



## Novedades gastronómicas de 'Delta a bordo': estacionales y creadas por reconocidos chefs

20-02-2024

Inspirado en cada estación, el menú a bordo de Delta se renueva con regularidad, y en 2024 los clientes podrán degustar platos internacionales y de inspiración coreana del aclamado chef Peter Cho y nuevos clásicos de la chef estrella Mashama Bailey, así como las Tip Top Margaritas. Y, a partir de marzo, los clientes de 'Delta Premium Select' podrán seleccionar comidas antes de su viaje. El objetivo de la línea aérea es proponer nuevos menús que sorprendan y gusten a sus clientes.

Delta ha renovado el menú de comidas y bebidas a bordo e incluye platos internacionales del renombrado chef **Peter Cho** y nuevos clásicos de la socia de Delta y chef estrella **Mashama Bailey**. También recuperan, las 'Tip Top Margaritas'. "Queremos que nuestro servicio de comida y bebida a bordo sea tan impresionante como los destinos a los que volamos", declara **Kristen Manion**, vicepresidenta senior de servicio a bordo de Delta. "**Aparte de garantizar que nuestros productos sean deliciosos y se sirvan con esmero, queremos sorprender y deleitar continuamente a nuestros viajeros frecuentes con nuevas ofertas de comida y bebida para todos los paladares**".

Los chefs Cho y Bailey junto con los chefs **Jon Shook** y **Vinny Dotolo**, con sede en Los Ángeles, 'Union Square Events' de **Danny Meyer**, y otros célebres chefs y especialistas en servicios de comida también aportan su talento al Consejo Culinario de Delta, un grupo de expertos gastronómicos que ayuda a definir la estrategia de *food & beverage* a bordo de Delta. El menú a bordo, se renueva periódicamente y se inspira en las estaciones del año, y busca satisfacer a todos los clientes independientemente del tipo de dieta que sigan.

### El sabor de Corea de la mano del chef Peter Cho

Peter Cho, chef ejecutivo y propietario de los restaurantes 'Han Oak', 'Toki' y 'Jeju', y finalista del premio James Beard, ha dejado su impronta en el panorama gastronómico de Portland con su versión moderna de los platos coreanos clásicos, en la que fusiona ingredientes locales con técnicas occidentales innovadoras. A partir de diciembre, los clientes de Delta One que vuelen a Incheon desde EE. UU. podrán disfrutar de platos tan apetitosos como costilla de ternera estofada coreana con arroz mixto, champiñones, brócoli y salsa de soja dulce; kimchi; sopa doenjang con pasta de soja; bao vegetariano con ensalada de patata al curry y pepinos

encurtidos; y mucho más.

### Clásicos sureños de la chef Mashama Bailey

Algunos vuelos nacionales de más de 900 millas en *First Class* con salida desde Atlanta podrán disfrutar de los nuevos sabores de la chef Mashama Bailey, ganadora del premio 'Outstanding American Chef' de la Fundación James Beard en 2022 y chef ejecutiva y cofundadora de 'The Grey', un galardonado restaurante de Savannah, Georgia.

Desde febrero, los clientes nacionales de *First Class* que salgan de Atlanta en vuelos que ofrezcan el servicio de comidas exclusivo de Delta podrán elegir entre varias opciones de desayuno de la chef Bailey: huevos revueltos con pastel de patatas fritas y salsa de salchichas de pollo; *frittata* con salsa de tomate especiada, patatas y pimientos; o granola de nueces de Grey Market con compota de bayas mixtas y leche de almendras. Las opciones de entrante para la comida y la cena incluyen costillas de ternera de 'Fox Bros. Bar-B-Q', con sede en Atlanta; pollo ahumado glaseado con ensalada de quinoa; o macarrones con queso al horno con migas de ajo tostadas y brócoli. Y de postre o como servicio a bordo, una barrita de limón con nata montada.

En vuelos internacionales seleccionados, los clientes de 'Delta One' pueden darse el capricho de probar las gambas criollas de la chef Bailey con sémola cremosa y salsa de tomate. También disponible: *bratwurst* a la parrilla con col lombarda estofada, puré de patatas a las finas hierbas, judías verdes y salsa *demi-glace* de mostaza y cereales; sopa de coliflor con guarnición de cebollino picado; aperitivo de gambas escalfadas con salsa de yogur de pepino y limón; y ensalada de hojas verdes mixtas con rábano, tomate y vinagreta balsámica.

### Más opciones de temporada para disfrutar

Los clientes de primera clase en rutas seleccionadas de más de 900 millas pueden disfrutar de platos de temporada de origen local. Podrán probar por tiempo limitado con charcutería y queso con salami de ternera ahumada Brooklyn Cured; pizza de pepperoni estilo napolitano; y un breakfast burrito vegetariano con patatas, salsa verde, queso Monterey Jack y pico de gallo.

### 'Delta Premium Select'

Los clientes de 'Delta Premium Select' (DPS) pronto podrán personalizar su experiencia a bordo con la opción de preseleccionar comidas antes de su viaje, una de las varias mejoras del servicio DPS que comienza a implementarse en marzo.

### Tip Top Margaritas y Fat Tire Ale

Tip Top Margarita vuelve a los vuelos nacionales con una receta perfeccionada. La Margarita ha obtenido 95 puntos en *Wine Enthusiast* y estará disponible en determinadas rutas nacionales de EE. UU. La cerveza Fat Tire Ale de 'New Belgium Brewing' volverá para los clientes que vuelen dentro de EE. UU. a partir del 26 de febrero. Fat Tire, una cerveza brillante y equilibrada, combina una sutil presencia de malta con un perfil de lúpulo ligeramente afrutado y un final crujiente.

### Tinto, blanco y nuevo: sabores frescos del programa de vinos rotativos de Delta

Vino espumoso 'Tchin' de Ethics Drinks: a partir de diciembre, los clientes de Main Cabin podrán relajarse a bordo con Ethic Drinks Sparkling Wine, un delicioso vino ecológico elaborado con prácticas sostenibles. Actualmente disponible en vuelos internacionales. Vino espumoso Gambino: este blanco procede de la zona de Treviso, en el norte de Italia, en la tierra del Prosecco. Los clientes de la *first class* nacional pueden disfrutar de una copa de cortesía antes de la salida y durante el vuelo. Disponible en febrero de 2024. Oporto Tawny de 10 años Quinta do Noval: disponibles para los clientes internacionales de Delta One, los clásicos vinos de Oporto Tawny de Portugal se mezclan a partir de vinos envejecidos en barrica que adquieren una complejidad de nuez y caramelo.

### Noticias Relacionadas

- Ante la creciente demanda, Emiratos amplía su oferta vegana en los menús de lounge y a bordo
- La facturación del sector de la restauración al viajero creció un 34% en el último año
- Se buscan startups que ofrezcan soluciones de sostenibilidad para la restauración en ruta
- Menús de famosos restaurantes de Estados Unidos llegan a los vuelos de la aerolínea Delta