**LO CLÁSICO, REDEFINIDO: THE PENINSULA BEVERLY HILLS ESTRENA EL NUEVO ‘THE BELVEDERE’**

*El galardonado restaurante vuelve a abrir sus puertas tras una completa remodelación y emerge con una nueva y sofisticada apariencia, así como con un menú inspirado en el Mediterráneo.*

The Belvedere en The Peninsula Beverly Hills abrió sus puertas tras una extensiva remodelación de cuatro meses, develando sus atractivos interiores y una completa transformación del menú. Basándose en una rica historia de 20 años de gastronomía excepcional, la renovada carta, bajo la dirección del chef ejecutivo David Codney, ahora cuenta con platillos mediterráneos enfocados en ingredientes locales y mariscos.

Diseñado en asociación con la firma EDG de San Diego, el espacioso e iluminado interior del lugar ahora alberga una impresionante colección de arte valuada en millones de dólares, que incluye piezas de diferentes artistas contemporáneos de renombre internacional. Sin duda, una característica importante del nuevo The Belvedere será la experiencia de comer al aire libre, servicio disponible a partir de finales de enero. Ocupando casi la mitad del área, un exuberante follaje junto a objetos de fuego y agua crean el ambiente de un jardín urbano vivo en el corazón de Beverly Hills.

*“Después de 25 años como un clásico de Beverly Hills, hemos revitalizado al restaurante con una fresca apariencia –The Belvedere ahora en verdad es un restaurante para ir comer diariamente y en ocasiones especiales”*, comenta el director ejecutivo Offer Nissenbaum. *“También nos enorgullece presentar una asombrosa colección de arte contemporáneo que complementa nuestro avance hacia una experiencia de comida más relajada, al mismo tiempo que nos mantenemos fieles a nuestro ADN”*.

**Un menú inspirado en el Mediterráneo**

Como Chef Ejecutivo de The Peninsula Beverly Hills, David Codney supervisa todos los aspectos de la cocina del hotel, incluyendo la titánica tarea de crear el nuevo y vibrante menú de The Belvedere. Con un fuerte enfoque en los ingredientes cultivados localmente de la más alta calidad –algunos de ellos sembrados en la azotea del hotel– su menú de temporada cuenta con una larga selección de mariscos, adquiridos directamente de los pescadores y proveedores de la región.

Los desayunos varían desde los clásicos platillos caseros como Huevos benedictinos y Panqueques a la mantequilla de moras azules, hasta Picantes huevos *shakshuka* horneados y *Sujuk* casero con tomates confitados. Los almuerzos que destacan incluyen una variedad de panes de la casa sin levadura, así como opciones de saludables ensaladas como la básica *Fattoush*. La carta de la cena cuenta con botanas para compartir, entradas mediterráneas y pastas hechas al momento. Los platillos más destacados incluyen:

* ***Taramasalata*** cremoso *dip* de hueva de bacalao con pan pita recién horneado.
* **Croquetas saladas de bacalao** con pimiento piquillo rostizado.
* **Tayín de cordero alimentado con pasto** sobre *couscous* dorado y *yogurt* de pepino.
* **Branzino rostizado** marinado en aceite de oliva, hinojo y limón confitado.

El postre es obligatorio en The Belvedere, ya que la Chef Repostera Ejecutiva Stephanie Boswell, quien se ha unido al restaurante con una extensa experiencia en cocinas galardonadas, presenta una gran selección de exquisitas y extravagantes creaciones. Platillos como el *Pear flaugnarde* e *Inspired baklava* transforman clásicos del viejo mundo con un giro contemporáneo.

**Vinos añejos y cocteles artesanales**

Dirigido por el Director de Comida y Bebida, Michael Ploetz, el programa de bebidas de The Belvedere cuenta con una extensa selección de vinos de edición limitada, cervezas artesanales y cocteles. Utilizando la tecnología Coravin, una lista cuidadosamente curada de más de 50 vinos, muchos disponibles únicamente por botella, son ofrecidos por copa o garrafa. Los vinos por botella incluyen algunos especiales de España, Francia e Italia, con adiciones de regiones menos conocidas como Croacia, así como algunos de la nueva escuela de productores de California, conocidos por hacer buen maridaje con los sabores mediterráneos.

Los cocteles de temporada son hechos a mano usando jarabes e infusiones hechos en la casa, e incluyen creativos brebajes como el vibrante *Garden Gin & Tonic,* preparado con plantas aromáticas del jardín del hotel que cambian según la época del año. Cervezas artesanales de las mejores microcerveceras de California, completan la excepcional oferta junto a un servicio de café hecho a la medida con granos cultivados y tostados en la región, servido expertamente por un barista.

