

**SALICORNIA, COCINA MARINERA DEL SIGLO XXI, EN UN ENTORNO NATURAL INCOMPARABLE**

**Mallorca, 16 de Julio 2018.** Con auténtico sabor a sal, junto al antiguo puerto pesquero y bañado por la brisa del mar, ha nacido un nuevo concepto gastronómico la Colònia de Sant Jordi: **SALICORNIA**.

Esta planta carnosa que crece en zonas de agua salada, a menudo en las salinas, y que está siendo cada vez más utilizada como aderezo en la alta cocina, da nombre al nuevo restaurante de la Colònia, que encendió sus fogones el pasado mes de mayo con las espectaculares playas de Es Dolç y Es Carbó como testigo.

**SALICORNIA** es un espacio gastronómico con personalidad y elegancia, cargado de luz y de sutilezas gracias a la combinación de tejidos, colores y materiales naturales, y a su envidiable terraza, que invita a hacer un alto en el paseo para disfrutar no sólo de su gastronomía, sino también de su coctelería, vermouths y aperitivos.

Su cocina, como no podía ser de otra manera, es fundamentalmente marinera, elaborada con productos frescos de proximidad que dan lugar a recetas de base tradicional, actualizadas con un estilo único y personal.

En su personal carta, cada plato ha sido cuidadosamente elaborado por su **Chef Pablo Tomás**, al frente también de las cocinas del restaurante que el Grupo ostenta en Barcelona, y quién asegura que *‘hemos elaborado una propuesta gastronómica marinera seleccionando a diario los mejores productos locales, desde cabrachs, pageles y lubinas hasta gamba roja de Sóller, bogavantes y langostas de la zona, con los que elaboramos nuestros fantásticos arroces, secos y melosos, o asamos en nuestras brasas de carbón’*. Sin duda un disfrute para los sentidos, que se mimetizan con un entorno bañado por las aguas de Es Trenc, en el incomparable marco de la Reserva Natural de Cabrera. **“SALICORNIA es un restaurante mariner del siglo XXI, donde sentir y disfrutar todo el sabor del Mediterráneo en una ubicación privilegiada”**, afirma Tomás.

Los arroces son la especialidad del **SALICORNIA** y quienes deseen deleitarse en su terraza en pleno paseo marítimo, podrán elegir entre un ‘arròs brut con picantón y morcilla’, un ‘tradicional arroz marinero’, el ‘arroz meloso con bogavante’ o una ‘fideuá a la llauna con cigala’. Todo ello con la particularidad de servirse en raciones individuales y también disponibles por encargo para llevar y disfrutar en casa.

La carta incluye un apartado especial para los platos de temporada, que se renovarán varias veces durante la estación veraniega, para poder ofrecer un producto siempre fresco y de la máxima calidad.

Algunos de los más destacables y que ya se han posicionado entre los predilectos de sus primeros clientes son el ‘tartar de atún con yema de huevo y salicornia’, la ‘brandadilla de bacalao, pickles de coliflor y pimentón ahumado’, o el ‘salmorejo con berberechos y pico de gallo’.

La carne y el pescado tienen su espacio en los platos elaborados en horno de carbón, como el ‘pulpo de roca con mojo rojo y aceite de sobrasada’, o el ‘lomo de ternera lechal con sal de Es Trenc’, pero el rey de las carnes es sin duda el ‘steak tartar ahumado con mantequilla café de París’, de una suavidad extrema que se deshace a cada bocado.

En **SALICORNIA** aguardan más sorpresas, algo único en toda la Colònia, y es su fabulosa terraza, que a partir de las 12 h del mediodía se convierte en un auténtico “cocktail-bar”, con los mejores cócteles de autor como el Salicornia Sour, clásicos reversionados como el Margarita estilo tex-mex o el Mojito maestro, y para los fans del “healthy lifestyle” la carta ofrece opciones como “smoothies & frozen” de frutas tropicales y yogures, que convierten en un espectáculo digno de admiración la barra del restaurante.

Y después de una jornada gastronómica de excepción, podremos subir a la 4ª planta del edificio, donde el **rooftop-bar ‘The TOP’** ofrece una panorámica de la isla y del mar incomparables, que podremos contemplar mientras cerramos el día con la mejor coctelería de autor y al ritmo de la mejor música en vivo.

**Más info y agenda en:**

[www.salicorniarestaurant.com](http://www.salicorniarestaurant.com) - FB / IG: @salicorniarestaurant

---

### Grupo Gallery Hoteles

Gallery Hoteles es un grupo hotelero independiente que actualmente gestiona tres establecimientos emblemáticos por su calidad y trato personalizado: el Gallery Hotel de Barcelona, inaugurado en 1991, el Hotel Molina Lario de Málaga, inaugurado en 2006 y el Hotel Honucai, de próxima apertura en mayo 2018. Su localización céntrica, sus elegantes y confortables instalaciones, excelente gastronomía y el empeño y entusiasmo de todo el equipo de Gallery Hoteles, consiguen que todo cliente disfrute de su estancia.

En el campo de la restauración, el grupo cuenta con los restaurantes “MATIZ” en Málaga, “SALICORNIA” en Barcelona y la marca de rooftop-bars y coctelería “The TOP”, presente en las 3 ciudades donde se emplazan sus hoteles.

**Más información:**

**Gallery Hoteles**

**Ruth Fochs**

Marketing & Communication Manager

[rfochs@galleryhoteles.com](mailto:rfochs@galleryhoteles.com)

T 932 722 083

**Cincuenta y Cinco (gabinete de prensa externo)**

**Ruth Abajo**

Directora de Prensa

[rabajo@cincuentaycinco.com](mailto:rabajo@cincuentaycinco.com)

T 93 206 55 55