



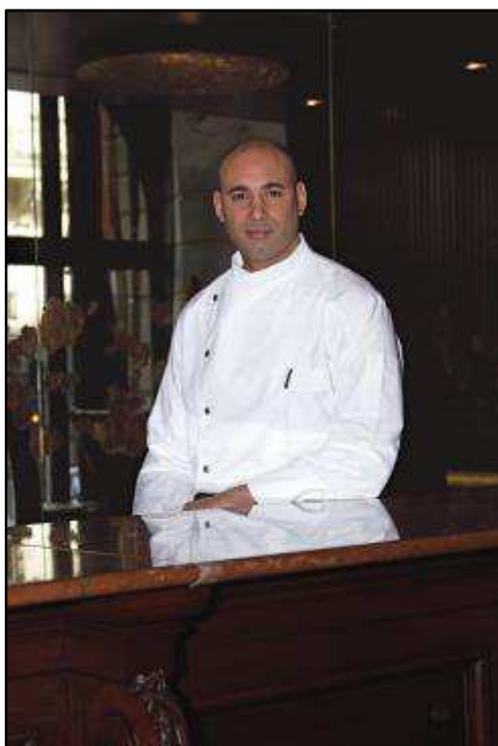
Restaurante Josefin:

El nuevo chef Romain Roland presenta su carta de primavera

[París, 12 de mayo de 2016] – El hotel Banke 5*, un boutique-hotel del barrio de la Opéra, presenta la carta de primavera del restaurante Josefin elaborada por el nuevo Chef Romain Roland.

Josefin, el restaurante del hotel Banke, celebra la primavera con su nueva carta con olores totalmente primaverales y viva en colores, firma del nuevo chef, Romain Roland.

«Estoy muy feliz formar parte de equipo del Josefin y del Hotel Banke. He tenido la suerte de trabajar al servicio de cocineros de gran renombre. En esta experiencia he aprendido a dominar la cocina francesa y sus códigos. Esto me ha permitido descifrarlos con dulzura, y sorprender a los comensales e invitarles a redescubrir de otra manera los placeres culinarios» explica **Romain Roland, Chef del Josefin.**



La trayectoria del Chef

Romain Roland, de 35 años, se ha forjado en establecimientos de gran prestigio. Su carrera comenzó en 2002 en el Hotel Plaza Athénée de París. Más tarde trabajó en distintos establecimientos hasta formar parte del Hotel Raphaël en 2009. En 2013, siguió como chef del Hotel Royal Monceau hasta la reciente incorporación en el Restaurante Josefin.



« Con Romain, nuestro objetivo es reforzar nuestro posicionamiento de 5 estrellas a través de una cocina atrevida, de calidad y sin dejar de reinventarnos», comenta **Greg Behn, Director del Hotel Banke.**

Carta de Primavera 2016



Dentro de esta carta de Primavera 2016, Romain Roland se permite el lujo de regresar a los grandes clásicos de la cocina francesa, con una pizca de contemporaneidad. Le apasiona sorprender a sus invitados a través de nuevas sensaciones y escoge productos rigurosamente

seleccionados, como los espárragos verdes de la Provence, el cordero de lechal, buey de Bavières, aves de corral del Monsieur Tausin, o bogavante azul de las costas bretonas.

Él les elogia virtuosamente, gracias a una perfecta combinación de sabores expresada especialmente en ***l'assiette du jardinier*** (mini legumbres en texturas, reducción de salsa Paloise a la menta condimentada, vinagre de frambuesa y aceite de avellana) o en sus ***parfums péruviens*** (ceviche de dorada real, virgen de ruibarbo al aceite de pistacho, tostaditas "melba" de cereales, huevos de Tobiko), o también en el ***lobster forever*** (bogavante azul entero a la mantequilla media salada, pomelos y nabos, salsa de bogavante a la pimienta timut) ***agneau de marco polo*** (cordero de lechal a las especias dulces, fregola sarda en cuscús en su propio jugo) o el ***barbe rouge*** (salmonete al punto, habitas guisadas al perfume de oriente y reducción al pimentón).

El equipo de sommillers realiza una minuciosa selección de cada vino o champagne. Para exaltar todavía más la experiencia culinaria de los comensales, cada plato es acompañado por una propuesta de vino totalmente acorde con el plato elegido.

Para los dulces, Mikiko, la Chef pastelera continúa regalando a los comensales buenos y apetitosos postres como el **Josefin** (milhojas a la mousse de caramelo, teja crujiente de caramelo, mini pera pochada y sorbete de pera) o **le rouge & le noir** (mousse de remolacha, ganache de chocolate negro, crumble de cacao, remolacha confitada y sorbete de frambuesa)



Siguiendo la voluntad del nuevo Chef, la carta será cambiada con regularidad para destacar los sabrosos productos de cada temporada. El Menú "**Au fil des Saisons**", compuesto por deliciosos platos, está confeccionado principalmente a la gente de negocios, para aquellos que buscan un servicio eficaz al mismo tiempo que degustar platos elaborados. Este menú se ofrecerá al mediodía, en las siguientes formas: entrada/plato + café o plato/postre + café a 39,00€, y entrada/plato/postre + café a 45,00€.

Para los grandes comedores o los que desean multiplicar sus sensaciones gourmandes, "**la symphonie pour papilles en 7 plats**" a 95,00€, está siempre a su disposición, con una selección variada de platos y postres.

El restaurante **Josefin** está abierto todos los días de 12:00 a 15:00 y de 19:30 a 23:30. El equipo acoge al cliente en un ambiente cálido y un entorno *cosy* en el barrio de la Opéra, muy cerca de los grandes almacenes.

Para reservar: 01 55 33 22 17



Sobre el Hotel Banke

Boutique-hotel de 91 habitaciones abierto en 2009, miembro de Small Luxury Hotels of theWorld, el Hotel Banke (5 estrellas) es el establecimiento parisino del grupo Derby Hotels Collection, una de las compañías más prestigiosas en España.

Idealmente situado en el centro de París, en el barrio de la Ópera y a dos pasos de la zona de los Grands Boulevards, el hotel Banke es una joya del arte, de lujo, dirigiéndose a una clientela de ocio y negocios. Su restaurante Josefin ofrece una experiencia única que combina la autenticidad de los productos regionales, la creatividad y las influencias más contemporáneas.

Sobre Derby Hotels Collection

Fundada en 1968, Derby Hotels Collection es una de las empresas hoteleras de mayor prestigio en nuestro país. Sus hoteles son únicos y originales, espacios en los que convive el arte, la cultura y el lujo. Así, cada uno de sus establecimientos acoge en su interior una singular colección de obras de arte antiguo o contemporáneo.

Cada uno es distinto e irrepetible, una experiencia nueva y sorprendente. Actualmente la compañía cuenta con 22 establecimientos de lujo en Barcelona, Madrid, Londres y París.

Apasionado por los hoteles, el arte y la cultura, Jordi Clos es el Presidente de Derby Hotels Collection, fundador del Museu Egipci de Barcelona y President de la Fundació Arqueològica Clos y Joaquim Clos, Director General de la cadena. El sello y la identidad de la familia Clos están presentes en todos los rincones de sus hoteles y apartamentos.

Para más información Prensa

Helena Viñas

Tél :34 93 366 88 00

Email :hvinas@derbyhotels.com

