



SEASIDE COLLECTION

NOTA DE PRENSA

Novedades gastro en Gran Canaria que no se puede perder.

Seaside Grand Hotel Residencia*****GL recibe nuevamente 1 sol Repsol.

Maspalomas, 1 de marzo 2023. ¿Ha estado alguna vez en el [Grand Hotel Residencia*****GL](#)? No exageramos cuando le aseguramos que es un lugar en el que la gastronomía ocupa un lugar destacado gracias a las recetas y platos heredados de las culturas que han sido protagonistas en la vida de su Chef. El Grand Hotel Residencia es el único hotel 5 estrellas gran Lujo de Gran Canaria y pertenece a “Leading Hotels of the World”.

Al frente del restaurante se encuentra el [Chef Wolfgang Grobauer](#), que nació en una familia de restauradores en Zurich y creció en Munich. Aprendió su oficio en el legendario *Grand Hotel Continental* de la capital bávara. Ha pasado mucho tiempo, ha vivido mucho y ha obtenido muchos reconocimientos, entre ellos una **estrella Michelin** en el restaurante *Landhaus Dill* y otra estrella por su trabajo en *Cöllns Austerstuben*, que mantuvo durante casi una década hasta el año 2000, año en el que dejó el restaurante.

Este año ha recibido un galardón en los Reconocimientos Gastronómicos 2023 y por quinto año consecutivo un sol Repsol.

El evento de los Reconocimientos Gastronómicos 2023 fue celebrado en la mañana del 30 de enero. Un espectacular escenario, el Jardín Canario, dio la bienvenida a 20 ilustres cocineros, protagonistas de la escena gastronómica de Gran Canaria y piezas claves en lo que la gastronomía canaria simboliza. Antonio Morales, presidente del Cabildo hizo entrega de dichos galardones queriendo homenajear a los chefs y restaurantes que “ponen en valor la gastronomía de la isla”.

También la Guía Repsol ha otorgado de nuevo este año un Sol al [Grand Hotel Residencia*****GL](#). Esta guía, descubre el increíble patrimonio gastronómico español a través de los mejores productos no perecederos de nuestro país y nace como fruto del compromiso de Repsol con la gastronomía española.

Como tendencia culinaria Grobauer, embajador de la gastronomía de la zona, predice un cambio hacia la simplicidad y la pureza de sabores. Dicha tendencia también se refleja en el tipo de cocina del Seaside Grand Hotel Residencia*****GL: mediterránea, fresca, ligera e innovadora. El Chef Grobauer y su equipo de 30 personas ponen especial énfasis en la calidad y en el origen de los productos. Simplemente toman los productos más frescos y brindan momentos gourmet hechos a medida que realzan los sabores genuinos de los productos cultivados en la isla. Cenar en el Grand Hotel Residencia*****GL significará una experiencia culinaria para su paladar.

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

