vinetur

La Brasserie Sorolla incorpora a Laura Jorge en su nueva carta

El restaurante del Hotel Las Arenas une cocina de temporada y equilibrio nutricional

miércoles 6 de mayo de 2026



La Brasserie Sorolla, el restaurante del Hotel Las Arenas de Valencia, ha incorporado a la nutricionista Laura Jorge como asesora de su nueva propuesta culinaria. Con esta colaboración, el establecimiento refuerza su apuesta por la excelencia gastronómica y por el bienestar de sus clientes, según explica la nota difundida por la compañía.

La iniciativa consolida la línea de trabajo del restaurante, basada en la sostenibilidad, el producto de temporada y de proximidad, y añade una visión más amplia de la alimentación. La propuesta busca unir equilibrio nutricional, sabor y creatividad en cocina, con una carta pensada para quienes quieren cuidarse sin renunciar al placer de comer fuera.

Laura Jorge es graduada en Nutrición y Dietética por la Universidad de Valencia. Su trayectoria profesional se ha centrado en el acompañamiento de las personas a través de la comida. En 2015 fundó su primer centro de nutrición y salud en Valencia y en 2024 amplió su actividad con un segundo espacio, un proyecto que integra distintas áreas del bienestar.

La nutricionista combina la práctica clínica con la divulgación de hábitos saludables. Además, imparte formaciones dirigidas a profesionales del sector sanitario. La empresa señala también que ha recibido el Premio al Emprendimiento en la I Jornada de los Premios al Emprendimiento del Ayuntamiento de Valencia.

Junto al chef ejecutivo de la Brasserie Sorolla, José María Baldó, Laura Jorge ha participado en el diseño de una carta renovada que combina técnica, sabor y equilibrio. La propuesta se basa en elaboraciones con ingredientes seleccionados con cuidado, respetando su origen, su calidad y sus propiedades.

Como novedad, las opciones más saludables estarán identificadas con un distintivo creado por la propia Laura Jorge. Ese sello avala su valor nutricional y permitirá a los comensales elegir de forma consciente. El restaurante presenta esta medida como una forma de facilitar una experiencia gastronómica alineada con un estilo de vida saludable.

La Brasserie Sorolla afirma con esta iniciativa su compromiso con una cocina responsable, en la que la calidad del producto, la sostenibilidad y el bienestar se integran en cada propuesta. El restaurante, ubicado en el Hotel Las Arenas, se presenta como un referente en la gastronomía valenciana por su respeto al producto local, su cocina de temporada y su evolución hacia una oferta más saludable.

Hoteles Santos, la cadena a la que pertenece el establecimiento, cuenta con más de 50 años de trayectoria y 12 hoteles en Baqueira, Barcelona, Granada, Madrid, Málaga, Mallorca, Murcia, Santander, Valencia y Zaragoza. La compañía subraya su adaptación al sector hotelero de alta gama, con una apuesta por la innovación y las nuevas tecnologías, sin perder el trato cercano que atribuye a las empresas familiares.