

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

Tel: 952202498/ 605779101 / 661 66 88 94

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