

EVOLUCIÓN GASTRONÓMICA POR CORTESÍA DE JORDI CRUZ, EN LA PRÓXIMA CENA DEL IBEROSTARCHEF ON TOUR

- ***Jordi Cruz, será el próximo anfitrión de Iberostar chef On Tour en México***
- ***El próximo 18 de julio, el internacional chef español deleitará a los asistentes con una velada gastronómica única en el IBEROSTAR Grand Hotel Paraíso***

Quintana Roo, México, 30 de junio de 2015.

IBEROSTAR Hotels & Resorts apuesta una vez más por la gastronomía del más alto nivel al ofrecer una exclusiva cena el próximo 18 de julio en el IBEROSTAR Grand Hotel Paraíso, el complejo de máximo lujo de la cadena en México. En esta ocasión, la inigualable velada de sabores y sensaciones será por cortesía del internacional chef Jordi Cruz, firme promesa dentro del panorama culinario español y el segundo más joven del mundo en conseguir una estrella Michelin por su restaurante ABaC, el cual posee 2 distinciones.

La propuesta gastronómica del chef catalán se caracteriza por su inquietud y constante evolución, misma que se basa en el producto, dándole cabida a la creatividad que despierta la tradición de los sabores, el secreto para trasladar el toque vanguardista de su cocina a los paladares de los exclusivos comensales, mismos que habrá de deleitar en una incomparable velada culinaria. La exclusiva cena que ofrecerá Jordi Cruz, quien por primera vez se presentará en la Riviera Maya, presentará el sello característico de su mezcla de ingredientes que distingue sus más selectas creaciones, las cuales reflejan su toque gastronómico de primera línea.

Los exclusivos invitados a la cena podrán degustar un exquisito menú de seis tiempos, el cual se compone de los siguientes ingredientes:

- Esferas de Scamorza y tomates con rucola, anchoas y aceite Arbequina
- Pequeños puerros confitados con Romesco helado y carbón ahumado
- Yema de huevo marina con texturas de ibérico
- Lubina asada con tsukudani Thai de setas y rabanitos
- Pintada asada con foie gras y berenjenas asadas con miso
- Pichón Royal con patata de Charlotte noire y setas guisadas



El objetivo de este proyecto es acercar lo más selecto de la gastronomía y el arte culinario internacional a los invitados de los hoteles de IBEROSTAR en México y el Caribe. Por ello, la cadena hotelera tiene programado este año ofrecer en México las creaciones de los reconocidos chefs estrellas Michelin: Fina Puigdeval, Beatriz Sotelo, Yolanda León, Macarena Castro, y Begoña Rodrigo.

Calendario de cenas México

| CHEFS | CHEF TOUR | DÓNDE Y CUÁNDO |
|---------------------------------------|--------------|--|
| JORDI CRUZ ** | Julio 2015 | IBEROSTAR Grand Hotel Paraíso, México – 18 Julio |
| MUJERES CON ESTRELLA | | |
| Fina Puigdevall 2* | | |
| Beatriz Sotelo 1* | | |
| Yolanda León 1* | | |
| Macarena de Castro 1* | | |
| Begoña Rodrigo “Top Chef España 2013” | Octubre 2015 | IBEROSTAR Grand Hotel Paraíso, México – 24 Oct. |

Para más información acerca de Iberostarchef On Tour por favor ingresa a <http://www.iberostarchefontour.com>

Sobre 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 80 años de historia, IBEROSTAR Hotels & Resorts dispone en la actualidad de más de 100 hoteles de cuatro y cinco estrellas en 16 países de todo el mundo.

Para más información: iberostar.com

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