

*BROOKLANDS BY CLAUDE BOSI RECIBE DOS ESTRELLAS MICHELIN EN SU AÑO DE DEBUT*

*En The Peninsula London, el recién inaugurado restaurante combina una cocina creativa europea con hospitalidad incomparable*

El lunes 5 de febrero, Brooklands by Claude Bosi en The Peninsula London fue galardonado con dos estrellas Michelin, el reconocimiento más codiciado dedicado a restaurantes que muestran una cocina excepcional, en su año de debut.

Bajo la guía y liderazgo del Director de Chef, Claude Bosi, y el Chef de Cocina, Francesco Dibenedetto, el restaurante recién inaugurado combina una cocina creativa europea con la hospitalidad incomparable de The Peninsula London.

Los menús de Brooklands están elaborados con los mejores ingredientes británicos y técnicas tradicionales francesas, ofreciendo a los huéspedes una experiencia gastronómica fina moderna pero clásica. Los chefs Bosi y Dibenedetto, cuya larga asociación culinaria ha traído reconocimiento, trabajan estrechamente juntos para crear menús de siete, cinco y tres platos que invitan a los comensales a un viaje gastronómico por las Islas Británicas.

La decisión de Bosi de centrarse en la cocina británica moderna a través del lente de su formación clásica francesa invita a la creatividad y la innovación, y coloca los productos británicos en primer plano en los platos servidos y en las historias contadas a través del menú. El espíritu pionero del Concorde que inspiró el restaurante respalda cada decisión culinaria para garantizar una experiencia excepcional para cada huésped.

Trabajando junto con proveedores notables en las Islas Británicas, el equipo de Brooklands by Claude Bosi se asegura de utilizar solo la más alta calidad de ingredientes para igualar los niveles de habilidad utilizados para crear los platos finales. Por temporada, los platos estacionales y exclusivos son un mapa del Reino Unido. Los platos actuales incluyen caviar de Exmoor con cebolla de Roscoff y gelatina de pato; nosotto de apio de Great Fen Farm con cangrejo y coco; gallina de Guinea Racan con remolacha marina y almejas escocesas; y cèpe escocés, plátano y crema fresca de postre.

La atención inquebrantable al detalle en la técnica y el sabor no solo se complementan con el diseño, sino que también están directamente informados e impactados por el espacio. El diseño distintivo de los arquitectos Archer Humphryes está inspirado en el autódromo homónimo de Brooklands, sinónimo de velocidad revolucionaria, vuelo y aventura del Concorde. El dramático comedor rinde homenaje sensorial completo al jet supersónico, con una impresionante réplica a escala que abarca todo el techo, mientras que el bar refleja los logros vanguardistas en el diseño automotriz y de aviación.

El espíritu visionario del diseño y la cocina de Brooklands se refleja igualmente en su excepcional carta de vinos del Jefe Sumiller, Gioele Musco, que refleja el patrimonio del bosque natal de Bosi con un enfoque en los vinos franceses, junto con una lista amplia de vinos del Nuevo Mundo.

El reconocimiento de dos estrellas para Brooklands by Claude Bosi marca el premio más reciente de Michelin para el Chef Bosi. Su primera aventura en solitario, Hibiscus, ganó su primera estrella Michelin un año después de abrir, con una segunda en 2004. *Claude Bosi at Bibendum* se lanzó en marzo de 2017 con Dibenedetto, y en octubre del mismo año recibió dos estrellas, que ha conservado desde entonces.

En respuesta a la noticia, comenta; *"Crear una nueva experiencia con Francesco y nuestro increíble equipo que ahora tiene dos estrellas Michelin es un momento de orgullo para todos nosotros. Este restaurante ejemplifica nuestra dedicación a la hospitalidad y nuestro continuo esfuerzo por la innovación, así que significa mucho haber sido reconocidos por el trabajo duro. Gracias al equipo de The Peninsula London por darnos la libertad para crear y el espacio más hermoso en el que dejar que nuestra comida brille."*

El Chef de Cocina, Francesco Dibenedetto, señala; *"He estado trabajando con Claude durante casi diez años y creo que hemos crecido juntos para crear una identidad única y distinta que se ha realizado verdaderamente en nuestro restaurante más nuevo. Tener la oportunidad de lanzar Brooklands, desde desarrollar el menú desde cero, hasta visitar a cada uno de nuestros proveedores para asegurarnos de que cada elemento sea lo mejor posible, ha sido una de las experiencias más gratificantes. Es un verdadero proyecto de pasión."*

Inaugurado en octubre de 2023, Brooklands by Claude Bosi se encuentra en la azotea del hotel The Peninsula London en Hyde Park Corner. El restaurante ofrece vistas ininterrumpidas del horizonte de Londres, así como una experiencia de bebida y comida de 360°, desde su propia entrada dedicada en la planta baja del hotel, hasta el Bar Brooklands y el Salón Delage.

