



Restauracióncolectiva
El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / Empresas / Operadoras /



Vilaplana Catering presenta una propuesta de estrellas Michelin en el *Christmas by Starlite*

12-12-2023

Vilaplana Catering firma la exclusiva propuesta gastronómica con tres estrellas Michelin que ofrece *Christmas by Starlite* Madrid en sus entradas VIP. El festival tendrá lugar en Ifema del 14 al 20 de diciembre y contará con la presencia de grandes artistas como **Rod Stewart, Sting, Ricky Martin, Manuel Turizo, Lola Índigo, Carlos Rivera y Sebastián Yatra**.

El espacio 'Gastro VIP' propone una experiencia de lujo en una mágica atmósfera navideña a la altura de las grandes estrellas que se subirán al escenario cada noche. A ella se suman en esta edición, la primera del festival fuera de Marbella, dos chefs andaluces con estrella Michelin: **Benito Gómez** y **Juanlu Fernández**, que aportan los aires sureños de una cocina de presentación vanguardista.

Los asistentes a los 'Palco Experience' del festival podrán disfrutar en el espacio 'Gastro VIP' de distintos puntos gastronómicos con los mejores productos tanto nacionales como internacionales y recetas con guiños a la Navidad: 'Caldo de pularda trufado', 'Bombones de oro y foie con pipas caramelizadas', 'Empanadilla de gamba roja', 'Langostino panko con mayonesa de plancton', piezas de carne de vaca madurada o cordero asadas cortadas al momento, atún rojo de almadraba, mariscos y postres, incluyendo los helados de Rocambolesc. Todo ello acompañado de una decoración y de una vajilla especialmente diseñada para la ocasión.

La propuesta se completa con la colaboración de los dos cocineros andaluces estrella Michelin. Cada uno de ellos deleitará a los comensales con un menú compuesto por tres platos con lo mejor de su cocina.

Benito Gómez, del restaurante 'Bardal', en Ronda, con dos estrellas Michelin, sorprenderá con tres platos en los que los protagonistas serán los productos frescos. Destaca su plato de 'Puerros escabechados, anguila ahumada, sabayón y caviar de trucha'. Por su parte, Juanlu Fernández, chef con una estrella Michelin en su restaurante 'Lú, cocina y alma' de Jerez, trasladará a los comensales a un universo único donde fusiona la alta cocina andaluza con las técnicas francesas clásicas. De su menú, reseñamos su propuesta de 'Lomo de atún de almadraba en gazpacho de ají amarillo'.

Fran Benítez

, director de Vilaplana Catering Madrid destaca que *“poder tener tres estrellas Michelin junto a estrellas de la música como Sting, Rod Stewart o Ricky Martin, es algo único y que suceda en época de Navidad le da un toque aún más mágico. En Vilaplana queremos que esta experiencia gastronómica junto a la música sea el evento navideño más especial y que nadie se quiera perder”*.

Tras la cena y el concierto, la experiencia de palco finalizará cada día con una gran fiesta que se adueñará de la noche madrileña con algunos de los mejores DJ del momento, como **Fedde Le Grand** o **Juan Magán**. Música, gastronomía y fiesta unidas en una propuesta única, que será un deleite para todos los sentidos.

Contacta con **Compass Group España** o accede a su web a través de nuestro directorio de empresas.

Noticias Relacionadas

- Vilaplana ofrecerá la mejor gastronomía en el espacio VIP de la Copa Davis en Málaga
- Vilaplana Catering recibe la verificación de catering sostenible de Bureau Veritas
- Vilaplana llena de estrellas Michelin la gastronomía de la Davis Cup by Rakuten
- Vilaplana lleva a las finales de la Copa Davis un recorrido por la mejor gastronomía de Madrid