

NOU ESPAI DE RESTAURACIÓ

L'hotel Blaumar reinventa la seva oferta gastronòmica amb l'obertura de l'Arena Tapas Restaurant

- **La inauguració serà el 12 d'abril, coincidint amb l'inici de la temporada d'estiu 2019 de l'allotjament de Salou.**

Salou, març de 2019. – L'hotel Blaumar innova la seva gastronomia de cara a la temporada 2019 amb la inauguració, el pròxim 12 d'abril, de l'Arena Tapas Restaurant, un espai que oferirà tapes, mitges racions i pinxos de cuina mediterrània.

El concepte gastronòmic del nou restaurant de l'hotel Blaumar gira al voltant de la cuina amb productes frescos i de proximitat. Basa la seva carta en l'estacionalitat dels productes, aconseguint sabors autèntics, naturals i casolans en cada creació. La ubicació del restaurant és un altre dels atractius de l'establiment. Situat al cèntric Passeig Marítim, ofereix grans vistes de la costa i en plena temporada d'estiu es converteix en el centre neuràlgic de Salou.

L'Arena Tapas Restaurant suposa una transformació del que fins al 2018 era el Restaurant Arena, l'espai de restauració de l'hotel Blaumar durant els últims 19 anys. El local reobre amb una proposta tradicional i, al mateix temps, trencadora. Amb l'objectiu d'estendre la costum local de plats per compartir i el "tapeo" al turisme estranger, planteja una llarga carta de tapes, racions i porcions acompanyada d'un vi, vermut o cervesa.

Així mateix, aprofita aquesta proposta tradicional per crear petites mostres gastronòmiques creatives per divertir al paladar. Entre l'oferta gastronòmica es podran trobar tant opcions vegetarianes, com també alternatives a al·lèrgens i per a celíacs. Juntament amb un preu molt assequible es situa al com un proposta innovadora a la zona.

Amb aquesta oferta el nou espai de restauració busca cridar l'atenció del públic de proximitat de Salou, Reus i Tarragona, però també la dels turistes amb la intenció de degustar la gastronomia autèntica i autòctona de la regió. Els vins, l'altra gran aposta de l'Arena Tapas Restaurant, seran referències de Tarragona. La carta enològica es completarà amb noms reconeguts a escala espanyola com: *Rioja, Ribera, Somontano, Rueda, Bierzo i Rías Baixas*.

L'evolució de l'Arena Tapas Restaurant ve acompanyada d'una reforma integral de la imatge i l'establiment. La renovada imatge s'aplica a un cuidat disseny interior, on predomina l'escènica mediterrània que convida a passar una bona estona amb els amics o la família.

El restaurant farà un horari ininterromput per tal d'oferir diverses ofertes gastronòmiques a diferents franges horàries i àpats.

Para més informació, imatges i gestió d'entrevistes:

Enric Tomas / Miriam Pagador



681 113 032 / 932 419 313