



Singularis, proveedor de catering para las zonas de *hospitality* del FC Barcelona

14-01-2016

Singularis, la división de catering de autor de Serunio, es la encargada, desde mediados de octubre, de gestionar la restauración de las zonas de *hospitality* de las instalaciones del FC Barcelona y del Palau Blaugrana.

Los hermanos Iglesias, artífices de la nueva oferta gastronómica

La nueva propuesta gastronómica, elaborada por los hermanos **Iglesias**, propietarios de los restaurantes 'Rías de Galicia', 'Espai Kru' y 'Casa de Tapas Cançota' de la ciudad condal, fusiona las mejores, más originales, creativas y divertidas recetas de los tres espacios, creando una oferta triple, basada en la tradición, el producto al desnudo y la vanguardia gastronómica.

Por su parte, **Antonio Llorens**, presidente y director general de Serunio, afirma que *"contar con la confianza del FC Barcelona para la gestión de la restauración de sus zonas de hospitality supone todo un privilegio a la par que un nuevo reto para nuestra compañía. Hemos elaborado una propuesta de calidad, contando con la colaboración de grandes profesionales y reconocidos chefs que harán de nuestro servicio una experiencia gastronómica plenamente satisfactoria"*.

Singularis cuenta con diez años de experiencia y trayectoria que le permite ofrecer a los clientes una experiencia gastronómica sin igual, en los espacios más emblemáticos y exclusivos tanto a nivel nacional como internacional. Gestiona eventos a medida, vistiendo los escenarios más excepcionales donde el paladar y la pasión por el detalle se reencuentran. Singularis es la responsable de la restauración diaria de espacios emblemáticos de la ciudad de Barcelona como El Gran Teatre del Liceu, el Palau de la Música, l'Auditori o el Teatre Nacional de Catalunya.

www.singularis.com.es