

La Gastronomía de Km.0 en pleno Caribe

[Multimedia](#)

El chef Alejandro Sánchez, con una trayectoria que incluye restaurantes con estrella Michelin, lleva alimentos de producción local a las cartas de uno de los mejores hoteles de Playa del Carmen

Los amantes de del turismo gastronómico que visiten Playa del Carmen están de enhorabuena. [Royal Hideaway Playacar](#), un hotel siempre a la vanguardia de los servicios para sus clientes, acerca a sus huéspedes todavía más a la cultura local a través de sus paladares.

¿Cómo? El vanguardista chef Alejandro Sánchez, que coordina las propuestas culinarias del hotel desde principios de 2018, abre camino de forma pionera en Riviera Maya hacia la cocina de Km.0.

Esta tendencia de proximidad trata de conectar al comensal con el destino a través del producto: alimentos de producción local que llegan frescos desde las cercanías del hotel directos a las cocinas.

Una forma de entender la gastronomía más sostenible, que además fomenta el producto local y que ayuda al comensal a conocer mejor la cultura culinaria local. Algunos de los platos con producto 100% origen mexicano que ya se pueden disfrutar en el Restaurante Las Ventanas son un plato a base de atún de aleta azul característico de las costas del Caribe o una propuesta con cerdo pelón mexicano como principal protagonista.

Bocados locales dentro y fuera de las cocinas

Una propuesta basada en el producto de la zona que sigue las líneas de anteriores servicios que se ofrecen en el hotel, como una clase de coctelería con un mixólogo o las jornadas de tequila testing en el Bar Spices, disponibles semanalmente para que los huéspedes que lo deseen disfruten de los diferentes tipos de licor de agave 100% local.

Sobre el chef Alejandro Sánchez

Galardonado con una Estrella Michelin, este chef y experto sommelier cuenta con una larga e internacional trayectoria que lo llevó a México en 2014. Con una estrella Michelin a sus espaldas en el restaurante que regentaba con su mismo nombre en Roquetas de Mar, Almería, el chef Alejandro Sánchez está comprometido a llevar lo mejor de la cocina Mediterránea a México para crear una cocina de fusión comprometida con el producto de valor local.

Para aquellos paladares exigentes que buscan una conexión gastronómica total

con México, Royal Hideaway Playacar debería ser su próximo destino.

Contacto de prensa:

Fly me to the Moon para Barceló Hotels: Teléfono: 91 781 25 06

[Almudena Rodríguez](#) " [Paula García](#) "