En enero de 2024, el restaurante lanzó el Almuerzo Concorde, un menú de tres platos que ofrece a los comensales un sabor de la excelencia culinaria que define la experiencia gastronómica de Brooklands sin comprometer la innovación y la calidad. Con un precio de £58, el menú lleva a los comensales en un viaje gastronómico por las Islas Británicas durante el almuerzo, con platos que incluyen Mejillones de la Bahía de St. Austell, maridados con sidra y ajo de tres esquinas; Carrillera de ternera con blanqueta ahumada y cebolla roja encurtida; y membrillo de Ringden Farm con helado de mucílago de cacao y emulsión de Moscato.

Creados por el Director de Mixología de The Peninsula London, Florian Thireau, los cócteles del bar equilibran la ingeniería de precisión con la creatividad inventiva junto con un menú que destaca clásicos reinventados utilizando técnicas modernas, lúdicas e ingredientes frescos hechos diariamente, incluidos vinagres, tinturas y licores infusionados.

Dirigido por el "Master of Cigars”, Manu Harit, el Salón Delage ofrece una experiencia de puros única y personalizada con una Sala de Degustación y Tabaco, que alberga un humidor que muestra una colección de más de 2,000 cigarros de primer nivel de todo el mundo.

El restaurante está abierto de martes a sábado para almuerzo y cena. Los precios comienzan desde £95 por persona para un menú de almuerzo de dos platos, hasta £195 por persona para un menú de siete platos, y maridajes de vino adicionales desde £105 por persona. El menú Concorde está disponible de martes a sábado entre las 12 p.m. y la 1:30 p.m. y tiene un precio de £58 por tres platos. También están disponibles alquileres privados con experiencias culinarias personalizadas de Claude Bosi en la sala de comedor privada, Mach II.

**NOTAS PARA LOS EDITORES**

Brooklands by Claude Bosi

The Peninsula London

1 Grosvenor Place

Londres SW1X 7HJ

T: 020 3959 2888

Sitio web: [www.peninsula.com](http://www.peninsula.com)

Instagram: [@thepeninsulalondonhotel](https://www.instagram.com/thepeninsulalondonhotel/?hl=es) | [@brooklands.london](https://www.instagram.com/brooklands.london/?hl=es-la)

**Horario de apertura**

Restaurante Brooklands

Martes a sábado 12pm - 1.30pm (última orden), 6.30pm - 9.30pm (último servicio)

Terraza Brooklands

Martes a sábado 12pm - 1.30pm (última orden), 6:30 - 9:30pm (último servicio)

Bar Brooklands

Domingo a miércoles - 12pm - 12am

Jueves a sábado - 12pm - 2am

La Sala de Degustación

Domingo a jueves - 12pm - 11pm (última orden)

Viernes a sábado - 12pm - 12am (última orden)

Para más imágenes en alta definición, ingresar al siguiente [enlace](https://coanother.sharepoint.com/:f:/s/ACG-Tourism/Et0Q3OiI1vhJv9f_L5FI6KIB3v4VYEVydfPmsdGL0fgKog?e=FG2g3U).

**Acerca de The Hongkong and Shanghai Hotels, Limited (HSH)**

Constituida en 1866 y cotizando en la Bolsa de Hong Kong (00045), The Hongkong and Shanghai Hotels, Limited es un holding empresarial que se dedica a la propiedad, desarrollo y gestión de prestigiosos hoteles y propiedades comerciales y residenciales en lugares clave de Asia, Estados Unidos y Europa, así como a la prestación de servicios turísticos y de ocio, gestión de clubes y otros servicios. La cartera de The Peninsula Hotels comprende The Peninsula Hong Kong, The Peninsula Shanghái, The Peninsula Beijing, The Peninsula Tokyo, The Peninsula New York, The Peninsula Chicago, The Peninsula Beverly Hills, The Peninsula Paris, The Peninsula Bangkok, The Peninsula Manila y nuestros dos recientemente inaugurados hoteles: The Peninsula London y The Peninsula Estambul. La cartera inmobiliaria del Grupo incluye The Repulse Bay Complex, The Peak Tower y St. John's Building en Hong Kong; The Landmark en Ho Chi Minh, Vietnam, y 21 avenue Kléber en París, Francia. La cartera de clubes y servicios del Grupo incluye The Peak Tram en Hong Kong; Quail Lodge & Golf Club en Carmel, California; Peninsula Clubs and Consultancy Services, Peninsula Merchandising, y Tai Pan Laundry en Hong Kong.

**Para obtener más información, póngase en contacto con:**

**Wai Lin Yip**

Directora de Mercadotecnia Digital y de la Marca

The Peninsula New York

Correo electrónico: [wailinyip@peninsula.com](mailto:wailinyip@peninsula.com)

Sala de prensa: <http://www.peninsula.com/en/newsroom>

Sitio web: [http://www.peninsula.com](http://www.peninsula.com/)

**Carolina Trasvina**

Client Services Director - Travel & Hospitality

Another Company

Correo electrónico: [carolina.trasvina@another.co](mailto:carolina.trasvina@another.co)

**Gabriel Fuertes**

Sr. Account Executive - Travel & Hospitality

Another Company

Correo electrónico: [gabriel.fuertes@another.co](mailto:gabriel.fuertes@another.co)