

Ref.09/10
Abril, 2010

JUNIO, TIEMPO DE ATÚN Y CEREZAS EN EL RESTAURANTE CAN BLAU

El chef del Gran Hotel Sóller, Javier Weil, ha creado una singular receta de verano que rinde homenaje a este grande de la gastronomía en su mejor época

Palma, a 7 de abril de 2010. Aunque su **futuro** está en el aire, en **2010** todavía podremos **disfrutar** de uno de los **productos** más preciados del **Mediterráneo**, el **atún rojo**, un **pescado azul** con grandes **propiedades nutritivas** que en **junio** está en uno de sus mejores momentos del año y que ocupa un importante **lugar** en el **recetario** de todo chef que se precie.

Y así es en el de **Javier Weil**, el **chef** del **Gran Hotel Sóller**, un establecimiento mallorquín de 5 estrellas y 38 habitaciones, cuyo **restaurante Can Blau** ha conseguido posicionarse como uno de los **mejores** de la isla de **Mallorca**, sobre todo en lo que se refiere a la **alta cocina mallorquina**.

Coincidiendo con el inicio de la próxima **temporada de verano**, **Weil** ha querido **homenajear** al **atún** combinándolo con otro exquisito **producto de temporada** que abunda en los huertos de Sóller, la **cereza**. El resultado, incluido como el **plato estrella** de la **carta de verano** del restaurante **Can Blau**, es una composición equilibrada, vibrante y llena de color que a buen seguro deleitará a los más exigentes paladares.

¡Próximo estreno! No se pierda el **"Carpaccio de atún marinado en hinojo, con trampó de cerezas de Sóller, brotes de hojas silvestres y trufa de verano"**, producido por Javier Weil. Desde **10,90 euros**.

Acerca del restaurante Can Blau:

Abierto de **lunes** a **domingo** en horario de **12 a 16 horas** y de **20 a 23 horas**. Para más información y reservas: www.granhotelsoller.com o **971.63.86.86**.

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
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