**La sofisticada oferta gastronómica de Grupo Vidanta se une a la experiencia internacional de Mikel Alonso**

*El chef Mikel Alonso junto a Alexis Bostelmann, Gerardo Iriarte, Thierry Beuffe, Enrique García y Denis Kistenev, renombrados chefs de Grupo Vidanta, presentarán del 4 al 6 de mayo, una original fusión de cocina vasco-mexicana a través de un exclusivo menú de ocho tiempos*

**Ciudad de México, a 02 de mayo de 2017.–** Losextraordinarios chefs de **Grupo Vidanta**, Alexis Bostelmann, Gerardo Iriarte, Thierry Beuffe, Enrique García y Denis Kistenev, invitan al público en general a vivir una experiencia gastronómica inigualable durante tres días en el recién inaugurado restaurante Quinto en Vidanta Nuevo Vallarta, de la mano de Mikel Alonso, el multipremiado chef francés.

La exitosa fusión de cocina vasco-mexicana que será presentada por Mikel Alonso y el selecto grupo de chefs Vidanta, permitirá a los comensales que asistan, degustar un menú de ocho tiempos que incluirá un exquisito *foie gras* marinado con *bourbon*, deliciosa codorniz con aceituna, suave costilla de res con chimole, o un fresco bogavante con salsa de coral, entre otros platillos meticulosamente creados.

En su constante búsqueda por ofrecer a sus visitantes lo mejor de la gastronomía a nivel mundial y por esta ocasión, Grupo Vidanta ha logrado reunir el talento de grandes chefs, destacando la experiencia internacional e inventiva culinaria de Alexis Bostelmann, chef corporativo de Vidanta y diseñador culinario del menú de Cirque du Soleil JOYÀ; la impecable trayectoria gastronómica de Gerardo Iriarte, director de cocinas de Vidanta Nuevo Vallarta, que incluye 29 años en la industria hotelera; así como la multicultural y original propuesta culinaria de Enrique García, chef ejecutivo de Epazote –galardonado con Cuatro Diamantes por parte de la *American Automobile Association*–; Thierry Beuffe, chef pastelero ejecutivo Vidanta Nuevo Vallarta; y Denis Kistenev, *sous-chef* ejecutivo Vidanta Riviera Maya. Todo ello, sumado a las extraordinarias habilidades en la cocina del afamado chef Mikel Alonso, copropietario de Biko, incluido en la lista San Pellegrino de los 100 Mejores Restaurantes del Mundo.

“Esta colaboración estratégica surgió de la buena dinámica de trabajo e interacción que tuvimos con Mikel durante nuestra exitosa participación como patrocinadores de *Top Chef* México. Su técnica e inventiva, en conjunto con nuestra amplia experiencia en el sector turístico de clase mundial, dio como resultado esta extraordinaria demostración culinaria que añadirá un toque especial a nuestra oferta en Vidanta Nuevo Vallarta del 4 al 6 de mayo”, comentó Alexis, chef corporativo de Vidanta.

El menú degustación que promete transformar el restaurante Quinto en Vidanta Nuevo Vallarta, tendrá un cupo limitado de 25 personas en dos diferentes horarios (7:00 y 9:00 pm), y tiene un costo de $1,900 pesos por persona o de $2,600 con un maridaje finamente seleccionado que constará de una amplia selección de vinos mexicanos y europeos, así como un coctel compuesto con ingredientes locales y preparado por el *Sommelier* invitado.

Para más información o reservar un asiento para esta extraordinaria experiencia de cocina fusión vasco-mexicana, póngase en contacto con el *Concierge* del *resort*, o llame directamente al restaurante Quinto.

***# # #***

**Acerca de Vidanta Resorts**

Vidanta es una colección élite de propiedades de lujo ubicadas en las playas más codiciadas de México. Los siete destinos de Vidanta incluyen a Vidanta Nuevo Vallarta, Vidanta Riviera Maya, Vidanta Los Cabos, Vidanta Acapulco, Vidanta Puerto Peñasco, Vidanta Puerto Vallarta y Vidanta Mazatlán. Asimismo, Vidanta está compuesto por seis diferentes marcas de hoteles, los cuales ofrecen experiencias excepcionales, incluyendo *Grand Luxxe*, *The Grand Bliss*, *The Grand Mayan*, *The Bliss*, *Mayan Palace* y *Sea Garden*. Vidanta está dedicado a enriquecer la clásica experiencia *resort* a través de una evolución continua, con una visión basada en la innovación y los estándares de calidad más altos. Todos los hoteles ofrecen una extensa variedad de amenidades, servicios insignia y experiencias auténticas en cada destino. Adicionalmente, Vidanta brinda una diversa selección de opciones de entretenimiento y actividades; *spas* de clase mundial, así como seis campos de golf diseñados por los más renombrados deportistas, incluyendo tres campos de Jack Nicklaus y el recién inaugurado campo de Greg Norman en Nuevo Vallarta.

Desde los nuevos *resorts* en desarrollo –en los lugares más exclusivos de México– hasta una gran variedad de innovadoras atracciones turísticas, incluyendo a *JOYÀ* de Cirque du Soleil, recientemente inaugurado en Vidanta Riviera Maya, así como el próximo hotel y parque temático Cirque-Vidanta; Vidanta se encuentra en constante expansión y ofreciendo nuevas experiencias, únicas en su tipo, en cada uno de sus destinos. Para más información, por favor visite [www.vidanta.com](http://www.vidanta.com)

[Twitter](https://twitter.com/Vidanta?ref_src=twsrc%255Egoogle%257Ctwcamp%255Eserp%257Ctwgr%255Eauthor) [Facebook](https://www.facebook.com/GrupoVidanta/)

**CONTACTO**

Sandy Machuca

[sandy@anothercompany.com.mx](mailto:sandy@anothercompany.com.mx)

Another Company

Of. 6392.1100 ext. 3415

M: 04455 2270 5536