

# Con sazón española el Dorado Beach

**El reconocido chef José Andrés abrirá aquí  
su primer restaurante fuera de EE.UU.**

POR YALIXA RIVERA CRUZ  
yrivera@elnuevodia.com

THE RITZ-CARLTON Hotel Company anunció la contratación del chef José Andrés, para operar el restaurante del hotel Dorado Beach Ritz-Carlton Reserve.

Se trata de la primera vez que el reconocido chef español, galardonado con el prestigioso premio "James Beard Outstanding Chef 2011", abre un restaurante fuera de Estados Unidos.

Con una fecha de apertura programada para diciembre de 2012, Dorado Beach se convertirá en el primer Ritz-Carlton Reserve en las Américas y el segundo de este exclusivo portafolio, al unirse al ya existente Phulay Bay en Krabi, al sur de Tailandia.

Según informó la cadena de lujo, el chef José Andrés está reconocido como el precursor de la cocina vanguardista y comida tradicional española.

"Dorado Beach me recuerda a mi niñez en Asturias, una magnífica mezcla de impresionantes paisajes, notable historia y deliciosos sabores", comentó el chef, quien en sus comienzos trabajó en la Isla.

"Mi visión es crear un menú que traduzca la historia de esta fascinante región y su diversidad de culturas e influencias, una mezcla única de ingredientes de calidad, ricos en los sabores de la Isla", dijo el experto culinario, quien aún no revela cómo se llamará el restaurante.

La empresa anticipó que José Andrés fusionará su conocimiento de alta cocina con sabores autóctonos de la región para ofrecer a los huéspedes del Dorado Beach Ritz-Carlton Reserve una experiencia gastronómica excepcional en el corazón del Caribe.

"Estamos muy entusiasmados de que una de las mentes maestras del arte culinario, José Andrés, inaugure su primer restaurante fuera del territorio continental de Estados Unidos y en la primera Reserva del hemisferio occidental", comentó Rainer Zinngrebe, vicepresidente culinario para The Ritz-Carlton Hotel Company, L.L.C.

Zinngrebe dijo que como un complejo de lujo en Puerto Rico, el Dorado Beach atraerá a los viajeros más exigentes del mundo por su rico legado, exquisitas amenidades y pintoresco ambiente.

"Nuestra colaboración con José Andrés



JOSÉ ANDRÉS fue galardonado con el "James Beard Outstanding Chef 2011".

reafirmará al Dorado Beach como uno de los principales y más lujosos complejos en el Caribe, ofreciéndole a los huéspedes una experiencia única y memorable", destacó.

Se adelantó que el menú del restaurante consistirá de una placentera combinación de la cocina clásica criolla puertorriqueña, los vibrantes sabores del país de procedencia del chef y de la nueva cocina americana.

## DECORACIÓN Y AMBIENTE

El portavoz de la cadena indicó que Adam D. Tihany, el experimentado diseñador de interiores especializado en hoteles, será el encargado de decorar y ambientar el nuevo restaurante.

Tihany ha sido reconocido por sus trabajos en Daniel, LeCirque, Per Se y Jean Georges en la ciudad de Nueva York.

En esta ocasión, el creador adelantó que hará un espacio único alineando la cocina del chef José Andrés con la historia y la naturaleza del lugar, por las cuales Dorado Beach se ha reconocido.

"Con el fin de presentar la inigualable cocina de José Andrés, estamos creando una nueva experiencia culinaria que es al mismo tiempo casual y sofisticada", sostuvo Adam D. Tihany, diseñador principal.