NOTA DE PRENSA

# IBEROSTAR y LA VINOTECA FUSIONAN LA ALTA GASTRONOMIA CON LOS VINOS MÁS EXCLUSIVOS EN UNA VELADA ÚNICA

- ***IBEROSTAR Playa de Muro Village será el escenario de una exclusiva cena organizada por IBEROSTAR Hotels & Resorts y LA VINOTECA, con un menú diseñado por el chef Jordi Cruz con descorches especiales de bodegas de primer nivel como Pingus, Marqués de Griñón o Contador.***

***Madrid, 24 de junio de 2014.*** **IBEROSTAR Hotels & Resorts** y **LA VINOTECA,** han organizado este **viernes 27 de junio** una jornada muy especial dedicada a la gastronomía de alto nivel y los mejores vinos, en las instalaciones del hotel cinco estrellas **IBEROSTAR Playa de Muro Village**.

En un entorno único en Mallorca como Playa de Muro, los asistentes podrán degustar un exclusivo menú diseñado por el prestigioso chef **Jordi Cruz**, galardonado con cuatro estrellas Michelin y jurado del programa Masterchef, que estará maridado con los vinos más exclusivos de los reconocidos bodegueros **Didier Belondrade, Francesc Grimalt, Carlos Falcó, Benjamín Romeo** y **Peter Sisseck.**

Los propios bodegueros estarán presentes en la cena para presentar y desgranar las características de cada uno de los diferentes vinos seleccionados que acompañarán un menú degustación compuesto por siete platos:

***Esferas de Scamorza y tomates con rucola, anchoas y aceite Arbequina***
***QUE BONITO CACAREABA 2011 · D.O. Ca. Rioja***

***Pequeños puerros confitados con Romesco helado y carbón ahumado***
***BELONDRADE Y LURTON 2010 · D.O. Rueda***

***Yema de huevo marina con texturas de ibérico***
***GRIMALT & CABALLERO 2011 · V.T. de Mallorca***

***Lubina asada con tsukudani Thai de setas y rabanitos***
***EMÉRITVS 2005 · D.O. Dominio de Valdepusa***

***Pintada asada con foie gras y berenjenas asadas con miso***
***CONTADOR 2010 · D.O. Ca. Rioja***

***Pichón Royal con patata de Chalotte noire y setas guisadas***
***PINGUS 2009 · D.O. Ribera del Duero***

***Sorbete de yuzu con yogur y albahacas***

Para **Óscar González, Director de Marketing para Europa de IBEROSTAR**: *"En IBEROSTAR apostamos por la gastronomía como uno de nuestros pilares fundamentales. Tener en nuestras instalaciones a los mejores profesionales del mundo del vino y la gastronomía y poder ofrecer este tipo de experiencias únicas de valor añadido, es una muestra más de nuestro compromiso por la calidad y por ofrecer siempre lo mejor a nuestros clientes".*

Por su parte Juan Luis Pérez de Eulate**, propietario de LA VINOTECA**, ha declarado: "Poder reunir en una misma noche a cinco de los mejores bodegueros con uno de los grandes cocineros de nuestro país, degustar sus vinos más exclusivos, un menú creado para la ocasión y disfrutar junto a ellos, convierten la noche del día 27 en algo mágico y único*".*

Las plazas para degustar este sugerente y exclusivo menú son limitadas. Para la ocasión IBEROSTAR ha diseñado un paquete especial que incluye **alojamiento en habitación doble con desayuno, cena y maridaje** con los mejores vinos, con un coste de **340 euros**. Las reservas podrán efectuarse en el teléfono 971 890 460.

Esta iniciativa está desarrollada bajo el paraguas de **IBEROSTAR Chef**, un concepto alrededor del cual gira toda la oferta culinaria de la compañía y engloba todas aquellas iniciativas vinculadas a la gastronomía, uno de los pilares fundamentales de IBEROSTAR junto al trato y la animación.

## Acerca de IBEROSTAR Hotels & Resorts

IBEROSTAR Hotels & Resorts es la cadena hotelera vacacional fundada en Palma de Mallorca (Islas Baleares, España) por la familia Fluxá en 1986. Parte integrante del GRUPO IBEROSTAR, uno de los principales consorcios turísticos españoles y con más de 50 años de historia, IBEROSTAR Hotels & Resorts dispone en la actualidad de alrededor de 100 hoteles en 13 países de todo el mundo.

## Acerca de La Vinoteca

Fundada en 1992 en Palma de Mallorca. La Vinoteca es una distribuidora de vinos con más de 3000 referencias cuya venta está basada en la divulgación de la cultura del vino. Ha recibido diferentes reconocimientos como el Premio Nacional Alimentos de España 1994 por la difusión de la cultura del vino, Chevalier de Bordeaux y Chevalier de L´Ordre des Coteaux de Champagne.

**Para más información:** iberostar.com

**Oficina de Prensa de IBEROSTAR**
**Edelman**
Tel: +34 **915560154** Fax: +34 **917702966**
**Pelayo Alonso** (pelayo.alonso@edelman.com)
**Irene Cervera** (irene.cervera@edelmna.com)
**Juan Salgueiro** (juan.salgueiro@edelman.com)