

Para más información:

Paula Lewis, paula@spotlight-marketingpr.com

Carolina Medina, carolina@spotlight-marketingpr.com



Palme d'Or y Fontana ¡Pónle sabor!

Coral Gables, FL (10 de agosto, 2016) – El verano está en pleno auge en el sur de la Florida y esto solo puede significar una cosa... ¡Miami Spice! Tanto los amantes de la buena comida, como los residentes y los visitantes esperan ansiosos el mes de agosto para poder cenar y tomarse un buen vino en los mejores restaurantes de Miami sin tener que desangrar sus cuentas bancarias. El Mes de los restaurantes – Miami Spice – es en realidad una serie de dos meses que brinda la oportunidad de comer a precios de descuento por toda la ciudad de Miami, con menús fijos de tres platos en el almuerzo y la cena en los mejores establecimientos de comida de la ciudad. Con tantos restaurantes para escoger, Palme d'Or y Fontana en el hotel Biltmore han trinchado apetitosos platos que hacen la boca agua de todos los verdaderos amantes de la buena comida.

En Palme d'Or, los comensales reciben mucho más que una deliciosa comida, sino que también disfrutan de una auténtica experiencia culinaria de la cocina francesa preparada por el chef Gregory Pugin, galardonado por Michelin y nominado al premio James Beard por “Estrella en alza”. Pugin usa ingredientes frescos, locales y sostenibles para hacer sentir a los comensales la sensación de que se han transportado a Francia para una velada de exquisita comida francesa y de ambiente francés. Pugin tiene un estilo único de cocinar que atribuye a su extenso y ecléctico aprendizaje culinario. “Me gusta preparar platos clásicos franceses y añadirles un toque de modernidad. Busco ese balance perfecto para brindarle al visitante una comida única y extraordinaria”, dice.

Fontana, en un frondoso y bello patio interior del Biltmore, es un restaurante donde prevalece el romance. Con su fuente central y su vista de la arquitectura mediterránea del Biltmore, Fontana brinda sofisticación y un distintivo encanto europeo del amanecer al atardecer. El chef Giuseppe Galazzi usa ingredientes locales y productos orgánicos de granja en el menú. Los comensales a la hora del almuerzo y la cena tendrán el placer de explorar platos bien equilibrados de diferentes regiones de Italia, ya que el chef Galazzi se esmera por ofrecer a los visitantes “experiencias únicas con platos que harán que los amantes de la buena comida deseen regresar de nuevo”.

Miami Spice dura hasta el 30 de septiembre. Todos los restaurantes que participan en Miami Spice tienen un precio fijo durante estos dos meses - Almuerzo \$23 y cena \$39. ¡Bon appétit!

CHEFS DE THE BILTMORE HOTEL

CHEF GREGORY PUGIN (PALME D'OR)

El chef Gregory Pugin, quien nació y creció en la región suroeste de Francia, cuenta con un impresionante resume que incluye haberse desempeñado junto al renombrado maestro de cocina, el chef Joël Robuchon, en su laboratorio de París y en el estreno de restaurantes, así como en su programa de TV. Después que inauguraron L'Atelier Joël Robuchon en la ciudad de New York, permaneció allí dos años como sous chef ejecutivo. Pugin dejó Robuchon para trabajar como chef ejecutivo en Veritas, donde fue galardonado con una estrella Michelin y nominado por la fundación James Beard por "Estrella en alza del año". Antes de unirse al Biltmore, Pugin fue chef ejecutivo en Le Cirque en el Bellagio de Las Vegas y recibió el premio por el "Plato más sabroso del año" en el 2011 por su plato de rabo de res Bucatini Timbale. El flamante chef de cuisine de Palme d'Or's dice que "siempre piensa sobre la experiencia" y que su deseo es convertir cada plato en "el mejor plato que nadie jamás haya comido".

Entrevista con el chef Gregory Pugin

1. ¿SIEMPRE SUPO QUE QUERÍA SER CHEF? Comencé a cocinar en mi casa cuando era un niño porque me encantaba estar en la cocina, comer bien y darle alegría a los demás con mi comida. Me fui a estudiar y obtuve mi CAP y BEP Hôtellerie et Restauration (diplomas vocacionales franceses de hospitalidad y restauración).
2. ¿CUÁL FUE SU PRIMER TRABAJO EN UNA COCINA? Cuando me emplearon como aprendiz en el Hôtel du Palais en Biarritz, Francia.
3. ¿CUÁNTO TIEMPO LLEVA EN EL NEGOCIO DE RESTAURANTES? Desde los 16 años.
4. ¿CUÁLES SON ALGUNOS DE SUS PLATOS FAVORITOS/DISTINTIVOS? ¿POR QUÉ SON ESPECIALES? Mis favoritos varían, ya que cambio el menú para reflejar los cambios de temporada. En este momento, tengo dos favoritos: jamón Bellota porque reúne productos de mi región y todos los sabores que recuerdo de mi niñez pero de una manera muy refinada, y langostino marinado en limón porque es a base de lujosos productos del mar y su sabor tiene un toque exótico que me recuerda a Panamá, con el gelée de vodka como enlace perfecto entre la masa dulce y delicada del langostino y la riqueza de la grasa del caviar.
5. ¿QUÉ ES LO QUE MÁS LE GUSTA DE SU TRABAJO? Ver a las personas levantarse de la mesa con una sonrisa en los labios.
6. ¿CUÁL ES LA PARTE MÁS DIFÍCIL DE SU TRABAJO? Siempre reevaluar lo que hago para acercarme lo más posible a la perfección.

