

## **Rafa Soler inaugura un ciclo gastronómico de chefs con estrella Michelin en La Perfumería**

**Rafa Soler, chef de Audrey's Restaurant (Calpe) ofrecerá el próximo 18 de octubre servicio de comida y cena en el restaurante del Hotel Palacio Vallier (5\*) con un menú degustación elaborado con productos de temporada**

La Perfumería, el restaurante del Hotel Palacio Vallier (5\*), ha puesto en marcha el ciclo "chef invitado", un evento culinario en el que diferentes cocineros con estrella Michelin acudirán como invitados al Restaurante La Perfumería de Valencia para elaborar un menú maridado.

El encargado de inaugurar el ciclo, el próximo martes 18 de octubre, será Rafa Soler, chef de Audrey's Restaurant. Soler, elegido mejor cocinero de 2020 en la X Edición de los Premios de la revista Club de Gourmets, cuenta con una estrella Michelin y un Sol Repsol en su restaurante Audrey's, situado en el hotel AR Diamante Beach, en Calpe.

Conectado con las raíces de su tierra valenciana, el chef Rafa Soler es capaz de poner su cocina al servicio de las emociones que despiertan los recuerdos. Para ello mantiene en esencia los guisos tradicionales de su infancia, los pescados del Mediterráneo, las verduras del huerto valenciano o el toque único de sus arroces.

Soler ofrecerá servicio de comida y cena el 18 de octubre con plazas limitadas (es imprescindible reservar previamente llamando al 960 661 307 o mediante la web de MYR Hotels). El menú maridado tendrá un precio de 120 euros y constará de:

Entomacat de tomates rojos en conserva y verdes encurtidos  
Rosa Blanca que vino del Mar  
Coca de maíz, hígado de rape y langostinos  
Caldo de arroz, chirlas e hinojo  
Ostra valenciana curada, limón asado y caviar  
Nabo, setas, pelota y judías  
Gazpacho de gamba blanca de Calpe con berberechos y erizos  
Patata, all i pebre y corazón de atún  
Pastel de anguila de la Albufera con caldo de caracoles  
Arroz meloso de pichón de tiro, champiñones y morcilla  
Apio y manzana  
Soufflé líquido de dulce de leche con creme fraîche

"Con este ciclo queremos acercar al público de Valencia el talento de chefs nacionales que cuentan con una estrella Michelin para que puedan degustar algunos de los platos más emblemáticos que ofrecen en sus restaurantes. Y además, en un espacio gastronómico que funde historia con

modernidad como es La Perfumería", explica Germán Carrizo, asesor gastronómico, chef de La Perfumería y también ganador de una estrella Michelin.

Durante el mes de noviembre se celebrará una segunda sesión con Fernanda Fuentes, chef del Restaurante NUB en Tenerife.

**Datos de contacto:**

Queralt Flotats  
663 943 389

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

Categorías: [Gastronomía](#) [Valencia](#) [Turismo](#) [Restauración](#)

---

**NotasdePrensa**

<https://www.notasdeprensa.es>