



SEASIDE COLLECTION

## NOTA DE PRENSA

# Seaside Grand Hotel Residencia\*\*\*\*\*GL premiado por segundo año consecutivo con un “sol” de la Guía Repsol

**Playa del Inglés, 9 de Marzo de 2020.** Guía Repsol celebró un año más su Gala en el Museo de San Telmo de San Sebastián donde reunió a más de 400 personas, entre cocineros y personalidades del mundo gastronómico e institucional.

La prestigiosa Guía Repsol distinguió este año a un total de 102 restaurantes, entre los que se encuentra, por segundo año consecutivo el restaurante del Seaside Grand Hotel Residencia\*\*\*\*\*GL. Este año el sistema de calificación sufrió un cambio, que implicó valoraciones de 50 inspectores, que visitaron unos 1.300 restaurantes.

El Seaside Grand Hotel Residencia\*\*\*\*\*GL, miembro de “The Leading Hotels of the World”, es la joya de la cadena hotelera Seaside Collection y está situado en un palmeral junto a las Dunas de Maspalomas. Un hotel que tradicionalmente ha alojado a los viajeros más célebres que han visitado nuestra isla. 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, una cocina que es también sincera y personal. Es sincera porque no esconde nada y muestra cada uno de los elementos que cocina. Y personal porque aquí hay desde tradición, hasta influencia de sus viajes por el mundo.

La colaboración entre el equipo de cocina del hotel y el chef Grobauer ofrece a los huéspedes una extraordinaria cocina de autor, con platos tan exquisitos como el contraste de pimiento de piquillo, chocolate y frutos rojos, el Sublime de foie gras y chocolate con brioche caramelizado, el ree-look de una ensalada Nicoise a mi estilo, el ceviche de lubina y cítricos aromatizados, el carpacho de cigala con caviar y vinagreta de yuzu y erizo de mar o la Trilogía de sorbetes.

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 Hotels en [www.seaside-hotels.com](http://www.seaside-hotels.com).*

*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-hotels.com](mailto:u.isasi@seaside-hotels.com)*

