

Nota de prensa

¡¡CENA EN SUKOTHAY Y VIAJA HASTA TENERIFE!!

- **Este verano, acercarse al restaurante madrileño entre semana tiene premio... ¡¡dos noches con *brunch* en el exclusivo Hotel Contemporáneo!!**
- **Además, sorprende con una nueva carta, que incorpora platos inéditos y muy sugerentes, manteniendo la esencia de la mejor gastronomía japonesa y tailandesa**

Madrid, junio de 2011

Una cena en un exótico restaurante madrileño que puede terminar en un exclusivo hotel... ¡de Tenerife! ¿Te apuntas? Divertido, delicioso y sobre todo, inesperado. Así es el dúo más atractivo de este verano. **Sukothay** (Paseo de la Castellana, 105. Tel. 91 598 03 56. Madrid. www.sukothay.es) sorteará un premio realmente especial entre todos aquellos que se acerquen de lunes a jueves: dos noches en el **Hotel Contemporáneo** (Rambla de Santa Cruz, 116. Tel. 922 27 15 71. Santa Cruz de Tenerife. www.hotelcontemporaneo.com), con *brunch* incluido.

Este verano, saborear la vertiente más tradicional y la más contemporánea de las gastronomías japonesa y tailandesa es una opción de lo más apetecible... ¡que te puede llevar al paraíso! El **Menú Viajar** es una deliciosa posibilidad. Disponible todas las noches del lunes a jueves y por tan sólo 25 € (más IVA), sorprende con una mezcla de sabores y texturas tan atractiva como inusual. Ofrece aperitivo, entrante, primero y segundo a elegir y un postre de la casa.

Pero también podrán optar al premio todos aquellos comensales que cenén a la carta en **Sukothay** entre semana. Se les hará entrega de una tarjeta para que rellenen sus datos, un posible pasaporte a Santa Cruz de Tenerife que se hará efectivo los días 15 y 30 de junio y julio. En estas fechas se conocerán los nombres de los ganadores de los cuatro sorteos de dos noches en el **Hotel Contemporáneo**, un enclave en el que la vanguardia y la exclusividad se convierten en un lujo al alcance de todos.

Pero además, el premio incluye dos *brunch* en el **Café-Bar Lounge Macusamba**, situado dentro del hotel. Fresco, atrevido y salpicado de detalles, este innovador concepto de fast-food de lujo invita a saborear, con un toque informal, pequeñas delicias gourmet.

Pero esta no es la única novedad de la temporada... Porque **Sukothay** estrena platos que mantienen la calidad y creatividad que le caracterizan. Es el caso del *Sukothay Black cod & miso*, el *Ceviche de pescado y marisco con mango*, la *Pechuga de pollo fileteada con salsa teriyaki y arroz jazmín con sésamo* o la *Summer Salad con frutas*. Y como cada verano, vuelven a servir una de sus recetas estrella: el *Salmorejo Thai*. Acompañado de langostino tiger grill y aderezado con curry rojo, seduce con un toque picante y especiado.

Sin olvidar su carta de gin-tonics, con marcas Premium: Bulldog, London Gin, Monkey 47, etc. Porque la bebida de moda resulta perfecta para terminar (o comenzar...) una inesperada noche de verano.

Así, las hermanas Esther y Raquel Medina (ambas propietarias del **Hotel Contemporáneo** y **Sukothay**) unen fuerzas para brindar al cliente una experiencia apasionante. Sin duda, se trata de una oportunidad única para sumergirse en las múltiples posibilidades que brinda uno de los establecimientos más destacados de la capital. El horario de apertura es de lunes a sábado de 13.30 a 16.00 horas y de 21.00 a 00.00 horas. Cierra los domingos. En cuanto al precio medio es de 30-35 €.

Más información: Aires News Comunicación. www.airesnews.com

Isabel Aires. isabel@airesnews.com
Tel. 91 535 45 14 / 670 369 775

Nati Pérez. nati@airesnews.com
Tel. 91 535 45 14 / 648 547 305