



SEASIDE COLLECTION

NOTA DE PRENSA

La Guía Repsol otorga al Seaside Grand Hotel Residencia*****GL un Sol por su cocina de gran calidad.

Maspalomas, 13 de Abril de 2021. La Guía Repsol celebró el lunes 12 de abril su gala de entrega de los nuevos soles en el Teatro Victoria Eugenia de San Sebastián, donde han premiado a 96 restaurantes españoles entre los que se encuentra por tercer año consecutivo el restaurante del hotel Seaside Grand Hotel Residencia*****GL. Este sol concedido por Repsol es el fruto de una mezcla de circunstancias y detalles: una cocina creativa y original, calidad del producto, excelente trato al cliente y ser un restaurante sostenible.

El Seaside Grand Hotel Residencia*****GL es la joya de la cadena hotelera Seaside Collection y está situado en la mejor zona de Gran Canaria, Maspalomas.

Su jardín, sus habitaciones de estilo colonial y su restaurante han sido el lugar de encuentro frecuentado por unos pocos y soñado por casi todos.

El Chef Wolfgang Grobauer se encuentra al frente de su cocina mediterránea, fresca y ligera a la par que innovadora. Un espacio donde conocer nuevas ideas y sabores, donde se plasma una cocina que no le dejará indiferente. Con una carta elaborada y equilibrada en la cual se busca la expresión de los aromas y sabores de la materia prima con la que trabajan. Ofrece una exquisita experiencia gastronómica con su cocina mediterránea cargada de imaginación.

El conjunto de su gastronomía, así como el enclave único en el palmeral de Maspalomas, y su reconocida calidad de servicio y atención al detalle, hacen del restaurante del Grand Hotel Residencia*****GL una visita obligada.

Desde que el Chef Grobauer se hizo cargo de la cocina su prioridad ha sido generar un impacto positivo en la comunidad local y global. Se preocupa mucho por el origen de los alimentos, compra alimentos ecológicos a granjas y pequeños productores, de esta forma se asegura la calidad y la sostenibilidad de todos los productos. La cocina del restaurante tiene como principal protagonista el producto local y su bodega dispone de una carta de vinos con las mejores Denominaciones de Origen.

Encontrarán más información sobre Seaside Collection en www.seaside-collection.es

Para cualquier pregunta sobre esta Nota de Prensa o la descarga de fotografías pueden ponerse en contacto con Ulla Isasi en el +34 928 763308 o por email en u.isasi@seaside-collection.es

