

QUIQUE DACOSTA LLEVARÁ SUS TRES ESTRELLAS MICHELIN A LA RIVIERA MAYA CON IBEROSTAR CHEF ON TOUR

- ***Quique Dacosta, uno de los chefs españoles más reconocidos que cuenta con tres estrellas Michelin, será el próximo protagonista de Iberostar chef On Tour en México***
- ***A lo largo de 2015 se llevarán a cabo exclusivas cenas en complejos de IBEROSTAR en República Dominicana, Cuba y España***

Quintana Roo, México, 12 de enero de 2015. IBEROSTAR Hotels & Resorts continúa con los esfuerzos por dar a conocer la gastronomía del más alto nivel en sus mejores destinos. Para ello, la cadena hotelera tendrá el privilegio de presentar al reconocido chef internacional **Quique Dacosta**, quien ofrecerá una exclusiva experiencia gastronómica, el próximo 24 de enero en el **IBEROSTAR Grand Hotel Paraíso**, el hotel de máxima categoría de la cadena en México, ubicado en la Riviera Maya.

El menú a degustar por los exclusivos comensales, el cual hará gala de la creatividad e innovación culinaria que caracteriza a **Quique Dacosta**, incluirá deliciosos platillos e ingredientes como: Sopa fría de frutos y langosta o gamba, cubalibre de foie gras con escarcha de limón, huevo de oro, pescado de rosa con perlas suquet, arroz de pichón y arenas de chocolate.

IBEROSTAR se esfuerza día a día por ofrecer un producto de calidad a cada uno de sus huéspedes. En este empeño, la gastronomía ocupa siempre un papel fundamental. Hoy, **IBEROSTAR** busca acercar las mejores propuestas culinarias de la cocina española a sus huéspedes de México, República Dominicana, Cuba y España. Por esta razón, la cadena organiza **Iberostar chef on Tour**, una iniciativa que ofrece durante un año 30 cenas realizadas por 16 chefs con estrella Michelin.

En su debut en México, a finales del 2014, **Iberostar chef on Tour** ofreció dos exitosas experiencias con los chefs **Dani García** y el "chef del mar" **Ángel León**, ambos poseedores de dos estrellas Michelin. Para este año IBEROSTAR tiene preparado un extenso calendario de cenas, incluyendo siete en México, encabezadas por los reconocidos chefs: Quique Dacosta, Nacho Manzano, Manolo de la Osa, Pepe Solla, Fernando Pérez Arellano, Jordi Cruz, Fina Puigdeval, Macarena Castro, Beatriz Sotelo, Yolanda León y Begoña Rodrigo.

Calendario de cenas México

CHEFS	CHEF TOUR	DÓNDE Y CUÁNDO
QUIQUE DACOSTA ***	Enero 2015	México – 24 Ene.
NACHO MANZANO **	Marzo 2015	México – 6 Mar
MANOLO DE LA OSA *	Abril 2015	México – 25 Abr.
PEPE SOLLA *	Mayo 2015	México – 16 Mayo.
FERNANDO PÉREZ ARELLANO *	Junio 2015	México – 6 Jun.
JORDI CRUZ **	Julio 2015	México – 18 Jul.
MUJERES CON ESTRELLA		
Fina Puigdevall 2*		
Beatriz Sotelo 1*		
Yolanda León 1*		
Macarena de Castro 1*		
Begoña Rodrigo “Top Chef España 2013”	Octubre 2015	México – 24 Oct.

Para más información acerca de Iberostar Chef on Tour ingrese a <http://www.iberostarchefontour.com>

*** Nota al editor:**

- Podrá encontrar imágenes de los chefs participantes en **Iberostarchef on Tour** dando clic [aquí](#).

Sobre IBEROSTAR Hotels & Resorts

IBEROSTAR Hotels & Resorts es la cadena hotelera vacacional fundada en Palma de Mallorca (Islas Baleares, España) por la familia Fluxà en 1986. Parte integrante del GRUPO IBEROSTAR, uno de los principales consorcios turísticos españoles y con más de 80 años de historia, IBEROSTAR Hotels & Resorts dispone en la actualidad de más de 100 hoteles en todo el mundo.

Para más información: iberostar.com

Oficina de Prensa de IBEROSTAR
Edelman
Tel: 5350 1500
Angélica Gutiérrez (angelica.gutierrez@edelman.com)