



1 Estrella
Michelin

Disfrute de una velada gastronómica única con Pepe Solla

2 DE JUNIO DE 2015 · 20:30 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 Parque Central 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

Telf: + 537 8606627 ext. 1911/1833

bcenter1@hotelparquecentral.tur.cu

Aforo limitado. Se requiere reserva previa.

IBEROSTAR PARQUE CENTRAL *****

Neptuno esquina con Prado y Zulueta

Habana Vieja. Ciudad de La Habana - Cuba



Disfruta siendo una estrella