

Ref.05/10  
Febrero, 2010

## EL GRAN HOTEL SÓLLER AMPLÍA SU OFERTA GASTRONÓMICA CON LA NUEVA TIENDA GOURMET "ÁNGEL"

Este nuevo establecimiento comercial, sito junto al exclusivo hotel mallorquín y especializado en repostería fina, surte tanto al Gran Hotel Sóller como a los clientes externos al hotel

Dirigida por el francés Sébastien Perret, maître del Gran Hotel Sóller, con la colaboración de Francisca Enseñat, profesional con una gran experiencia en el sector de la restauración y discípula de la repostería francesa tras su paso por l'École Gregoire Ferrandi de París, la nueva boutique "Ángel" tiene al "macaron" galo como uno de sus productos estrella

Palma, a 17 de febrero de 2010. **Sóller**, uno de los pueblos más turísticos y más bonitos del norte de la isla de **Mallorca**, ha sido testigo de la **apertura** de una exclusiva **tienda gourmet** que, a buen seguro, hará las **delicias** de los más exigentes **paladares**. Se trata de "**Ángel**", una **boutique** especializada en **repostería fina** que, en realidad, pertenece al exclusivo establecimiento de **5 estrellas** y **38 habitaciones** Gran Hotel Sóller ([www.granhotelsoller.com](http://www.granhotelsoller.com)). "**Ángel**" surte de pasteles y todo tipo de "gourmandises" al lujoso **hotel** y, al mismo tiempo, vende su selecto género a los **clientes externos** que acceden a la tienda directamente desde la calle.

La nueva tienda "**Ángel**", que además de **productos de pastelería** también comercializa **platos preparados** basados, sobre todo, en la **alta cocina mallorquina**, y otros artículos seleccionados como vinos y cavas, está dirigida por el francés **Sébastien Perret, maître** del Gran Hotel Sóller, que para este proyecto cuenta con la colaboración de **Francisca Enseñat**, profesional que cuenta con una dilatada experiencia en el sector de la restauración.

Dada la huella que la **repostería francesa** dejó en los gustos gastronómicos de **Enseñat** tras su paso por **l'École Gregoire Ferrandi** de París ([www.egf.ccip.fr](http://www.egf.ccip.fr)), la **carta de productos** de "**Ángel**" denota **influencia gala** por los cuatro costados y tiene como uno de sus productos estrella al famoso "**maracon**", el recuperado dulce francés que tan de moda ha estado en los ambientes selectos estos últimos años.

La **repostería** de "**Ángel**", que también puede ser **degustada in situ**, ya que el moderno y acogedor local dispone de **mesas** para los clientes, es elaborada **personalmente** por **Francisca Enseñat** y su equipo, que utilizan para ellos productos de muy alta calidad.

Además del mencionado "macaron", "**Ángel**" ofrece otras **especialidades** como la "**Daquoise de pistacho y fresa**", la "**mousse de chocolate blanco y albaricoque**", el "**milhojas de chocolate y manzana**", el "**minicake de limón e hierbabuena**", las "**trufas de chocolate negro y cítricos**" y las típicas "**orangettes**" que se preparan artesanalmente con naranjas de Sóller y el mejor chocolate, entre otras "gourmandises".

Recuerde, no olvide su próxima cita con "**Ángel**": **C/ Romaguera, 40 07100 Sóller**. Tel: **971.63.23.61**. Junto al **Gran Hotel Sóller**.



### Acerca de Francisca Enseñat:

**Francisca Enseñat**, nacida en Sóller (Mallorca) hace **35** años, debutó en el mundo de la restauración en **1991**, trabajando en el restaurante **Es Vergeret** de Cala Tuent (Mallorca). Posteriormente desarrolló su experiencia profesional en algunos de los restaurantes más conocidos de la isla como **Es Faro** de Sóller, el **Oleum** del Gran Hotel Son Net, el restaurante **Koldo Royo** de Palma y el restaurante **Bens D'Avall** y, además, dio el salto internacional trabajando en el restaurante **Meigas** de Nueva York (USA). Además de esta amplia experiencia, Francisca Enseñat cuenta con una sólida formación en repostería basada, principalmente, en distintos cursos llevados a cabo tanto en la famosa **École Gregoire Ferrandi** ([www.egf.ccip.fr](http://www.egf.ccip.fr)) de París como en el **Aula Solé Graells** ([www.solegraells.com](http://www.solegraells.com)) de Barcelona.

### 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)