Publicado en Madrid el 01/11/2018

Royal Hideaway Sancti Petri revela las recetas de tres postres originales de su carta

Atún con piñonante, molecular coctails y helados con probióticos

Casi siempre, los entrantes y el plato principal suelen ser los más esperados por los comensales, sin embargo, el hotel Royal Hideaway Sancti Petri presenta su propuesta culinaria enclave luxury con tres postres de lo más suculentos y originales.

Desde atún rojo con piñones, cócteles en forma de burbuja o helados con probioticos, todo un sinfín de sabores y combinaciones extremas que despertará los paladares más exigentes. Sin duda, una apuesta a pedir de boca.

Bubble Shots, explosión de sabor molecular

Para una explosión de sabor instantánea, no hay mejor apuesta que los bubble shots, una propuesta culinaria de mixología molecular que convierte el paladar en una fuente de sabores refrescantes e intensos. El barman del hotel Royal Hideaway Sancti Petri los recomienda como propuesta infalible para los adictos a los cócteles y a la presentación minimalista.

Cócteles convertidos en auténticas burbujas, tan atractivos a la vista como deliciosos para los paladares más exquisitos. Cinco “chupitos” que pasan de un formato sólido a líquido al tomar contacto con la boca, permitiendo al sabroso líquido que guardan en su interior estallar y dotar de sorpresa algo ya de por sí asociado a la diversión, como es tomar una bebida especial. Con esta propuesta se podrá disfrutar de un delicioso cóctel de gin tonic, u otras propuestas más dulces como vodka con frambuesa; vodka con rosas; ron, maracuyá y mango; ron, vainilla y coco.

Helados con probioticos

El tradicional helado siempre se ha compuesto de una base a la que luego se le añaden toppings como el chocolate o las virutas de caramelo, un concepto que ha dado un giro de 360º en el Vital Corner de Royal Hideaway Sancti Petri y a través del cual se pueden crear helados dulces y originales y sobre todo, frescos, naturales y saludables para estas navidades. Cambian los clásicos helados de chocolate, vainilla o chocolate por diminutos trozos de mango o papaya mezclados con otros elementos como la albahaca, con sorpresas crujientes de la mano de frutos secos como las nueves o los pistachos. Se pueden crear combinaciones con un mix de toppings como frutos secos, menta, limón o canela con los que aportar un toque exótico a una base de helado artesanal para que los comensales creen su propio desfile de texturas y sabores a su gusto personal.

"Un topping sano añade un plus de energía, antoxidantes, vitaminas y minerales. Es una manera de decorar, mejorar el sabor y el valor nutricional de nuestras comidas" afirma Pilar Vela, Wellthy Expert tecnóloga en nutrición del hotel Royal Hideaway Sancti Petri.

Atún con Piñonante Los asiáticos siempre han sido los más valientes en cuanto a la combinación de ingredientes. Recorriendo las calles de Tokio o Hong Kong se pueden tomar pasteles de wasabi o helados de alubias, por ejemplo. El restaurante Atunante (por amor) del hotel Royal Hideaway Sancti Petri apuesta por el Atún Rojo de la Almadraba en sus postres y revela todos sus ingredientes para hacer la combinación perfecta en casa estas navidades.

Su Atún con piñonante es un postre crujiente y cremoso, dos adjetivos que van de la mano en este plato que consiste en un aro de caramelo crujiente con piñones, relleno de crema de queso y atún ahumado, sobre una salsa dulce de mojama. Todo se acompaña de una lengua de chocolate que da un push amargo a la mezcla. Una propuesta original y valiente que crea un juego de sabores en la boca y que se completa con su variedad de texturas.

Datos de contacto:
Miriam

Nota de prensa publicada en: Madrid

Categorías: Gastronomía Andalucia Restauración

NotasdePrensa
https://www.notasdeprensa.es