

Nota de prensa

SABOR ESPAÑOL EN EL NUEVO VUELO DIRECTO HONG KONG - MADRID

- ✓ **La compañía se ha unido al hotel *The Langham, Hong Kong* para lanzar un nuevo menú a bordo con sabor español en su nueva ruta directa desde Hong Kong.**
- ✓ **Una gran variedad de auténticos platos españoles, diseñados por el Chef Ejecutivo del hotel Pedro Samper, estarán disponibles para los pasajeros de la Clase Business que vuelen desde Hong Kong a Madrid desde del 2 de junio hasta el 31 de agosto de 2016.**
- ✓ **Se trata de la primera vez que Cathay Pacific pone a disposición del pasajero platos españoles a bordo.**

Madrid, 22 de junio de 2016. Cathay Pacific ha anunciado su colaboración con *The Langham, Hong Kong*, para el lanzamiento de su nuevo menú a bordo en su ruta directa Hong Kong-Madrid. Una gran variedad de auténticos platos españoles, especialmente diseñados por el Chef Ejecutivo del hotel Pedro Samper, estarán disponibles para los pasajeros de la Clase Business que vuelen de Hong Kong a Madrid a partir del 2 de junio hasta el 31 de agosto de 2016.

Con esta adquisición, Cathay Pacific demuestra que se esfuerza por crear la mejor experiencia culinaria a bordo para sus pasajeros introduciendo nuevos platos a través de asociaciones con hoteles y renombrados restaurantes de todo el mundo. Como parte del lanzamiento del nuevo servicio directo entre Hong Kong y Madrid, Cathay Pacific ha iniciado esta colaboración con *The Langham, Hong Kong*, que en su oferta gastronómica cuenta con cinco restaurantes que proponen una selecta cocina internacional y un servicio de comida exquisito.

El jefe de Catering de Cathay Pacific Aaron Claxton ha afirmado: "Desde sabrosas tapas hasta sopas clásicas, desde ensaladas a platos principales, la cocina española es reconocida por incluir en su elaboración una mezcla de culturas, historia y climas de diferentes regiones europeas. Estamos encantados de colaborar con *The Langham, Hong Kong* para ofrecer a los pasajeros una selección de delicias españolas. De hecho, es la primera vez que estamos sirviendo platos locales españoles a bordo, con la que los pasajeros tendrán la gran oportunidad de saborear las delicias de España en su viaje hacia Madrid".

El nuevo menú para la ruta de Cathay Pacific a Madrid está inspirado en recetas tradicionales españolas. Uno de los platos más distintivos es el "bacalao tradicional estofado al estilo vasco con almejas con salsa verde", que proviene del pueblo natal de Pedro Samper, San Sebastián, uno de los destinos costeros más turísticos y famosos de España. Un plato servido tanto en las propias casas como durante fiestas y celebraciones, pero que será una de las estrellas del menú a bordo de la aerolínea

Con el fin de presentar el auténtico sabor español a bordo, el equipo de catering de Cathay Pacific ha seleccionado cuidadosamente ingredientes de alta calidad que han sido

Nota de prensa

particularmente adaptados para una cena a bordo. El plato “Morro de cerdo ibérico cocinado a fuego lento en vino Tempranillo con patatas de trufa negra” incorpora una de las mejores fuentes de proteínas y una variedad de uvas de España. Adecuado para ser servido a gran altura en la cabina del avión, la técnica de la cocción lenta ayuda a retener la textura ideal y el sabor de la carne para el disfrute de los pasajeros durante el vuelo.

“Como nativo español, estoy encantado de asociarme con Cathay Pacific y promover no solo la nueva ruta hacia Madrid, sino también la cocina del país. Existen diferentes estilos de cocina regional en toda España, todos llenos de sabor y carácter, y es excitante ayudar a cultivar una auténtica experiencia culinaria para nuestros clientes a bordo,” ha declarado Pedro Samper.

Sobre Cathay Pacific:

Cathay Pacific Airways es una aerolínea con sede en Hong Kong que ofrece un servicio regular para pasajeros y carga a cerca de 200 destinos en Asia, Norteamérica, Australia, Europa y África, con una flota de más de 140 aviones de fuselaje ancho. La compañía es miembro del grupo Swire y es una sociedad anónima que cotiza en la Bolsa de Hong Kong. Cathay Dragon es una compañía subsidiaria de Cathay Pacific, y la aerolínea también cuenta con el 60% de participación en AHK Air Hong Kong Ltd, una compañía exclusivamente de carga que opera servicios de carga express regionales. Cathay Pacific ha realizado importantes inversiones para desarrollar Hong Kong como uno de los hubs de transporte global líder en el mundo. La compañía es miembro fundador de la alianza global **oneworld**. Cathay Pacific ha sido reconocida como la "Mejor aerolínea del mundo" por cuarta vez en los Premios anuales Skytrax World Airline 2014.

Website oficial Cathay Pacific en español: www.cathaypacific.com/es

Sobre The Langham, Hong Kong

The Langham, Honk Kong personifica la elegancia atemporal europea y se encuentra en el corazón del animado barrio de Kowloon. Situado junto a *Canton Road* en el distrito de *Tsim Sha Tsui*, el hotel está rodeado de tiendas de lujo con las marcas de diseño más famosas del mundo, y sólo a dos minutos de distancia del histórico Star Ferry. El hotel dispone de 498 lujosas habitaciones y suites decorado con las mejores telas, suelos de madera y alfombras tejidas a mano. Entre sus atractivos, se encuentran el legendario restaurante de tres estrellas Michelin *T'ang Court Cantonese* y *The Langham Afternoon Tea with Wedgwood* en el vestíbulo del salón *Palm Court*. Los huéspedes pueden relajarse nadando en la piscina de la azotea o relajarse en el *Langham Club* donde poder tomar canapés y refrescos.

Fotos:



Jefe de Catering de Cathay Pacific Aaron Claxton y el Chef Ejecutivo de The Langham, Honk Kong- La Cocina Occidental de Pedro Samper revela el nuevo menú a bordo español.

Nota de prensa

	<p>“Piperrada” ensalada con jamón ibérico, zucchini a la parrilla y queso Idiazabal</p>
	<p>Capas de tomate orgánico, queso de “Tetilla” español y gelatina de frambuesa sobre té verde y pan de sésamo</p>
	<p>Pollo cocinado a fuego lento con pistachos, compota de ciruela Española y vino Pedro Ximénez</p>
	<p>Gazpacho de frambuesa con pepinos y tomates.</p>

Nota de prensa

	<p>Ensalada de vieiras y gambas con tomates, pepinos y aguacate</p>
	<p>Morro de cerdo ibérico cocinado a fuego lento en vino Tempranillo con patatas de trufa negra</p>
	<p>Estofado de bacalao al estilo tradicional vasco con almejas en salsa verde</p>

Para más información sobre prensa:



Miguel Leal
Susana Álvaro

T. 902 999 157 / (+34) 915 316 692

F. 902 999 158 / (+34) 915 228 364

E-mail: mleal@blueroom.es

salvaro@blueroom.es

Web: www.blueroom.es

FB:

www.facebook.com/tbpconsulting

Twitter: [@blueroom_es](https://twitter.com/blueroom_es)