



1 Estrella
Michelin

Disfrute de una velada gastronómica única con Pepe Solla

29 DE MAYO DE 2015 · 21:00 H



La sencillez hecha arte

Pepe Solla, uno de los chefs españoles con mayor proyección del momento, presenta una cocina autodidacta en la que apuesta por la sencillez y la esencia. En su restaurante familiar, galardonado con una estrella Michelin, explota la magia del marisco y ensalza los mejores productos de la tierra.

MENÚ

La empanada ofrecida al momento

La piedra que se come, el bocata soufflé de tartar de vaca

Bonito marinado, kéfir, pepino encurtido y jugo de tomate aliñado con aromáticas

Vieira "green-tallarín"

Lubina, su crema de espinas asadas, maíz y mayonesa de pimientos de Padrón (unos pican y otros no)

Bogavante, piel de panceta ibérica, migas con menta y emulsión de ajonegro.

Tarta de Santiago 2015



Un entorno exclusivo

En esta ocasión, IBEROSTAR Grand Hotel Bávaro pone sus magníficas instalaciones al servicio de una experiencia gastronómica de auténtico lujo. Disfrute de una inigualable velada de sabores y sensaciones en un entorno paradisíaco.

INFORMACIÓN Y RESERVAS:

Local: +1 809 221 6500 ext. 1503

direcciongrandbavaro@iberostar.com.do

Aforo limitado. Se requiere reserva previa.

IBEROSTAR Grand Hotel Bávaro *****

Crta. Arena Gorda · Playa Bávaro



Disfruta siendo una estrella