vinetur

El hotel Hyatt Regency Hesperia Madrid celebra la Semana Santa con una propuesta gastronómica con sabor a tradición

Ana Peiró reinventa la cocina cuaresmal con creatividad

martes 15 de abril de 2025

ESCRITO POR ALVARO PEREZ ESTEVE



El hotel Hyatt Regency Hesperia Madrid da la bienvenida a la Semana Santa con una propuesta culinaria que rinde homenaje a los sabores tradicionales de esta época del año. Mery Bárbola, el espacio gastronómico del hotel ubicado junto al lobby, presenta "Pasos de autor", un plan gastronómico que rescata la esencia de la cocina cuaresmal desde una perspectiva contemporánea y que estará disponible desde hoy y hasta el próximo domingo 20 de abril.



Fiel a los productos de temporada y al recetario clásico, esta propuesta firma una selección de bocados que combinan ingredientes de calidad y la creatividad de Ana Peiró, chef ejecutiva del hotel, sin perder de vista la tradición. Como manda la costumbre, los pescados frescos son los protagonistas de una carta que invita a saborear la memoria.

Entre los entrantes, destacan los buñuelos de bacalao con mahonesa cítrica y trufa, y la tortilla de camarones con emulsión de fino, dos clásicos reinventados con delicadeza. Como platos principales, esta carta de sugerencias propone el potaje de vigilia con verdinas y pochas, y un taco de bacalao con salsa de azafrán, que elevan la cocina estacional a una experiencia de autor. El broche dulce lo pone, como no podría ser de

otro modo, la torrija, elaborada con mimo y acompañada de un helado de mantequilla tostada.

Con esta iniciativa, Hyatt Regency Hesperia Madrid consolida su apuesta por la gastronomía como eje de experiencias memorables, conectando al comensal con la tradición y los sabores de siempre, presentados con una mirada actual y sofisticada.