[notasdeprensa.jpg](http://www.notasdeprensa.es)Publicado en Valencia el 24/11/2022

# [Fernanda Fuentes y Andrea Bernardi consolidan el ciclo de ‘chefs con estrella Michelin’ en La Perfumería](http://www.notasdeprensa.es)

## El ciclo de ‘chefs con estrella Michelin’ seguirá en diciembre con la participación del chef jerezano Rafa De Bedoya, reciente ganador de su primera estrella Michelin

La Perfumería, el restaurante del Hotel Palacio Vallier (5\*),  ha celebrado con total éxito de público una nueva edición del ciclo gastronómico "chef invitado", un evento culinario en el que diferentes cocineros con estrella Michelin acuden como invitados al Restaurante La Perfumería de Valencia para elaborar un menú maridado. Fernanda Fuentes y Andrea Bernardi, propietarios del restaurante NUB en Costa Adeje (Santa Cruz de Tenerife) que cuenta con una estrella Michelin desde el año 2017, ofrecieron el pasado lunes un menú maridado en los servicios de comida y cena con platos especiales fusionando la cocina italiana, canaria y chilena. "Estamos muy contentos y agradecidos de la invitación por parte de MYR Hotels y del Restaurante La Perfumería para participar en estas jornadas gastronómicas con estrella. Es muy enriquecedor el poder compartir con colegas el amor por la cocina y sobre todo en un espacio único como es el Hotel del Palacio Vallier, un restaurante acogedor con muchos detalles en su diseño que lo hacen un lugar maravilloso. Fue una experiencia fantástica donde todo el equipo de sala y cocina nos acogieron maravillosamente y nos hicieron sentir en casa", han asegurado Fernanda Fuentes, única chef chilena con una estrella Michelin, y Andrea Bernardi. Para el equipo de La Perfumería se trata de "una oportunidad única para ofrecer al público valenciano el sabor y los productos más representativos de la cocina de cada chef en una experiencia exclusiva sin salir de Valencia". El ciclo gastronómico continuará en diciembre con la participación del Rafa De Bedoya, chef jerezano que ha ganado recientemente su primera estrella Michelin para Aleia Restaurant, ubicado en el Hotel Casa Fuster 5\* en Barcelona.

**Datos de contacto:**

Queralt Flotats

+34 663 943 389

Nota de prensa publicada en: [https://www.notasdeprensa.es/fernanda-fuentes-y-andrea-bernardi-consolidan](http://www.notasdeprensa.es/educalivecom-disfruta-de-cursos-presenciales-y-clases-particulares-a-traves-de-internet)

Categorias: Gastronomía Sociedad Valencia Entretenimiento Restauración

[notasdeprensa.jpg](http://www.notasdeprensa.es)

[**http://www.notasdeprensa.es**](http://www.notasdeprensa.es)