

Ref.04/11
Mayo, 2011

EN JUNIO DISFRUTE DEL MES DE LA NARANJA EN SÓLLER

El Gran Hotel Sóller participará en la IV Edición de la Feria de la Naranja con un delicioso menú diario elaborado por el chef Javier Weil y que, como cada año, incluye distintos platos que tienen a este cítrico como ingrediente principal

El menú podrá ser degustado en el restaurante Can Blau todos los días desde el 4 hasta 28 de junio, en horario de almuerzo (de 13:00 a 16:00 horas) y cena (de 19:30 a 22:30)

Palma, a 30 de mayo de 2011. Aunque no sea el **mes** de su **floración**, **junio** es, desde hace **4 años**, el **mes de la naranja** en **Sóller** (Mallorca), ya que en su transcurso se **celebra** la ya famosa **Feria de la Naranja**. Gracias a ello desde el sábado **4** hasta el martes **28 de junio** los **residentes** y **visitantes** del municipio mallorquín podrán **degustar** varios **menús** elaborados con este **cítrico** por los distintos **restaurantes sollerics**.

Uno de los más **esperados** es el del chef del **Gran Hotel Sóller** (www.granhotelsoller.com), **Javier Weil**, conocido por utilizar **productos** de **gran calidad** y **reinterpretar** la **gastronomía** tradicional **mallorquina** con toques de **nouvelle cuisine**. De ese enfoque **vanguardista** ha surgido el **menú** de este año, que incluye "*espuma de foie con confitura de naranjas de Sóller y acetato balsámico; bacalao confitado a 60°C con aceite en cítricos acompañado de verduras de la temporada y brownie de chocolate con sorbete de naranjas de Sóller*". Todo regado con **vinos** de **Bodegas Ángel** (www.bodegasangel.com), el **Blanc de Blanca** como blanco y el **Sa Basseta Negre** como tinto. Los **residentes** y **visitantes** de **Sóller** que lo deseen podrán **degustar** este delicioso menú **todos los días** que dure la **feria** en horario de **almuerzo** (de 13:00 a 16:00 horas) y **cena** (de 19:30 a 22:30) por **20 euros** por persona.

FERIA DE LA NARANJA DE SÓLLER

Menú de degustación del restaurante Can Blau
Elaborado por Javier Weil, chef del Gran Hotel Sóller

Incluye:

Espuma de foie con confitura de naranjas de Sóller y acetato balsámico

Bacalao confitado a 60°C con aceite en cítricos acompañado de verduras de la temporada

Brownie de chocolate con sorbete de naranjas de Sóller

Vinos: Blanc de Blanca y Sa Basseta Negre (de Bodegas Ángel)

Precio: 20 euros por persona

Fecha y horario: del 4 al 28 de junio, todos los días de 13:00 a 16:00 horas y de 19:30 a 22:30 horas

Para más información y reservas: www.granhotelsoller.com y 971.63.86.86

Junio, un mes importante para la Serra de Tramuntana y para Sóller:

Este año el mes de **junio** será doblemente **importante** para la **Serra de Tramuntana** y, por ende, para el pueblo de **Sóller**, uno de los **municipios mallorquines** que forman parte de ella. Y es que está previsto que a **mediados** de ese mes la **UNESCO** haga público su **veredicto** sobre la **candidatura** presentada por el **Consell de Mallorca** y otras instituciones públicas y privadas para declarar a la **Serra de Tramuntana Patrimonio de la Humanidad**. De confirmarse los buenos augurios, esa designación podría suponer el **espaldarazo** definitivo a una de las zonas más bonitas, aunque quizás más desconocida, de Mallorca.

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