sido los siguientes:

Terrina de foie micuit con requesón, espiral de chocolate y confitura de naranja

Maridado con Mortitx Rosado

Bocadillo de vieira con emulsión de guisantes

Maridado con Flaires de Mortitx

Lomos de lubina con raviolis de acelga y verduras mallorquinas, tomates secos,
vinagreta de hinojo y vinagre de Jerez

Maridado con Mortitx Blanco

Carré de cordero con patatas confitadas a la vainilla rellenas de puré de pimientos
verdes y jugo de cerezas

Maridado con Rodal Pla

Leche frita en tempura con helado de canela y fuego de hierbas mallorquinas

Maridado con Dols de Gel

Precio: **48 euros** por persona

Nota: oferta de alojamiento en habitación doble y desayuno por 150 euros (IVA
incluido)

Para más información y reservas: **971.63.86.86**

Acerca de Javier Weil:

Desde 2007 los fogones del restaurante Can Blau y el departamento de Alimentos y Bebidas del Gran Hotel Sóller están en manos del chef **Javier Weil**, 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. Su incorporación a este lujoso hotel ha tenido como resultado una cuidada gastronomía que combina platos típicos del recetario mallorquín con toques de originalidad y magistral innovación.

Acerca de las bodegas Vinyes Mortitx:

Las bodegas Vinyes Mortitx fueron creadas en 2001, y sus vinos vieron la luz en 2006. La peculiaridad de su producción estriba en que ésta se elabora en las tierras de la finca de Mortitx, con unos afloramientos mucho más antiguos que en el resto de la isla de Mallorca y con una climatología más severa y extrema (microclima propio) que proporcionan una uva con unas características que no se pueden conseguir en ningún otro sitio.

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