CHEF GIUSEPPE GALAZZI (FONTANA)

El chef Giuseppe “Beppe” Galazzi, quien nació en Ferrara, Italia, heredó su pasión culinaria de su abuelo chef y comenzó su inmersión en las artes culinarias a la temprana edad de 14 años. Recibió gran influencia de sus maestros del instituto culinario en Ferrara, y su curiosidad sobre la comida ha culminado en la gran habilidad que muestra en la actualidad al crear cada plato. El chef Galazzi atribuye su singular estilo a su gusto por viajar y conocer diferentes culturas, de las que absorbe recetas para después transformarlas en sus propias creaciones con la ayuda de ingredientes locales y orgánicos. Cuando le preguntamos qué él estima que contribuye al bien planeado menú de Fontana, Galazzi contestó “Me gusta ofrecer platos que las personas frecuentemente no pueden encontrar en un restaurante, y que tampoco van a cocinar en sus casas”.

Entrevista con el chef Galazzi

1. ¿SIEMPRE SUPO QUE QUERÍA SER CHEF? Mi abuelo era chef, y me enseñó mucho durante mi infancia. Como fue algo que siempre me apasionó, empecé a estudiar en la escuela culinaria a los 14 años.
2. ¿CUÁL FUE SU PRIMER TRABAJO EN UNA COCINA? Trabajé en la cocina de un negocio sin fines de lucro mientras estudiaba en la universidad. Trabajaba ahí durante los veranos para ayudar a costearme la universidad.
3. ¿QUIÉN USTED CONSIDERA FUE SU MENTOR/MAESTRO CULINARIO DE MAYOR INFLUENCIA? Cuando estaba en la escuela culinaria, entre las edades de 14 y 18, tuve un maestro excepcional quien también era artista. Era un poco alocado, divertido, y me enseñó que las artes culinarias pueden ser eso justamente: un arte.
4. ¿CUÁL ES EL INGREDIENTE O EL PLATO MÁS EXTRAÑO QUE USTED HAYA COMIDO JAMÁS? Cuando trabajaba en mi tesis en Venezuela comí carne de capibara, un tipo de animal de caza algo así entre un cerdo y una rata. ¡Sabía bastante bien!
5. ¿USTED COCINA EN SU CASA? ¿QUÉ TIENE EN SU NEVERA? Siempre cocino para mi esposa y mi bebé. Me gusta tener ingredientes orgánicos para el bebé. Mi esposa y yo también cultivamos vegetales en nuestro patio trasero.
6. ¿ALGÚN DESASTRE INOLVIDABLE EN LA COCINA? No que yo recuerde.
7. HABLANDO DE DESASTRES... ¿QUÉ BEBIDA O CÓCTEL LE GUSTA TOMAR PARA RELAJARSE? Me encantan los vinos italianos. Mi favorito para relajarme es Sangiovese.

MIAMI SPICE

Ejemplos del menú de almuerzo de Miami Spice en el Restaurante Fontana: \$23

Selecciones del primer plato

Insalata Di Spinaci

Espinaca, sandía, queso feta, nueces, semillas de calabaza, arándanos secos y almendras en salsa de limón

Polpette Di Agnello Con Purea Di Patate

Tres albóndigas de cordero estofadas, servidas encima de puré de papas de Idaho

Tortino Di Polio, Patate E Olive In Salsa Verde

Rodajas de pulpo a la parrilla, papas, tomates cherry, aceitunas negras en salsa verde

Selecciones del Segundo plato

Lasagnetta Di Verdure

Capas de pasta casera, salsa bechamel, queso parmigiano reggiano & vegetales de la temporada cocinados a fuego lento

Merluzzo Alla Piastra Con Quinoa E Erbe Saltate

Filete de bacalao glaseado con miel servido con quínoa & kale salteadas

Bistecca Alla Griglia

Crujientes costillitas rib eye, papas fritas en aceite de trufas, salsa de pimienta

Selecciones del tercer plato

TORTA AL LIME

Torta de limón, merengue de coco y salsa de mango

TORTA DI NOCCIOLE E MOUSSE DI CIOCCOLATO

Torta de avellanas con mousse de chocolate, y una capa de avellanas crujiente

Ejemplos del menú de Cena de Miami Spice en el Restaurante PALME D'OR: \$39

Selecciones del primer plato

La Salade de Tomate au Jambon Iberique:

Ensalada de tomate con jamón Ibérico

L'Octopus et L'Escargot

Pulpos, Caracoles, Champiñones salvajes y emulsión de cebolla de primavera

La Tarta Basquease a l'oeuf de caille et Thon mariner

Tarta Vasca con huevos de codorniz y atún marinado

La Bisque de Homard au fenouil

Sopa de Langosta con hinojo

Selecciones del Segundo plato

La Saint- Jacques a la degustation de Mais

Vieiras con un toque de maíz

La Daurade Royal a la pomme de terre ecrase au King Crab Sauce Bouillabaisse

Pargo Royal con papas y cangrejo en salsa Bouillabaisse

Le Canard au Kumquats

Pechuga de pato asada, naranja china, nabos, salsa de naranja

La Piece de Boeuf, pomme de terre a la graisse de Canard, sauce cepes diable

Bife de lomo, papas en grasa de pato, salsa de champiñones picante

Selecciones del tercer plato

Le Plateau de Fromages

Selección de quesos Internacionales

L'Eclair au Café

Pastelería Éclair, Crema de café

L'opera passion Banane chocolat

Torta de maracuyá Opera, con bananas & chocolate

La Peche facon Melba

Melocotones en salsa de frambuesa, helado de vainilla