

El Hotel ME Madrid se viste de blanco para presentar su nuevo programa de bodas

Mañana viernes 18 de junio, el emblemático hotel de la madrileña Plaza de Santa Ana acoge el primer gran evento de la temporada: el desfile de moda para novias de la diseñadora Ibicenca Virginia Vald. La famosa terraza de ME Madrid, RADIO Rooftop Bar, será también el escenario de la presentación del concepto creado por la marca ME by Meliá, The Revolutionary Wedding, que viene a revolucionar el mundo de las bodas

Para conocer las últimas tendencias en catering, ideas sorprendentes e inspiración, el hotel ME Madrid presenta, junto a un espectacular desfile, el concepto The Revolutionary Wedding.

Las performances de artistas, las exposiciones de talentos locales, la experimentación y la música son algunos de los eventos que inspiran el día a día de un hotel como ME Madrid. Este viernes 18 de junio, la terraza de la última planta del majestuoso edificio de la Plaza Santa Ana, ofrece un espectáculo de moda con la presentación de la colección Bohème by Virginia Vald.

Además como parte de este día, el hotel contará con una fascinante intervención floral y muestra de ramos de novia de manos del atelier Orquídea Drácula. A modo de fiesta de boda, durante el evento se podrá disfrutar de una propuesta gastronómica diseñada por el chef mallorquín Tolo Cabrer y el repostero Javier Sánchez. Para ME by Meliá todo lo que sale de las cocinas de los hoteles en un día tan especial tiene que estar relacionado con la emoción y la sorpresa, de ahí que Tolo Cabrer y Javier Sánchez hayan diseñado una experiencia culinaria que brilla con luz propia: vieira braseada, veloute de coliflor, manzana verde y lemon grass o lubina salvaje, crema de azafrán & limón en salmuera, pasas al jerez y frutos secos.

En el apartado dulce, postres de elaboración artesana como el pavê de frutos secos, crujiente de avellanas y chantilly lactée; tierno de chocolate, cremoso de cítricos, semilla de cacao y kumquat confitado; biscuit glacé, pralinée, guirlache de almendras y naranja osmotizada en tomillo.

El objetivo es "regalar un viaje de emociones, transportar felicidad y que esta experiencia quede en el recuerdo del comensal. Nuestra gastronomía está inspirada en la cocina mediterránea, con un toque vanguardista y actual, prestando atención a los sabores limpios e ingredientes de temporada. Una filosofía basada en la simplicidad y la elegancia y platos que evocan el campo, el mar, el océano, la tradición y la frescura", explican los cocineros.

"No se imaginen un espacio meloso lleno de flores y tules en color blanco, porque el resultado es justo lo contrario, un modo muy distinto de ver un desfile dentro de uno de nuestros espacios con las vistas más impresionantes de Madrid, la terraza RADIO de la última planta", cuentan desde el hotel.

Sofisticadas y con el objetivo de que la película se cuente con otro guion, las bodas son, por encima de

cualquier otra idea, un símbolo del amor. Pero, además, para ME by Meliá es un acto revolucionario donde el US prevalece sobre el ME. Por su parte, The Revolutionary Wedding by ME de la marca de hoteles ME by Meliá lanza un nuevo concepto de bodas que propone desdibujar las ideas clásicas para situarlo en un escenario moderno, contemporáneo y arty. La narrativa de The Revolutionary Wedding by ME se desglosa, a su vez, en un menú especialmente diseñado con cinco modalidades: the beachfront affair, the intimate affair, the confetti affair, the eco-friendly affair and the exotic affair, “cuyo objetivo es destacar y poner en valor cada una de las cualidades que las definen y caracterizan, incorporando nuestros espacios más emblemáticos”, explican desde la marca de hoteles ME by Meliá.

Datos de contacto:

Lycland
911124605

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

Categorías: [Moda Madrid](#) [Turismo](#) [Eventos](#) [Restauración](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>