



Sabores

ILUNION Hotels

- Una road trip gastronómica por lo mejor de nuestro país -

Un viaje culinario



ILUNION Hotels, con el asesoramiento de Maher Restauración, ha diseñado un nuevo concepto gastronómico denominado Viaje de SaborES.

Teniendo en cuenta la situación en la que nos encontramos y lo vivido durante los últimos meses, la seguridad de nuestros trabajadores y clientes es nuestra máxima prioridad.

Por este motivo, este año hemos creado un concepto de restauración diferente al tradicional, con el que queremos resaltar la calidad de nuestra gastronomía a través de un viaje culinario por la geografía española. Hemos adaptado nuestro modelo de negocio a la situación actual, sin perder el enfoque de mantener nuestros estándares de calidad e innovación.

Para ello hemos apostado por una gastronomía regional y auténtica, con la que nuestros clientes pueden disfrutar de menús especialmente diseñados para cada ocasión, con la calidad de la materia prima como protagonista de cada elaboración.

Cada día de la semana recorreremos las cuencas fluviales y marítimas más importantes de nuestro país ofreciendo un menú degustación servido en mesa en un ambiente tranquilo y acogedor. Olvida las preocupaciones y disfruta de este nuevo momento.

Bahías del Cantábrico

Ribera del Ebro

Valle del Duero

A orillas del tajo

El Guadalquivir

Mediterráneo



Una oportunidad de mostrar nuestro compromiso y solidaridad con los agricultores y productores del sector agroalimentario español

Pongamos en valor nuestra cocina y materia prima, ofreciendo una experiencia culinaria cambiante y dinámica gracias a la variedad y diversidad diaria de la propuesta

Costa
Atlántica

Bahías del Cantábrico

ASTURIAS • CANTABRIA • PAÍS VASCO

Menú ¿Qué hay para hoy?

Chorizo guisado a la sidra

-

Ensalada de brotes, manzana, queso y nueces

-

Buey de mar gratinado con bechamel de sus corales

-

Lomo bajo de ternera de nuestros valles, patatas rustidas & aromáticos

-

Arroz con leche & infusión de canela



Mediterráneo

CATALUÑA • COMUNIDAD VALENCIANA • MURCIA
ISLAS BALEARES

Menú ¿Qué hay para hoy?

Pan de coca, aromas de sobrasada, cebolla y piñones

-
Esqueixada de bacalao con hortalizadas escabechadas

-
Pescado de rocacrema de calabaza, cúrcuma, vegetales de la huerta murciana

-
Carrileras de cerdo guisadas en salsa mediterránea

-
Corte de cítricos, aromas de limas verdes



La costa Atlántica

GALICIA • ISLAS CANARIAS

Menú ¿Qué hay para hoy?

Papas arrugadas con mojo picón

-

Concha de vieiras gratinadas

-

Langostinos cocidos, sal marina & mayonesa de cítricos

-

Merluza al vapor, jugo de majada gallega al pimentón suave

-

Lacón ahumado, pimentón, puré de manzana

-

Tarta almendra estilo Santiago





Ribera del Ebro

NAVARRA • ARAGÓN • LA RIOJA

Menú ¿Qué hay para hoy?

Mousse de espárragos, vinagreta de encurtidos

-

Foie con manzana y reducción de garnacha

-

Cocochas de bacalao al pilpil, estilo koskera

-

Carrillera de ternera pirenaica, glaseada en su jugo & vegetales

-

Crema cuajada ahumada, nueces garrapiñadas y miel



Valle del Duero

CASTILLA Y LEÓN

Menú ¿Qué hay para hoy?

Morcilla frita con puré de manzana y toques de vainilla

-

Ensalada de cecina de león, brotes verdes & garbanzos

-

El bacalao de tierra a dentro

-

Lomo alto de cerdo asado con especias y manzana en compota

-

Tarta de yema con crema tostada





Orillas del Tajo

CASTILLA LA MANCHA • MADRID • EXTREMADURA

Menú ¿Qué hay para hoy?

Tablas de embutido & quesos de Extremadura

Pechuga de ave escabechada & sopa de tomate especiada

Lomo de dorada a la plancha, salsa tártara

Terrina de codillo y papada, salteado de quinoas y jugo especiado

Flan de caramelo, espuma de crema montada





El Guadalquivir

LAS 8 HERMANAS

Menú ¿Qué hay para hoy?

Tabernero de Almería, pisto de hortalizas y vegetales

-

Salmorejo de tomate y melón y picada de gambas

-

Atún rojo a la roteña, fritada encebollada

-

Rabillos de ternera guisados con amontillado y especias

-

Repostería andaluza con tradición






SaborES
ILUNION Hotels



Una road trip gastronómica, que propone productos, elaboraciones y platos que han hecho de la cocina española, una de las más valoradas del mundo