

Ref.14/07
Noviembre, 2007

EL NUEVO CHEF DEL GRAN HOTEL SÓLLER RECUPERA LA COCINA DE MERCADO EN SU NUEVA CARTA DE INVIERNO

Roberto de la Fuente apuesta por la alta cocina mallorquina en un repertorio gastronómico que incluye 5 entrantes, 4 especialidades de verduras, 5 de pescados, 4 de carnes y 5 postres

El restaurante Can Blau ofrece un menú de mediodía de 3 platos desde 19 euros por persona y un menú a la carta por las noches que se sitúa en torno a los 40 euros por persona

Palma, a 20 de noviembre de 2007. Los fogones del **restaurante Can Blau**, ubicado en el exclusivo establecimiento mallorquín de **5 estrellas** y **38 habitaciones Gran Hotel Sóller**, se han puesto a las órdenes de un nuevo y prometedor chef: **Roberto de la Fuente**. Natural de la **Ribera del Duero** (Burgos), tierra del buen comer y el buen beber donde las haya, y donde tenían un restaurante familiar, Roberto de la Fuente ha forjado su carrera en talleres de fina estampa como el exclusivo restaurante **Bens D'Avall** (Mallorca), el restaurante **Quatre saisons** (Bélgica), que tiene 1 estrella Michelin, el restaurante **Thortons** (Irlanda), que tiene 2 estrellas Michelin, o el **Gran Hotel Son Net** (Mallorca), entre otros.

El chef burgalense asume este nuevo reto profesional con la intención de **recuperar la cocina de mercado** y posicionar al **restaurante Can Blau** en el **top ten** del **circuito gastronómico mallorquín**, apostando por una selección de platos referentes de la **alta cocina mallorquina. Tradición e innovación** que se han visto reflejadas en la nueva **carta de invierno** que incluye **5 entrantes, 4 especialidades de verduras, 5 de pescados, 4 de carnes y 5 postres.**

Acerca de la nueva Carta de Invierno del restaurante Can Blau:

ENTRANTES

Crema ligera de lentejas con juliana de puerros, ceps, lardons y pato
Foie gras a la plancha con salsa de compota de litchis y ciruelas y brioche de pasas sultanas
Carpaccio de ciervo ahumado con aceite de piñones, germinados y lascas de idiazábal
Panaché de verduras con panceta y butifarrón
Arroz cremoso marinero del Puerto con mejillones y vieiras

VEGETARIANO

Crema de boniato y citronella con queso fresco y cherries salteados
Ensalada de frutas y verduras con vinagreta de hierbas
Terrina de setas con manzana salteada a la pimienta rosa
Salteado de verduras

MARE NOSTRUM

Rodaballo al vapor en un court-bouillon de algas, hinojo, eneldo y limones del valle
Atún del mediterráneo con costra aromática de hierbas de la Tramuntana y verduras
Bacalao a la mallorquina
Lubina a la sal servida con verdura y patató (2 pax.)
Parrillada de pescado y marisco

DE PELO Y PLUMA

Pechuga de pato asada con peras y orejones, puré de remolacha y salsa de Oporto
Chuletas de cordero Mallorquín con gnocchis de aceitunas negras y crema de chalotas
Solomillo de cebón asado con terrina de setas, patata fondant, mini verduras y demi-glace trufada
Rabo de buey al vino de Binissalem con nabos, almendras y puré rústico

QUESOS, FRUTAS Y CHOCOLATES

Carro de quesos con membrillo artesano y galletas saladas
Macedonia de frutas con sorbete de limón
Mousse de choco-caramelo con crema de vainilla y su helado de almendra
Dacquoise de coco con piña caramelizada y sorbete de malibú
Coulant de chocolate negro y espuma de choco blanco

El **restaurante Can Blau** ofrece un **menú de mediodía** de 3 platos desde **19 euros** por persona y un **menú a la carta** por las **noches** cuyo precio es de **40 Euros** (sin IVA ni bebidas) por persona.

Acerca del Gran Hotel Sóller:

El **Gran Hotel Sóller** es un establecimiento de 5 estrellas y 38 habitaciones, que se encuentra ubicado en Sóller, un hermoso enclave del norte de la isla de Mallorca. El edificio que lo alberga, que data del Siglo XIX, fue construido en 1880 por Joaquín Pavía Birmingham. El Gran Hotel Sóller fue inaugurado en 2004 tras ser completamente renovado.

Para más información:

Gran Hotel Sóller

Romaguera, 18
07100 Sóller (Mallorca)
Tel: 971.63.86.86
Fax: 971.63.14.76
E mail: info@granhotelsoller.com
Web: www.granhotelsoller.com

MCG Comunicación (prensa)

Mónica Cerdá
Joan Miró, 262, piso 14C
07015 Palma de Mallorca
Tel/ Fax: 971.91.33.14
Móvil: 649.87.89.87
E mail: mcgcomunicacion@ono.com