**El diseño clásico colisiona con el contemporáneo**

El renovado restaurante introduce un estilo transitorio que mezcla el aspecto campirano francés, típico de The Peninsula, con acentos modernos y contemporáneos. Cabinas y bancos acolchados ofrecen una suntuosa disposición de asientos y las mesas están revestidas con manteles *Toile de Jouy* en color azul y blanco, inspirados en París, bajo uno más de lino blanco. Lujosos pisos de robles blancos naturales son el lienzo para un delicado patrón geométrico entrelazado, un acento exquisito para el nuevo espacio.

La dramática apariencia culmina con una sorprendente colección de arte contemporáneo que incluye obras de diversos artistas internacionales como Yayoi Kusama, Robert Indiana, Alex Katz y Sean Scully. La pieza determinante es un espectacular políptico creado por la pintora francesa Fabienne Verdier, bajo encargo especial de The Peninsula Beverly Hills. Dividida en cinco paneles, la atractiva obra cuelga de ambos lados de la entrada al restaurante para crear la sensación de ser una pintura sin fin.

Los dos comedores privados del restaurante, con cupo para hasta 24 y 10 personas, también lucen piezas de reconocidos artistas internacionales, las cuales pueden ser apreciadas por los huéspedes en las áreas elegantemente amuebladas.

**Romance en la terraza**

A finales del mes se inaugurará la espectacular terraza del restaurante, la cual prácticamente ha aumentado su tamaño al doble. Enmarcando su vista se encuentran puertas francesas de fierro negro y ventanas que abren al encantador espacio inspirado en jardines. Bancas y mesas al estilo clásico francés son colocadas alrededor del punto céntrico: un magnífico árbol *Podocarpus*.

Ubicado a unos minutos de la icónica avenida Rodeo Drive, el restaurante con cupo para 160 personas rápidamente se convertirá en un favorito para todas las ocasiones, incluyendo visitas casuales y antojos de fin de semana. The Belvedere sirve diariamente desayunos de las 6:30 a las 11:00 horas, almuerzos de las 11:30 a 14:30 horas, y cenas de las 18:00 a las 22:30 horas. Para hacer reservaciones o más información, favor de llamar al (310) 975-2736 o visite [peninsula.com/belvedere](http://beverlyhills.peninsula.com/en/fine-dining/the-belvedere).

**# # #**

**Acerca de The Peninsula Beverly Hills**

El único hotel AAA de Cinco Diamantes y Cinco Estrellas de Forbes al sur de California durante 23 años consecutivos, The Peninsula Beverly Hills cuenta con 194 habitaciones, incluyendo 38 *suites* y 17 villas privadas, ubicadas entre jardines tropicales en el corazón de Beverly Hills. Casa del suntuoso Belvedere, el único restaurante AAA de Cinco Diamantes en Los Ángeles durante 21 años consecutivos, The Peninsula Beverly Hills también cuenta con The Living Room, donde The Peninsula Afternoon Tea es servido diariamente, The Peninsula Spa y The Roof Garden, un refinado *resort* con alberca, cabañas privadas, así como cócteles y cena al aire libre. The Peninsula Beverly Hills se localiza en la intersección de Wilshire y los bulevares de South Santa Monica, a una corta distancia del legendario Rode Drive de Century City y Beverly Hills. Para más información, favor de visitar [peninsula.com/beverlyhills](http://www.peninsula.com/beverlyhills).

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

Incorporado en 1866 al listado del Hong Kong Stock Exchange (00045), The Hongkong y Shanghai Hotels, Limited es la compañía de un Grupo dedicado a la propiedad, desarrollo y manejo de prestigiosos hoteles y propiedades comerciales y residenciales en locaciones clave de Asia, Estados Unidos y Europa, así como al suministro de turismo y entretenimiento, gestión de clubes y otros servicios.El portafolio de The Peninsula Hotels está conformado por The Peninsula Hong Kong, The Peninsula Shanghai, The Peninsula Beijing, The Peninsula Tokyo, The Peninsula Bangkok, The Peninsula Manila, The Peninsula New York, The Peninsula Chicago, The Peninsula Beverly Hills y The Peninsula Paris. Los proyectos en desarrollo incluyen a The Peninsula London y The Peninsula Yangon. El portafolio de propiedades del Grupo, incluye al complejo The Repulse Bay Complex, The Peak Tower y el edificio St. John’s Building en Hong Kong; The Landmark en la ciudad de Ho Chi Minh, Vietnam; 1-5 Grosvenor Place en Londres, Reino Unido y 21 avenue Kléber en París, Francia. El portafolio de clubes y servicios del Grupo incluyen The Peak Tram en Hong Kong; Thai Country Club en Bangkok, Tailandia; Quail Lodge & Golf Club en Carmel, California; la consultora Peninsula Clubs and Consultancy Services, Peninsula Merchandising y Tai Pan Laundry en Hong Kong.

**CONTACTO**

Sandy Machuca

Another Company

Of. 6392.1100 ext. 2408