

NOTA DE PRENSA

Premio al restaurante del Seaside Grand Hotel Residencia*****GL con un “sol” de la Guía Repsol

Playa del Inglés, 28 de Febrero de 2019. El lunes 25 de febrero se celebró la gala de entrega de los soles de la Guía Repsol, que por primera vez tuvo lugar en Donostia, San Sebastián.

Tras una semana cargada de eventos culinarios, Tabakalera acogió una ceremonia a la que acudieron unas 400 personas, entre cocineros, representantes políticos y empresariales, a la que acudió también Wolfgang Grobauer, chef del Seaside Grand Hotel Residencia*****GL, donde recibió uno de estos prestigiosos soles Repsol y este año es el único sol nuevo entregado en GC

Un reparto de soles que, por primera vez, ha contado con la opinión de un comité de expertos independientes, además de con el asesoramiento de la Real Academia de Gastronomía y las academias autonómicas, dentro del proceso de renovación de la Guía Repsol iniciado por Ritter en 2018, que incluye una mayor apuesta por el mundo digital con la nueva web y una aplicación que permite la máxima personalización al organizar el viaje.

El Seaside Grand Hotel Residencia*****GL es la joya de la cadena hotelera Seaside Hotels y está situado en la mejor zona de Gran Canaria, Maspalomas. Un hotel que tradicionalmente ha servido de alojamiento 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, en la cual busca la expresión de los aromas y sabores de la materia prima con la que trabaja.

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 Nuevo 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.

El Restaurante del Grand Hotel Residencia*****GL es el lugar perfecto para disfrutar de una deliciosa comida en un entorno único, desde donde se pueden disfrutar de vistas únicas sobre las montañas y las dunas, así como de los Jardines y la piscina del hotel.

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 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

