

NOTA DE PRENSA

MUJERES CON ESTRELLA, ANFITRIONAS DE LUJO EN LA PRÓXIMA CENA DEL IBEROSTARCHEF ON TOUR

- ***Macarena de Castro, Begoña Rodrigo, Beatriz Sotelo, Fina Puigdevall y Yolanda León, protagonizarán la cena de clausura del Iberostar chef On Tour en México***
- ***El próximo 24 de octubre, las internacionales chefs españolas deleitarán a los asistentes, con una velada gastronómica única en el IBEROSTAR Grand Hotel Paraíso***

Quintana Roo, México, 24 de septiembre de 2015. IBEROSTAR Hotels & Resorts continúa con los esfuerzos por dar a conocer la gastronomía del más alto nivel en sus mejores destinos, por ello y para cerrar con broche de oro, la exitosa gira que desde finales del año pasado y todo el 2015 han hecho distinguidos chefs españoles, culminará con una cena protagonizada por cinco chefs reconocidas con estrellas Michelin.

El próximo 24 de octubre en el IBEROSTAR Grand Hotel Paraíso, el complejo de máximo lujo de la cadena en México, se llevará a cabo una inigualable velada gastronómica por cortesía de las chefs internacionales Macarena de Castro, Begoña Rodrigo, Beatriz Sotelo, Fina Puigdevall y Yolanda León, cinco de las más prestigiosas cocineras españolas del momento.



Su propuesta gastronómica consiste en una combinación de talentos culinarios, basada en la sensibilidad, creatividad y sabores que encierran el peculiar estilo de cada una.

Cocina de vanguardia, propuesta de sabores, talento reconocido internacionalmente y el sexto sentido femenino que se necesita para cada creación culinaria, es la serie de factores únicos que protagonizarán, por primera vez, en la Riviera Maya, las Mujeres con Estrella.

Los distinguidos invitados a la cena podrán degustar de una deliciosa propuesta conjunta, cortesía de las mujeres con estrella y que consiste en:

- Macarena de Castro: Coca de erizos, cebolla y ácidos
- Begoña Rodrigo: Tuétano vegetal
- Beatriz Sotelo: Arroz cremoso de pulpo y emulsión de ajada
- Fina Puigdevall: Brandada de bacalao pil pil, uva moscatel y aceite de cirereta
- Yolanda León: Ternera marinada con cerezas
- Macarena de Castro: Almendra yogur y aguacate

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 despedida del Iberostar chef On Tour promete ser un evento culinario único, acompañado de las magistrales creaciones gastronómicas de cinco de las cocineras españolas más importantes de la actualidad.

Calendario de cenas México

CHEFS	CHEF TOUR	DÓNDE Y CUÁNDO
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 Iberostar chef 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
Allan Venegas (allan.venegas@edelman.com)