

## **Menú Eco-Verano Healthy 2021, Hotel Palacio de los Duques de Gran Meliá By Miguel Martín Robles**

**Por fin llegó el verano en su versión más healthy presentando el menú que da la bienvenida a la estación estival en el Hotel Palacio de los Duques de Gran Meliá diseñado por el chef ejecutivo Miguel Martín Robles desde una mano de corte tradicional encaminada a fortalecer el sistema inmune entre la batuta del eco-arte y la economía circular; ingredientes indispensables y muy comentados además en Madrid Fusión el IT de la gastronomía en España**

En sinergia con la periodista y Escritora, Pilar Carrizosa, la nueva edición de las “Healthy Gourmet Seasons 2021” sigue desde hace 4 años el paradigma del reto: incentivar el consumo saludable. En este sentido la demostración culinaria cimentó la cultura del consumo responsable y de calidad que responda a la necesidad de cuidarse a través del plato donde más de la mitad de los españoles están preocupados por su dieta ante los crecientes casos de intolerancias y problemas digestivos. En el marco de la Industria alimentaria, dentro del objetivo fijado en el documento “Food 2030” y reto de desarrollo sostenible de la agenda 2030 de Naciones Unidas prioridad es la nutrición.

Hotel Palacio de los Duques de Gran Meliá

Este hotel, unión del antiguo convento Dominicano del siglo XIII y del Palacio S. XIX Residencia de los Duques de Granada de Ega y Villahermosa es un viaje en el tiempo al Madrid de los Austrias, cerca del Palacio Real, el Teatro Real y la Catedral de la Almudena, inspirado en la obra del famoso pintor Velázquez y miembro del exclusivo grupo “The Leading Hotels of The World. La Arquitectura y Decoración por Álvaro Sans y Adriana Sans, recrean la cultura del descanso en un ambiente de serenidad por sus tonos neutros, cremas y ocres, donde se filtra una luz entre sus terciopelos y mobiliario clásico de sus 20 Suites, 20 habitaciones Red Level y 140 habitaciones. Su evocador jardín histórico de 1000 m<sup>2</sup> es un remanso de paz para disfrutar de sus zonas verdes que recuerdan su ubicación en zona de bajas emisiones y con menos tráfico de la ciudad. Su espacio gastronómico lo forman 3 restaurantes: Coroa, Montmartre y Dos Cielos Madrid, exquisitas apuestas distintas y complementarias. Cool: su Piscina de temporada y bañera de hidromasaje en el ático con solárium, bar de cócteles y vistas de Madrid 360°. Todo diseñado para crear experiencias únicas. <https://www.melia.com/es/hoteles/espana/madrid/palacio-de-los-duques-gran-melia/index.htm>

EL MENÚ: \*Queso leche cruda de oveja acompañado de tierra de cortezas garrapiñadas en miel, orégano y polen.\* Lomo de Atún Rojo en tempura de algas, y aguachile de hierbas frescas \*Ternera Blanca: \* Carpaccio en semi-cocción, aderezado con chimichurri de tuétano vegetal . \*Postre: Sandía , flor de Hibisco , gel de lima en salmuera y pimienta 5 colores. Todos los platos incorporan Aceite de La Berlangueña. Pico Limón y Ocho ojos.

Millas de salud, Berlanga (Badajoz): AOVE. “Pico Limón” y “Ocho Ojos” son 2 variedades Premium de La Berlangueña. El 1º: Monovarietal, endémica de la Campiña Sur de Extremadura. Pre-seleccionadas del olivar recogidas en su momento óptimo de maduración, transformadas en AOVE en el instante de la recepción, con molturación en frío, conservando todos sus atributos. Aroma y matices equilibrados de frutados de hierba recién cortada, tomate verde y frescor a hierbabuena y menta.

