

NEGOCIOS | NOVEDAD

Mallman abrirá otro restaurante en la provincia

Estará en Tunuyán, donde The Vines of Mendoza invertirá US\$ 15 millones para esta cocina y un resort con alojamiento de lujo.

Con una inversión total de 15 millones de dólares, The Vines of Mendoza abrirá en marzo su Resort & Spa, que incluye la apertura del segundo restaurante en la provincia del reconocido Francis Mallman que, en consonancia con los últimos libros que ha publicado el chef, se llamará Siete Fuegos. Allí, su método de cocina argentina se basará en la utilización de siete tipos diferentes de fuegos.

Esta nueva opción, que estará disponible para la Vendimia 2013, es promovida por los dos socios fundadores de The Vines, Pablo Giménez Rilli y Michael Evans, pero también contará con el apoyo de inversores que comprarán las 22 "villas" que, en un principio, tendrá el spa y que servirá para alojamiento de quienes acudan a este lugar de Tunuyán en busca de descanso, masajes, terapias con vino y gimnasio, entre otros placeres, en un sitio ambientado y creado por los arquitectos Bórmida y Yanzón y el paisajista Eduardo Vera.

"El restaurante Siete Fuegos tendrá todos mis últimos adelantos de las investigaciones realizadas en las últimas décadas en el uso del fuego", relató Mallman en un contacto realizado vía mail. El nuevo espacio tendrá lugar para atender a 60 personas que podrán disfrutar de las delicias del chef tanto en el interior como en las terrazas.

El restaurante estará abierto para mendocinos y turistas pero se cree que estos últimos -provenientes del extranjero o de otras provincias argentinas- serán los que más podrán disfrutar de las cada vez más reconocidas bellezas del Valle de Uco. Algo que, por otra parte, ha atraído a Mallman hacia este punto del país. "Lo remoto y la belleza andina son algunos de los motivos que me han impulsado a la apertura de este restaurante", dice el chef, que apostará a un menú basado en los mejores productos de la provincia.

Amante del vino tinto y de las carnes, Mallman asegura que sus platos tendrán todos los matices de las estaciones de Cuyo, "que están bien marcadas con diferentes productos".

Satisfecho con la inversión y con la futura generación de entre 100 y 150 empleos entre el hotel, el spa y el restaurante, Michael Evans estimó que están enfocados a crear nuevas experiencias, así como en ofrecer "lo mejor" de la cocina y del vino argentino. Este último, de la mano del enólogo Santiago Achaval.

The Vines of Mendoza ofrece distintas experiencias en torno al vino. Así, en Tunuyán, venden hectáreas de vid para privados, desarrollan viñedos y vinos personalizados y privados entre otros servicios al que ahora sumarán el Resort.



El chef en su cocina.

MALLMAN ABRIRÁ OTRO RESTAURANTE EN LA PROVINCIA

Estará en Tunuyán, donde The Vines of Mendoza invertirá US\$ 15 millones para esta cocina y un resort con alojamiento de lujo.

Con una inversión total de 15 millones de dólares, The Vines of Mendoza abrirá en marzo su Resort & Spa, que incluye la apertura del segundo restaurante en la provincia del reconocido Francis Mallman que, en consonancia con los últimos libros que ha publicado el chef, se llamará Siete Fuegos. Allí, su método de cocina argentina se basará en la utilización de siete tipos diferentes de fuegos.

Esta nueva opción, que estará disponible para la Vendimia 2013, es promovida por los dos socios fundadores de The Vines, Pablo Giménez Rilli y Michael Evans, pero también contará con el apoyo de inversores que comprarán las 22 "villas" que, en un principio, tendrá el spa y que servirá para alojamiento de quienes acudan a este lugar de Tunuyán en busca de descanso, masajes, terapias con vino y gimnasio, entre otros placeres, en un sitio ambientado y creado por los arquitectos Bórmida y Yanzón y el paisajista Eduardo Vera.

"El restaurante Siete Fuegos tendrá todos mis últimos adelantos de las investigaciones realizadas en las últimas décadas en el uso del fuego", relató Mallman en un contacto realizado vía mail. El nuevo espacio tendrá lugar para atender a 60 personas que podrán disfrutar de las delicias del chef tanto en el interior como en las terrazas.



El restaurante estará abierto para mendocinos y turistas pero se cree que estos últimos -provenientes del extranjero o de otras provincias argentinas- serán los que más podrán disfrutar de las cada vez más reconocidas bellezas del Valle de Uco. Algo que, por otra parte, ha atraído a Mallman hacia este punto del país. "Lo remoto y la belleza andina son algunos de los motivos que me han impulsado a la apertura de este restaurante", dice el chef, que apostará a un menú basado en los mejores productos de la provincia.

Amante del vino tinto y de las carnes, Mallman asegura que sus platos tendrán todos los matices de las estaciones de Cuyo, "que están bien marcadas con diferentes productos".

Satisfecho con la inversión y con la futura generación de entre 100 y 150 empleos entre el hotel, el spa y el restaurante, Michael Evans estimó que están enfocados a crear nuevas experiencias, así como en ofrecer "lo mejor" de la cocina y del vino argentino. Este último, de la mano del enólogo Santiago Achaval.

The Vines of Mendoza ofrece distintas experiencias en torno al vino. Así, en Tunuyán, venden hectáreas de vid para privados, desarrollan viñedos y vinos personalizados y privados entre otros servicios al que ahora sumarán el Resort.