

NOTA DE PRENSA

El chef Álvaro Rivera abre en Hipotels Barrosa Palace una experiencia gastronómica con el atún como protagonista

- El afamado chef de Barbate inaugura el próximo 16 de junio Yoko Experience Sancti Petri, una propuesta innovadora con dos menús degustación
- El restaurante estará abierto en horario de cena durante los tres meses de verano



El pool bar de Hipotels Barrosa Palace, donde se ubica Yoko Sancti Petri

16 de junio de 2023.- Hoy se abre al público en el hotel Barrosa Palace de Chiclana de la Frontera **Yoko Experience Sancti Petri**, una propuesta gastronómica del chef **Álvaro Rivera** de la mano de Hipotels Hotels & Resorts. Se trata de un “pop up” en el pool bar del hotel de 5* que servirá en horario de cena dos menús con el atún de almadraba como protagonista.

En palabras del propio Rivera, “Estoy muy contento por poder llevar la experiencia Yoko a un nuevo público. Cada pase de los menús degustación es una celebración de la fusión de sabores mediterráneos y japoneses, y tengo ilusión por compartir nuestra visión culinaria única con aún más amantes de nuestra cocina”.

La propuesta de abrir un “pop up” dirigido por Rivera parte de **Gabriel Bover**, director de Andalucía de Hipotels Hotels & Resorts, porque encaja perfectamente con la idea de lujo relajado que propone la cadena hotelera. Yoko Experience Sancti Petri sigue la línea del restaurante Yoko Experience que el chef tiene en Barbate, donde se sirven sabores mediterráneos y japoneses con alta cocina creativa.

En Yoko Experience Sancti Petri se podrán degustar dos menús degustación, a un precio de 80 y 110 euros, con propuestas como el sashimi de atún rojo, el ceviche nikkei, la facera con encurtidos, el sorprendente atún rojo con tuétano y corazón o una propuesta fría con calamar, vaca y trufa. Por supuesto, no faltan tampoco las tradicionales tortillas de camarones, típicas de Cádiz. El restaurante abrirá todos los días, a excepción de los lunes, solo en horario de cenas. El resto de horario se podrá degustar la carta del pool bar.



Un chef curtido en restaurantes de lujo

Álvaro Rivera (Barbate, Cádiz, 1992) se formó en la Escuela de Gastronomía de Mijas (Málaga) y, tras su paso por los dos restaurantes de Albert Adrià en Barcelona, Tickets y Enigma, descubrió su pasión por el atún con el grupo Kabuki, donde aprendió a tratar la materia prima y elaborar un sushi de altísima calidad. Su innovadora interpretación de la cocina japonesa, incorporando ingredientes y técnicas locales para crear platos únicos e inolvidables, ha recibido elogios de la crítica gastronómica, que ha situado su restaurante Yoko Experience como uno de los mejores de la costa gaditana.

La propuesta de **Yoko Experience Sancti Petri** se suma al restaurante **Enebro** del mismo hotel, un espacio donde prima la gastronomía de producto, con puntos destacados de showcooking y elaboraciones que recogen las tradiciones culinarias de la zona de Cádiz, Andalucía y otros puntos de la geografía española, combinándolas con algunas propuestas de gastronomía internacional. Con estas dos propuestas gastronómicas, Hipotels Hotels & Resorts quiere situarse en primera línea de la restauración en La Barrosa, coincidiendo con la reciente inauguración de su renovado Barrosa Palace 5*, el buque insignia de la cadena en Andalucía.

Sobre Hipotels Hotels & Resorts

A lo largo de 50 años, el grupo Hipotels ha encabezado el desarrollo turístico en la isla de Mallorca hasta convertirse en una de las cadenas con mayor número de plazas hoteleras de la isla. Joan Llull, fundador del grupo, ha dotado a la empresa de su carácter y su visión apostando por una expansión prudente, primero en Mallorca y luego extendiéndose a otros destinos como Cádiz, Lanzarote y, más recientemente, Cancún. Con una planta hotelera en constante renovación, este modelo de desarrollo ha permitido mantener en la empresa una gestión cercana basada en las relaciones a largo plazo, tanto con sus clientes como con sus trabajadores.

Departamento de comunicación de Hipotels

Oriol García - +34 608 51 29 09

oriolgarcia@mahala.es

Eva Rexach - +34 647877461

eva@mahala.es