IMAGEN :

# Jornadas gastronómicas en Hydros Hotel Boutique Spa Wellness

## El restaurante Mar y Tierra de Hydros Hotel Boutique Spa Wellness
propone nuevas apuestas para octubre con su mes gastronómico ?Sabor a Setas?

Málaga, 10 de octubre 2011.- El restaurante Mar y Tierra, situado en el Hydros Hotel Boutique Spa Wellness, en el complejo Holiday World de Benalmádena, ha elaborado para este mes de octubre siguiendo con su tradición unas jornadas gastronómicas con sabor a setas. Fusión de diferentes cocinas del mundo ligadas con las recetas autóctonas y de la región.

Se ha elegido octubre como mes gastronómico con sabor a setas, porque es cuando comienzan las primeras lluvias y en el que aparecen las primeras setas, recién cogidas, y listas para despertar en el paladar sensaciones nunca antes probadas en nuestra provincia.

Daniel García, chef malagueño del Restaurante Mar y Tierra ha seleccionado una gran variedad de setas para la elaboración de estos platos tan exquisitos: boletus edulis, morillas, colmenillas, pie azul o níscalos. Todas ellas cogidas de nuestra tierra.

Recetas tales como el revuelto de boletus con callos de bacalao y cebollino, nuestro buey braseado con colmenillas y patatas rustidas, el magret de pato con chantarellas y frutas de la pasión, o el pastel de maíz con shitake trasladan el concepto de Mar y Tierra a calidad, tradición, fusión, presentación y vanguardia en un solo bocado Afirma Daniel García Chef del Restaurante Mar y Tierra.

Esta no es la única novedad que presenta el Hydros Boutique Spa Wellness para octubre, ya que su spa seguirá abierto todos los sábados en sus noches mediterráneas

Para más información/ relaciones con la prensa

Vanessa Cotter/ Cecilia Arance

Telf: 952202498/ 605779101 / 661 66 88 94

Email: vanessa@cottercomunicacion.es/cecilia@cottercomunicacion.es