Medalla bronce Premios Mezquita 2021. Concurso Ibérico a la calidad de los AOVE como frutado Maduro. Mención de Honor Premios Diputación de Badajoz 2021 en Categoría de Producción Limitada. El 2º: AOVE Arbequina Y Koroneiki, una plantación propia. Armonía de sabores y olores prensados en frío y casi sin batido. Destaca su sabor suave y dulce que conjuga con su aroma a plátano y almendra. Medalla de Plata Premios Mezquita 2021. Concurso Ibérico a la calidad de los AOVES, como AOVE Frutado Verde No Amargo. [www.todoaceite.com](http://www.todoaceite.com)

Villarejo de Fuentes (Cuenca). Queso de oveja artesano curado en miel de castaño y orégano "Villarejo". Con +de 40 premios internacionales como el Superior Taste Award Bruselas 2021. Concurso Internacional de Lyon 2020 al Mejor Queso del Mundo. World Cheese Award Super Gold 2019-20. Sin gluten, sin lactosa corteza comestible y apto para vegetarianos. Propiedades: Omega3 y linoleico. Maduración natural dejando que el queso absorba el aroma de la miel y orégano. Panel de cata: textura mantecosa y retrogusto que recuerda al aroma del campo y los emboques del néctar dulce que suaviza y redondea la pieza. La historia comenzó en 1987 cuando el quehacer artesano se dedicó a la elaboración del queso desde donde gestionan y controlan el proceso productivo desde el pasto de las ovejas hasta la mesa. Instalaciones de 1.500 metros cuadrados donde las ovejas pastan en libertad donde los visitantes podrán realizar un recorrido por el mundo de la tradicional elaboración del queso y derivados: departamento de elaboración, cámaras de maduración, secado y tienda. <https://www.quesosvillarejo.com/>

Cartagena(Murcia). Atún Rojo. El Grupo Ricardo Fuentes es una empresa familiar con más de 50 años de trayectoria dedicada al atún rojo. Su fundador, pionero en Europa en la cría y comercialización de atún rojo es ya líder mundial en su producción y exporta cerca del 85% de su producción a países de los 5 continentes. Con instalaciones en España, Portugal, Marruecos, Malta, Italia y Túnez, el atún llega con la consistencia homogénea y en perfectas condiciones, manteniendo intactas sus propiedades organolépticas, con la infiltración de grasa idónea y con las garantías sanitarias y de respeto a la especie y su hábitat. Tanto los cortes más nobles como otros tesoros que guarda la anatomía de este increíble túnido, como la médula, el ojo o el corazón, son piezas que inspiran a los chefs de la alta gastronomía. <https://www.atunrojofuentes.com/>

Huesca. Terneras criadas en granjas ecológicas, sin grasa, para deportistas, para niños y con unos niveles de proteína y calidad de omega 3 muy superiores a la carne convencional. Es decir que es la carne que han comido los antepasados. Cumplen con lo que se busca: son respetuosas con el medio ambiente, con los animales, promueven la salud de las personas y producen una carne que está deliciosa. Por eso venden muchos productos con el distintivo 100% ecológico. Contiene más proteínas y vitaminas debido a la alimentación que han recibido las reses, con más proporción de pastos frente a los cereales y los piensos de grano que comen las vacas de granjas intensivas o no ecológicas. La carne ecológica puede llegar a tener 5 veces más betacaroteno, omega 3 y vitamina K2 que la carne convencional, y hasta el doble de ácido linoleico conjugado, una sustancia que protege frente al cáncer. [www.carnisima.com](http://www.carnisima.com)

Espicias Azaconsa. Molinillo pimienta 5 colores para carnes y pescados. Desde 1870 tuvo su origen en un ancestral negocio de azafranes y condimentos. Desde entonces 3 generaciones se dedican a difundir los productos desde el mundo orgánico en un portfolio que abarca además infusiones, edulcorantes, cacao y cafés solubles desde las técnicas tradicionales con los más avanzados procesos tecnológicos. Hoy están en más de 50 países orgullosos de difundir la marca España en el mundo y en

constante desarrollo. Es una apuesta por el colectivo sin gluten en un viaje a través del plato por sus sugerentes productos que sumergen en un mar de sensaciones. Hablan de un producto de Excelencia.  
[www.azaconsa.com](http://www.azaconsa.com)

**Datos de contacto:**

Pilar Carrizosa  
655174313

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

Categorías: [Nutrición](#) [Gastronomía](#) [Madrid](#) [Turismo](#) [Emprendedores](#) [Restauración](#) [Consumo](#)

---

**NotasdePrensa**

<https://www.notasdeprensa.es>