

El sumiller de R.H Corales Resort representa a Canarias en la 2ª semifinal del concurso de Camarero del año

Diego Yanes, el sumiller de Maresía acudirá representando a Canarias en la 2ª semifinal del concurso de Camarero del año que se celebra en Granada el próximo 16 de Mayo

La VII Edición del concurso Camarero del año tiene aire Tinerfeño, en esta ocasión se trata de Diego Yanes, el sumiller del restaurante Maresía, perteneciente a Royal Hideaway Corales Resort, que competirá en la próxima semifinal que se celebra a mediados de mayo en Granada. Este aclamado certamen gastronómico a nivel nacional, y avalado por grandes chefs de la cocina española como el Presidente Martín Berasategui y Vicepresidido por Jordi Cruz, está dirigido a cocineros profesionales de toda la geografía española, mayores de 23 años, que demostraran sus habilidades frente a un jurado de excepción.

Esta séptima edición se ha dividido en cuatro grandes semifinales, repartidas en dos años y celebradas en cuatro áreas geográficas diferentes. En ellas toman parte 32 cocineros de los que sólo los 8 mejores, dos en cada semifinal, alcanzarán la gran final, que tendrá lugar en el marco de Alimentaria, y estará compuesta por los ganadores de cada semifinal. Todos los candidatos al Camarero del Año son profesionales de la hostelería en la sala y que tienen algo en común: que aman y prestigian su profesión.

Mediante unos test exhaustivos y entrevistas en profundidad hechas por personal experto, se seleccionará a los concursantes que toman parte en cada una de las semifinales. Entre ellos destaca la presencia de Diego Yanes, 2ª Maitre y Sumiller en Royal Hideaway Corales Resort. Con un estilo vanguardista con forma de barco, y una decoración inspirada en los corales que rodean la isla, este hotel está firmado por el reconocido arquitecto tinerfeño Leonardo Omar y cuenta con una ubicación privilegiada con el mar como telón de fondo y una propuesta interior y exterior que reflejan las 5* Gran Lujo de este hotel.

Gastronomía con estrella

El hotel destaca por su propuesta gastronómica, que lleva su apuesta por las experiencias a dos espacios destacados. En una terraza única con impresionantes vistas a La Gomera se encuentra Maresía, asesorado por los hermanos y chefs Jonathan y Juan Carlos Padrón, poseedores de una estrella Michelin y dos soles Repsol en su restaurante "El Rincón de Juan Carlos". Dividido en dos conceptos diferentes que abren de día y de noche solo para adultos, ofrece la opción de disfrutar de un aperitivo o un cóctel en Maresía The Roof hasta el atardecer o degustar los sabores del mar en Maresía The Restaurant durante las cenas, con una carta empapada por las referencias de la costa y la gastronomía local.

Para probar los sabores más exóticos en formato Adults only está San Hô, que lleva el mestizaje de las culturas japonesa y peruana a las cocinas de este nuevo complejo en un ambiente estéticamente

marino y con una combinación de sabores que hará de una cena en él una completa experiencia llena de sensaciones. Está capitaneado por Jaime Palmar, en cuya trayectoria aparecen reconocidos restaurantes como Kazan, Naiko o Kabuki.

Acerca de Barceló Hotel Group:

Barceló Hotel Group, la división hotelera del Grupo Barceló, es la 2ª cadena de España y la 29ª más grande del mundo. Actualmente cuenta con 251 hoteles urbanos y vacacionales de 4 y 5 estrellas, y más de 55.670 habitaciones, distribuidos en 22 países y comercializados bajo cuatro marcas: Royal Hideaway Luxury Hotels & Resorts, Barceló Hotels & Resorts, Occidental Hotels & Resorts y Allegro Hotels. También forma parte del grupo Crestline Hotels & Resorts, una compañía hotelera independiente con 120 establecimientos. Para más información: www.barcelo.com

Contacto de prensa:

Fly me to the Moon para Barceló Hotel Group.

Teléfono: 91 781 25 06

Ana Hidalgo / Laura Santolaya

Datos de contacto:

Ana Hidalgo

Nota de prensa publicada en: [Tenerife](#)

Categorías: [Fotografía](#) [Gastronomía](#) [Viaje Canarias](#) [Entretenimiento](#) [Turismo](#) [Restauración](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>