

PRESSEMITTEILUNG

Der Chefkoch Álvaro Rivera präsentiert im Hipotels Barrosa Palace ein kulinarisches Erlebnis rund um den Thunfisch

- Am 16. Juni eröffnet der angesehene Koch aus Barbate, Álvaro Rivera, im Hipotels Barrosa Palace das Yoko Experience Sancti Petri, eine innovative Gastronomieinitiative mit zwei Degustationsmenüs
- Das Restaurant öffnet abends während der drei Sommermonate



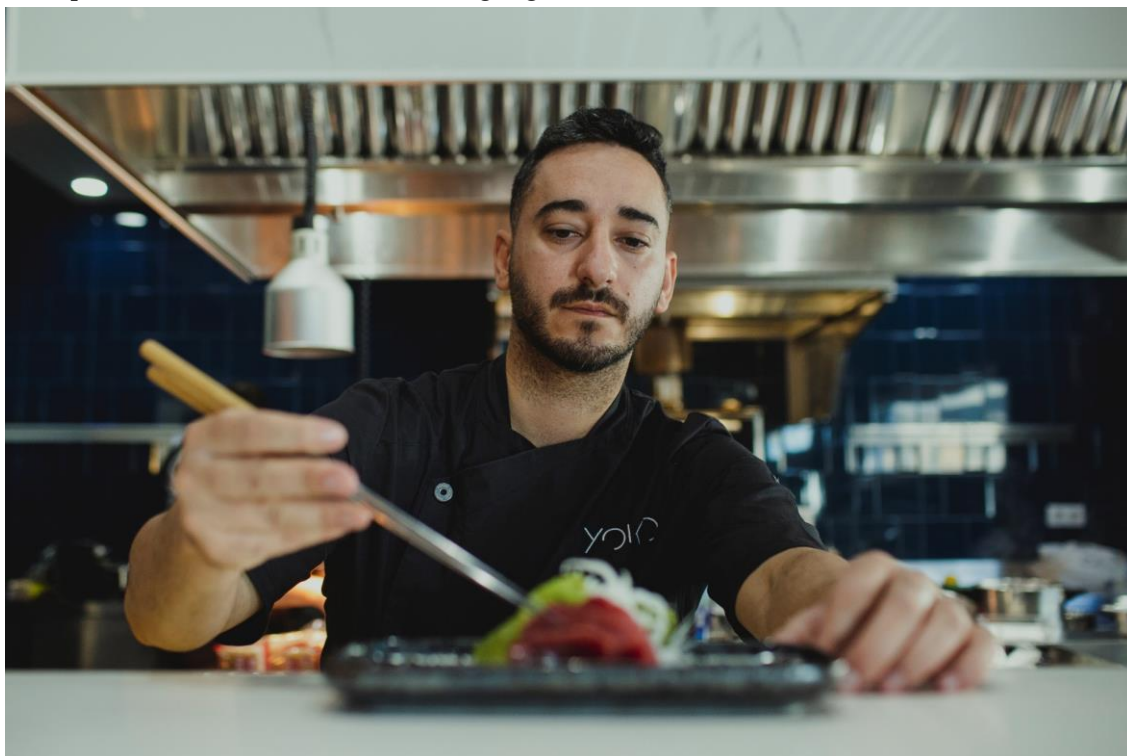
Die Poolbar des Hipotels Barrosa Palace, Schauplatz des Yoko Sancti Petri

16. Juni 2023 - Heute wird im Hotel Barrosa Palace in Chiclana de la Frontera das **Yoko Experience Sancti Petri**, ein gastronomisches Angebot des Chefkochs **Álvaro Rivera** in Zusammenarbeit mit Hipotels Hotels & Resorts, eingeweiht. Das "Pop-up"-Restaurant im Poolbereich des 5-Sterne-Hotels wird zwei Abendmenüs anbieten, bei denen der Almendraba-Thunfisch im Vordergrund steht.

Wie Álvaro Rivera betont: „Es macht mich sehr glücklich, das Yoko-Erlebnis einem neuen Publikum präsentieren zu können. Jedes der Degustationsmenüs stellt eine einzigartige Fusion mediterraner und japanischer Spezialitäten dar. Ich freue mich darauf, unsere besondere kulinarische Vision mit noch mehr Liebhabern unserer Küche zu teilen.“

Gabriel Bover, Direktor der Hipotels Hotels & Resorts in Andalusien, hatte die Idee, ein von Rivera geleitetes "Pop-up"-Restaurant zu eröffnen, da es perfekt zum Konzept des entspannten Luxus, das die Hotelkette verfolgt, passt. Das Yoko Experience Sancti Petri knüpft an das Konzept des Yoko Experience Restaurants an, das Rivera in Barbate betreibt: eine Kombination aus mediterranen und japanischen Aromen sowie kreativer Haute Cuisine.

Im Yoko Experience Sancti Petri werden zwei Degustationsmenüs zum Preis von 80 bzw. 110 Euro angeboten. Die Menüs umfassen Gerichte wie rohen Thunfischsashimi, Nikkei-Ceviche, Facera mit eingelegtem Gemüse, überraschenden roten Thunfisch mit Mark und Herz sowie eine kalten Kreation aus Tintenfisch, Rindfleisch und Trüffel. Natürlich dürfen auch die traditionellen Krabben-Tortillas, typisch für Cádiz, nicht fehlen. Das Restaurant ist dienstags bis sonntags und ausschließlich abends geöffnet. Tagsüber steht die Speisekarte der Poolbar zur Verfügung.



Ein erfahrener Chefkoch der Luxusgastronomie

Álvaro Rivera (*1992 in Barbate, Cádiz) absolvierte seine Ausbildung an der Gastronomieschule in Mijas, Málaga. Nach seiner Tätigkeit in den beiden Restaurants von Albert Adrià in Barcelona, Tickets und Enigma, entdeckte er seine Leidenschaft für Thunfisch bei der Kabuki-Gruppe. Dort erlernte er den Umgang mit hochwertigen Zutaten und die Zubereitung von erstklassigem Sushi. Seine innovative Interpretation der japanischen Küche, unter Einbeziehung einheimischer Zutaten und Techniken, die zu einzigartigen und unvergesslichen Kreationen führt, hat ihm großen Lob von Restaurantkritiker:innen eingebracht und sein Restaurant Yoko Experience somit als eines der besten an der Küste Cádiz' positioniert.

Das **Yoko Experience Sancti Petri** ergänzt das Restaurant **Enebro** im selben Hotel, ausgezeichnet durch produktorientierte Küche, Showcooking-Highlights sowie kulinarischen Kreationen, die die traditionelle Küche der Region Cádiz, Andalusiens und anderen Gebieten Spaniens mit gastronomischen Speisen der internationalen Küche kombiniert. Mit diesen beiden gastronomischen Angeboten möchte sich Hipotels Hotels & Resorts an der Spitze der Gastronomieszene in La Barrosa positionieren, in Zusammenhang mit der vor Kurzem stattgefundenen Neueröffnung des renovierten Hotels Barrosa Palace 5*, dem Flaggschiff der Hotelkette in Andalusien.

Kommunikationsabteilung der Hipotels

Oriol García - +34 608 51 29 09

oriolgarcia@mahala.es

Eva Rexach - +34 647877461

eva@mahala.es