



GRAND VELAS
Riviera Nayarit | México

Para publicación inmediata:

Contacto:
Megan Sterritt
KWE Partners
786.247.4812
sterritt@kwepr.com

**Grand Velas Riviera Nayarit cuenta con nuevo menú vegetariano libre de gluten,
diseñado por uno de los mejores chefs veganos de México**

*El chef Miguel Bautista creó un menú de varios platillos para los restaurantes gourmet y
servicio a la suite*

Riviera Maya, México (11 de enero de 2017) –Grand Velas Riviera Nayarit consiente a los viajeros veganos con su nuevo menú, elaborado en colaboración con el chef mexicano Miguel Bautista, cofundador y Chef Ejecutivo de Vegan Planet. Sustituyendo los ingredientes comunes por veganos y utilizando nuevas técnicas culinarias, Bautista ha creado un menú único para los tres restaurantes de especialidades del hotel y para el servicio a suite, disponible las 24 horas del día.

El menú de cada restaurante de especialidades cuenta con cuatro o cinco adaptaciones de platillos tradicionales, además de cocina internacional y alimentos personalizados para dietas especiales. En Frida, de cocina mexicana, se ofrece ceviche de coco enaguachile de chile serrano y pepino; o setas silvestres marinadas al estilo maya con plátano al horno, arroz integral y espinacas salteadas, en una tortilla hecha a mano. Lucca, de cocina italo-mediterránea, sirve una bruschetta con tomate, ajo, albacá, arúgula, aceite de oliva y limón, todo sobre pan rústico; pasta penne libre de gluten con brócoli, coliflor y portobello a la parrilla; y un pastel de expreso y chocolate con sorbete de frambuesas y frutas en almíbar. La cocina francesa de Piaf ofrece paté de nueces con fromage y una corteza de pimienta negra; salchicha ahumada con choucroute, compota de mostaza ala antigua y manzana verde; así como mousse de chocolate con esencia de naranja y frutos del bosque sobre una capa de avellanas cristalizadas.

Las 24 horas del día, el servicio a suite ofrece quesos veganos, panes, helados y crema agria, así como hamburguesas hechas con almendras, champiñones, 10 diferentes verduras, cebolla, ajo, semillas de chía y garbanzos como proteína (con pan de calabaza o envuelto de lechuga). Otra excelente opción es la pizza vegana hecha con nuez de la India, tapioca y semillas de girasol. Comprometidos en brindar opciones saludables con la suficiente proteína, todos los platillos del hotel están libres de alimentos procesados y hechos con aceites y técnicas saludables.

Próximamente habrá jugos prensados y shots de jengibre, cúrcuma y cayena, conocidos por sus beneficios en la salud y ayudar al sistema inmunológico. Las nuevas ofertas culinarias surgen a raíz del primero evento del hotel llamado Wellness Week, en el cual participaron los mejores chefs en el tema con menús veganos, talleres culinarios, actividades fitness y ofertas de spa. Esta semana se llevó a cabo del 24 al 30 de octubre de 2016, la cual se repetirá durante el próximo otoño de este año.

El plan Todo Incluido de Lujo ofrece alojamiento en amplias suites, menús gourmet en restaurantes de especialidades, bebidas premium, servicio a suite 24 horas, gimnasio, impuestos, propinas, y más. Para reservar u obtener mayor información sobre Grand Velas Riviera Nayarit, llame desde México al 01 800 832 9058, desde E.U.A. o Canadá al 1 888 309 5385 o de cualquier otra parte del

mundo al 52 322 226 8689. También puede enviar un correo electrónico a reservas@velasresort.com, o bien, visitar www.velasresorts.com.mx.

Sobre Grand Velas Riviera Nayarit:

Grand Velas Riviera Nayarit, miembro de The Leading Hotels of the World, posee escenarios naturales impresionantes con jardines, flora, playa y las montañas de la Sierra Madre Occidental. La pieza principal que se encuentra rodeada por jardines es la piscina infinita, uno de los puntos preferidos por los huéspedes para observar los atardeceres. Este resort Todo Incluido, acreedor de 5 Diamantes por la AAA, cuenta con 267 suites; algunas de ellas con piscinas de inmersión privada y todas con amenidades como Wi-Fi, minibar surtido diariamente, productos de baño marca L'Occitane y cafeteras Nespresso. De los cinco restaurantes del hotel, tres de ellos ofrecen cocina gourmet italiana, francesa y mexicana y son acreedores de 4 Diamantes por la AAA. El Spa, miembro de The Leading Spas of the World, cuenta con 20 cabinas interiores y más de 30 tratamientos, los cuales están inspirados en las tradiciones curativas del México antiguo, además de un circuito hidrotermal. Otras características son el gimnasio, servicio a suite y de Concierge personal las 24 horas, deportes acuáticos, Centro de Negocios, canchas de tenis, Baby Concierge, Club de Niños y Teen's Club. Puerto Vallarta se encuentra a 15 minutos de distancia. Grand Velas Riviera Nayarit tiene más de 2,000 m² de espacios para reuniones incluyendo el Salón Grand Marissa de más de 500 m² y el cual se puede dividir en cinco salones por separado. También se incluyen otros cuatro salones que van desde los 60 hasta los 180 m² y que ofrecen variaciones para maximizar la productividad y eficiencia de sus reuniones. El resort ha ganado numerosos reconocimientos por parte de Condé Nast Traveler, Travel+Leisure, TripAdvisor, U.S. News and World Report y Forbes; este último lo integró dentro de su compendio *Top Ten Coolest All-Inclusives* del año 2012. Grand Velas Riviera Nayarit fue creado y es operado por el Lic. Eduardo Vela Ruiz, propietario, fundador y Presidente del Consejo Administrativo de Velas Resorts, junto con su hermano, el Ing. Juan Vela, Vicepresidente de la compañía.