

## **Hoteles Desconecta2 acude a FITUR como referente de la apuesta turística de Extremadura**

**El hotel ha participado en diversas actividades para dar a conocer todo su potencial, incluyendo un showcooking protagonizado por el chef de su restaurante 'La Flor de la Candela'**

Hoteles Desconecta2, hotel boutique de cinco estrellas situado en Monesterio (Badajoz), ha estado presente en FITUR representando a Extremadura de la mano de la Junta y la Dirección General de Turismo de la región.

El hotel, representado durante la feria por uno de sus propietarios, Sam Brocal, ha podido aprovechar esta importante cita para seguir creando y fortaleciendo relaciones con los principales actores económicos de la región, consolidando su marca como uno de los hoteles rurales de 5 estrellas mejor valorados en España.

Entre otras actividades, Hoteles Desconecta2 ha participado en la firma y presentación de la Agrupación de Comercialización Turística Zafra-Sur de Extremadura y en la grabación del programa radiofónico 'Miradas Viajeras' emitido en Capital Radio.

Hoteles Desconecta2, ejemplo de la oferta turística de la región Extremadura se ha mostrado en Fitur 2023 como un paraíso del turismo de interior que apuesta por la sostenibilidad, el turismo 'slow' y grandes atractivos naturales y gastronómicos, características que Hoteles Desconecta2 representa en su ADN.

Desde su inauguración en enero del año 2022, Hoteles Desconecta2 se ha consolidado como un referente de la oferta turística extremeña, dando respuesta a las demandas del nuevo tipo de turista surgido tras la pandemia, mucho más digitalizado y muy concienciado del impacto de la actividad humana en el entorno.

Hoteles Desconecta2 se ha convertido en mucho más que un hotel rural de cinco estrellas; es un lugar para encontrarse, alejado del ritmo cotidiano y completamente orientado al bienestar y descanso pleno de sus huéspedes. Para conseguirlo dispone de un enclave extraordinario rodeado de paz y tranquilidad, nueve habitaciones con vistas a la naturaleza, jacuzzis, spa, piscina infinita, huerto ecológico propio y gimnasio, entre otros atractivos.

El restaurante 'La Flor de la Candela', su apuesta para 2023

Para su visita a FITUR, la Dirección General de Turismo de Extremadura apostó por Hoteles Desconecta2 y su restaurante, 'La Flor de la Candela', como referentes de la gastronomía de la región a través de un Showcooking.

Durante la actividad el chef de 'La Flor de la Candela', Javier Mateos, pudo presentar la elaboración de tres tapas, a base de productos pertenecientes a la DOP e IGP de Extremadura, que reflejan la identidad culinaria de la región. Concretamente, las tres tapas elaboradas fueron tartar de presa ibérica de la dehesa sobre un pan de cúrcuma y pistachos de masa madre con esferificaciones de tomate, espuma de Torta del Casar con boniato dulce y calabaza asada y, para finalizar, carrillada al Pimentón de la Vera con vino tinto sobre un fondo de parmentier de patata trufada.

Delicias y recetas como estas pueden degustarse a diario en las instalaciones del restaurante, sin necesidad de estar alojado en el hotel, gracias a su elaborada carta y gastro experiencias. Entre sus próximas experiencias culinarias destaca su menú para celebrar San Valentín el próximo 11 de febrero, disponible en este enlace: <https://hotelesdesconecta2.com/san-valentin/>

Asimismo, 'La Flor de la Candela' se encuentra adherido a las Rutas Gastronómicas Sostenibles de Extremadura, iniciativa de la Dirección General de Turismo de Extremadura para poner en valor algunos de los alimentos más representativos de la gastronomía extremeña. Para ello, el restaurante La Flor de la Candela dispone de los menús 'Ruta del Ibérico Dehesa de Extremadura', en el que destacan los productos derivados del ibérico, y 'Ruta del Queso de Extremadura', con diversos quesos de la zona como protagonistas.

De igual modo, sus características, exclusivos detalles y su localización en uno de los rincones más bellos de Badajoz, hacen de Hoteles Desconecta2 y 'La Flor de la Candela' un lugar ideal para celebrar comidas de empresa y todo tipo de eventos, desde convenciones, encuentros empresariales, formaciones y teambuidings, a entregas de premios o catas de vino.

#### Sobre Hoteles Desconecta2

El lujo de la desconexión digital llega a Extremadura de la mano de Hoteles Desconecta2, en un enclave paradisíaco situado en el municipio de Monesterio, Badajoz, con la creación de un hotel boutique rural de cinco estrellas.

Hoteles Desconecta2 cuenta con un edificio de 1.000 m<sup>2</sup> y 30 hectáreas de parcela, con 9 habitaciones de lujo, salón panorámico de 212m<sup>2</sup>, ampliable a 632m<sup>2</sup> gracias a su sistema de puertas correderas ocultas, y equipado con las últimas tecnologías, zona de piscina exterior de más de 553m<sup>2</sup>, spa, gimnasio, restaurante y una amplia terraza exterior de 420 m<sup>2</sup> con extraordinarias vistas al Pantano de Tentudía.

Al mismo tiempo, su ubicación, en un edificio plenamente integrado en la naturaleza, consigue que los visitantes estén rodeados de tranquilidad, silencio y naturaleza, brindándoles una sensación de total desconexión.

El edificio y la decoración, cuidada al mínimo detalle, ha sido un proyecto integral de los propietarios Laura Morillo y Sam Brocal junto a los arquitectos del equipo T10, con una inversión total de 2,7 millones de euros y cofinanciado por la Consejería de Economía, Ciencia y Agenda Digital de la Junta de Extremadura y el Fondo Europeo de Desarrollo Regional (FEDER). El proyecto constituye una clara

innovación dentro del sector turístico, creando experiencias completamente personalizadas para diferentes clientes, al mismo tiempo que asegura el respeto a la naturaleza y al entorno único que le rodea.

Más información

[www.hotelesdesconecta2.com](http://www.hotelesdesconecta2.com)

<https://www.facebook.com/hoteldesconecta2>

<https://www.linkedin.com/company/hotel-desconecta2>

[https://twitter.com/h\\_desconecta2](https://twitter.com/h_desconecta2)

<https://www.instagram.com/hotelesdesconecta2/>

**Datos de contacto:**

Jesús Sierra

645 39 34 32

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

Categorías: [Nacional](#) [Gastronomía](#) [Madrid](#) [Extremadura](#) [Turismo](#) [Restauración](#)

---

**NotasdePrensa**

<https://www.notasdeprensa.es>