Shape

Description automatically generated with medium confidence

**El equipo de The Cape, a Thompson Hotel, visita la Ciudad de México para traer el sabor de su reconocida gastronomía y compartirlo con sus socios y líderes de opinión**

Ciudad de México, 3 de mayo, 2022.

El jueves 28 de abril, Eduardo Segura, Director General de The Cape, a Thompson Hotel, encabezó una comitiva de trabajo que viajó a la Ciudad de México a realizar diferentes actividades con sus socios comerciales, agencias de viaje y líderes de opinión y presentar al nuevo chef ejecutivo del hotel, **Víctor Palma**, quien se integró en abril el 2022 para consolidar el éxito del gran equipo culinario del hotel.

En el hotel Hyatt Regency de la Ciudad de México, el chef Víctor Palma realizó una Cooking Demo para representantes de diferentes agencias de viaje, quienes fueron recibidos con mimosas, para después disfrutar de una demostración interactiva, en donde el chef conversó con los invitados acerca de su trayectoria y experiencia, los ingredientes de la región que utiliza en sus platillos y la inspiración para sus creaciones culinarias que rinden homenaje a la cultura y tradición de nuestro país.

Víctor Palma sorprendió a los invitados con la receta y proceso de elaboración de las imperdibles *Tostadas de pulpo y camarón*; y para los vegetarianos las *Tostadas de palmito* y c*oliflor*, acompañadas de cerveza de Ensenada Baja California.

Durante la mañana los invitados degustaron un adelanto de lo mucho que podrán disfrutar en The Cape, en un ambiente de convivencia entre amigos.

El día completo de actividades culminó con una **Noche estilo The Cape** en el restaurante Migrante de la colonia Roma, en donde se reunieron invitados especiales y socios comerciales a vivir una experiencia relajada, con un coctel de bienvenida y agradecimiento de la cocina abierta de Migrante, donde tuvieron la oportunidad de observar el espectacular desempeño del Chef Víctor Palma en la elaboración de cada uno de los platillos.

Durante la cena, los comensales degustaron los platillos que el chef presentó con una explicación de los ingredientes y la inspiración de cada uno. Dentro del menú disfrutaron un *ostión y atún poke trufado* acompañado con Merotto Bareta Brut, Vadobbiadene Prosecco DOCG, Italia; *Jaiba de concha suave* acompañada con una cerveza ligera Perro del Mar, India Pale Ale de la Cervecería Wendlandt; *Short rib en mole de olla* acompañado de un Reserva de Tintos, Cabernet Sauvignon, Petite Sirah y Cabernet Franc, elaborado exclusivamente para el hotel; y por último el *Cape Toast*, el platillo icónico de The Cape.

La velada transcurrió con la amena charla del equipo de The Cape: Eduardo Segura, Director General; Raquel Almada, Gerente de Mercadotecnia y RP; María Martínez, Gerente de ventas y el Chef Ejecutivo Víctor Palma, sobre las nuevas experiencias que ofrece el hotel a sus huéspedes y su extraordinaria oferta culinaria.

**Sobre el Chef Víctor Palma**

La visión del Chef Palma, es crear espacios culinarios y experiencias que permitan el crecimiento de los socios, la satisfacción de los clientes y mostrar nuestra gastronomía mexicana de una forma global.

Es originario de la Ciudad de México y apasionado de la cocina tradicional mexicana y con su amplia experiencia, talento y creatividad, busca en todo momento que la gastronomía tenga un efecto permanente en los comensales.

Con sus más de 20 años de experiencia, ha dado unidad a las técnicas modernas y a la cocina regional y auténtica mexicana, demostrando su gran formación que incluye cursos de management en Harvard University y Cornell University, además de entrenamientos con dos renombrados chefs portadores de estrellas Michelin: Peter Rudolph del hotel Rosewood Sand Hill en Palo Alto, California y Joël Robuchon del hotel MGM de Las Vegas.

