El restaurante Marea en Playa de Palma da la bienvenida a la temporada reforzando su propuesta “Mar y Fuego”

*Playa de Palma, mayo de 2018.-* Con la llegada de la temporada estival el restaurante Marea apuesta nuevamente por el mar y la parrilla como principales protagonistas de su carta. Bajo el concepto “Mar y Fuego”, el restaurante ubicado en el hotel **Iberostar Playa de Palma** ofrece los mejores pescados de temporada y una selección de carnes de la reconocida bodega leonesa El Capricho.

Con una cocina informal y a la vista de los comensales, Marea, un espacio acogedor y moderno, quiere ser un referente del mejor producto de Palma, un punto de encuentro para que huéspedes y visitantes de la zona puedan disfrutar de los productos locales y lo mejor de la dieta mediterránea.

La carta comienza con un apartado “Para entretenerse”, con platos como *Croquetas de jamón, setas y txangurro*; *Carpaccio de vaca rubia con piñones, rúcula y parmesano* o *Coca de verduras*. Continúa con un apartado “Del Huerto y el Fuego”, en el que se encuentran *Espárragos verdes a la brasa con alioli*, *Parrillada de verduras ahumadas con romesco* o *Tumbet mallorquín*.

“Frescos y ligeros” recoge diferentes opciones de ensalada, como la *verde de la huerta mallorquina*, o la de *Tomate payés aliñado con Chardonnay y cebollino*. Los arroces tienen un apartado especial: *Paella de verduras de temporada*, *Arroz negro de calamares* o *Paella ciega marinera* son algunos de los representantes.

“Desde las brasas” llegan los pescados, con una ventana abierta a la lonja del Mediterráneo desde la que llegan cada día los mejores ejemplares; aquí también puede encontrarse uno de los clásicos de la isla, la *Caldereta de bogavante o el Pulpo a la brasa*.

Mientras, los carnívoros podrán descubrir su opción perfecta en uno de los dos apartados para ellos en la carta. En “Carnes” se encuentran propuestas de producto mallorquín, como *Lingote de cerdo negro* o *Paletilla de cordero mallorquín deshuesada a la brasa*. Mientras, en “Selección de carnes de la vitrina” las protagonistas son las reses de El Capricho, con distintos cortes de ternera, vaca rubia o buey.

El restaurante ofrece además la posibilidad de disfrutar de un “Menú Capricho” con una representación del mejor producto de la bodega leonesa. Este incluye Cecina de León, Tartar de cadera de buey, Chuleta de vaca o buey y Sorbete de manzana. El precio del menú es de 90€ por persona si la chuleta es de vaca o de 180€ para quienes se decanten por la de buey.

**Iberostar Hotels & Resorts**, grupo al que pertenece el hotel **Iberostar Playa de Palma**, apuesta por la oferta gastronómica de alta calidad, en línea con su estrategia actual, enfocada tanto a cliente vacacional como local. El restaurante Marea, con su apuesta por el producto de la zona y las elaboraciones en las brasas busca mejorar la experiencia de sus huéspedes y abrirse además al resto de públicos de la zona. Iberostar entiende que la autenticidad de la experiencia en sus hoteles se vive también a través de una gastronomía de calidad, orgullosa de la herencia culinaria y respetuosa con el producto local.

**Iberostar Playa de Palma** ofrece un complejo perfectamente conectado, a tan sólo 15 km del centro de Palma de Mallorca y tres kilómetros del aeropuerto, en el que sus huéspedes podrán experimentar tanto el relax y el descanso de un día de playa como de la amplia oferta cultural, deportiva y de ocio de la ciudad. Este hotel de cinco estrellas cuenta con 182 habitaciones perfectamente acondicionadas tanto para parejas como para aquellos que busquen disfrutar de unas vacaciones en familia. Junto con el bienestar a través de su programa Iberostar Fit & Fun y la zona *Spa Sensations* -un espacio completamente dedicado al relax-, la gastronomía es la gran protagonista del complejo gracias a su exclusivo restaurante Marea y su concepto “Mar y Fuego”. Además, los huéspedes también pueden disfrutar de su otro restaurante Playa Blanca y su terraza chillout. **Iberostar Playa de Palma** se integra dentro de la **categoría Iberostar Selection**, que forma parte del **segmento de hoteles de playa** de la cadena hotelera, bajo el que se ofrecen una selección de hoteles de playa con una cuidada oferta de producto y servicios.

**Acerca de Iberostar**

Grupo Iberostar es una empresa multinacional española 100% familiar y con sede en Palma de Mallorca (España), que se dedica al negocio turístico desde 1956. Su presencia comercial se extiende por 35 países, supera los 28.000 empleados y atiende a 8 millones de clientes al año. El core business de la compañía es el negocio hotelero, con una cartera de 114 hoteles de 4 y 5 estrellas en 17 países de tres continentes. A los hoteles suma otras tres unidades de negocio: el Club vacacional, The Club, el negocio de viajes y receptivo, gestionado a través de las empresas Almundo.com y World to Meet (W2M) respectivamente, y el negocio inmobiliario que desarrolla Iberostate.

Grupo Iberostar es propiedad de la familia Fluxà y está presidida por Miguel Fluxá Rosselló, fundador del actual negocio hotelero del Grupo y de la marca Iberostar Hotels & Resorts.

Para más información: **iberostar.com**

**Restaurante Marea**

**Iberostar Playa de Palma**

Carrer de Marbella 36, Playa de Palma, Mallorca

+34 971 266 450

[www.restaurantemarea.es](http://www.restaurantemarea.es)

Abierto de martes a domingo de 13.00h a 15.30 h y de 19.30 h a 22.00 h

(hasta las 22.30 de viernes a domingo)

Precio medio: 35€

Aparcamiento gratuito y servicio de aparcacoches

Para más información:

**BRIDGE**

Concha Marcos, concha@thebridge.es

Aida Casamayor, aida@thebridge.es