Sus estudios fueron la Licenciatura de Hotelería en la Escuela Superior de Turismo y posteriormente su especialidad en Artes Culinarias mediante cursos en Florida Culinary Institute de Boca Ratón.

Su trayectoria profesional inicia en el Hotel Marquis Reforma en la Ciudad de México y pronto se convirtió en Chef de Partie en hoteles y restaurantes de México y Estados Unidos, los cuales incluyen el restaurante Le Cirque del Hotel Camino Real y Bath & Tennis Club en West Palm Beach en Florida. Desempeño el cargo de Chef de Cuisine en la apertura del restaurante El Cardenal del hotel Hilton Ciudad de México, y mas tarde se incorporo a la compañía Mexicana Mayan Resorts y The Grand Mayan Hotels en Acapulco, Gro.

Por seis años trabajó para el hotel Las Ventanas al Paraíso de la compañía Rosewood Hotels & Resorts en Los Cabos como Sous Chef Ejecutivo en donde logró una reinvención de la cocina Baja-Mediterránea, aportando frescura y novedad en la gastronomía de Baja California. Su desarrollo con la misma compañía lo trasladan a la ciudad de San Miguel de Allende con la misma compañia como Chef Ejecutivo, en donde aportó su expertise en los platillos de la tradición mexicana y regional, así como el uso de los productos de temporada y los de proximidad adquiridos en granjas y mercados locales. Más tarde colaboró en Rosewood The Crescent Court en Dallas y en 2016 se incorpora a Rosewood Cordevalle en Santa Clara California con el mismo cargo. En 2018 deja Rosewood y regresa Los Cabos con el Grupo Velas Resorts a cargo de sus 6 Restaurantes y banquetes. En 2019 se une a las filas de Hilton para la apertura del Hotel Conrad en Punta de Mita.

El Chef Victor Palma se integra este 2022 como Chef Ejecutivo de The Cape, a Thompson hotel, para seguir fortaleciendo y aportando al éxito del gran equipo culinario del hotel, con el cuidado y humanidad que lo representan.

**Sobre The Cape**

The Cape, a Thompson Hotel, se ubica en la región de Cabo San Lucas, Baja California Sur, México, en **una de las franjas de arena blanca más codiciadas de Los Cabos.** Su costa apartada y sus entornos cercanos al extremo más meridional de la Península de Baja California Sur, inspiraron el nombre del resort. **"The Cape”**se traduce como**“El Cabo”.** The Cape se inauguró en el **año 2015** y cuenta con una insuperable ubicación. Cada una de sus **157 habitaciones**tiene vista al**Mar de Cortés**y al emblemático**El Arco**de Cabo San Lucas. Esta innovadora propuesta reunió a un prestigioso grupo de colaboradores creativos como los aclamados arquitectos **Javier Sánchez**y **Benedikt Fahlbusch** de **JSa Arquitectura,** la reconocida firma de diseño Arquitectura de Interiores dirigida por **Marisabel Gómez Vázquez** y el prestigiado chef **Enrique Olvera,**cuyos restaurantes ocupan los primeros lugares de la lista *World’s 50 Best Restaurants*de San Pellegrino. **The Cape, a Thompson Hotel**recibió en 2021 el reconocimiento de la revista internacional **Travel + Leisure** como uno de los**25 mejores hoteles en México.**Además, recibió el premio de los**Readers’ Choice Awards 2021,**como uno de los**5 mejores resorts del Oeste de México**por**Condé Nast Traveler.**

**Link con fotos del evento en alta resolución:** <https://we.tl/t-XaffOumjYo>

**Sitio web:**  <https://www.thompsonhotels.com/hotels/mexico/cabo-san-lucas/the-cape/the-cape>

**Redes sociales**

Instagram: [@thecapehotel](https://www.instagram.com/thecapehotel/)

Facebook: [TheCapeHotel](https://www.facebook.com/TheCapeHotel)