

HOTEL FOUR POINTS BY SHERATON CAGUAS REAL PRESENTA EL “X.O. LE’BISTRO”, UNA EXPERIENCIA GASTRONÓMICA DE PRIMERA EN UN AMBIENTE CÓMODO Y ACCESIBLE

Las facilidades expandidas y remodeladas con una inversión que supera los \$100,000 figuran un extenso repertorio culinario con platos que resaltan fusión entre sabores locales, regionales y europeos

8 de septiembre de 2012, San Juan— El hotel Four Points by Sheraton Caguas Real Hotel & Casino anunció esta semana la experiencia culinaria del renovado y expandido restaurante “X.O. Le’ Bistro” que ubica en el lobby de la hospedería. El establecimiento presenta una moderna oferta culinaria que figura la fusión de sabores locales, regionales e internacionales bajo la dirección del Sr. Erick Jiménez y con el joven artesano culinario, Eduardo Garcia a cargo de la confección de los platos.

“El restaurante “X.O. Le’ Bistro” fue remodelado con una inversión que sobrepasa los \$150,000, recursos que se utilizaron para expandir significativamente la cocina, así como el salón principal del comedor, hoy un acogedor espacio con la capacidad de alojar cómodamente 50 personas” informó el Sr. Jiménez, Gerente de Alimentos y Bebidas de la hospedería. “La oferta gastronómica contempla la fusión de sabores locales, regionales e internacionales con técnicas culinarias que resaltan la cocina europea, primordialmente la francesas”, expresó Eduardo García, artesano culinario con sobre 15 años de experiencia en la confección de alimentos.

Según García, X.O. Le’ Bistro cuenta además con un nutrido surtido de aperitivos y tapas. Mucha atención es dirigida a la fusión de sabores y a la presentación, exposición que rivala los mejores restaurantes de la región. “El restaurante cuenta además con una extensa selección de vinos y una barra completamente equipada que figura el programa de Four Points by Sheraton “Best Brews”SM, que ofrece una extensa selección de cervezas locales e internacionales” agregó el Sr. Jiménez.

“El nombre de XO se deriva del Coñac, siendo el XO la denominación más alta y prestigiosa de la conocida bebida. El XO es el Coñac de mayor maduración y envejecimiento, que a su vez produce balances y sabores perfectos y una post degustación larga que te hace recordar el momento y la experiencia. XO Le’ Bistro aspira a brindar una experiencia similar con platos que cuentan con un perfecto balance de sabores y una degustación que perdura aún cuando terminan sus vacaciones”, expresó Jiménez.



.....
**Caguas Real
Hotel & Casino**

COMUNICADO DE PRENSA

Contact: Iván Cardona Jr.
ivancardona@msn.com
(787) 502-7621 mobile
(787) 404-9241 mobile

Por su parte, el Chef Eduardo mencionó que, con la expansión de la cocina, el restaurante cuenta con la posibilidad de servir un surtido completo de alternativas para desayuno, almuerzo, comida, al igual que meriendas y deliciosos postres tradicionales. Además informó que los clientes tienen la discreción de solicitar variaciones a la carta, siendo el principal objetivo preparar la comida según sus deseos y especificaciones. Recordó que en X.O. Le' Bistro solo se utilizan ingredientes frescos que en su mayoría son adquiridos localmente, entre ellos: las frutas, el pollo y las especies o condimentos más la cocina boricua.

El nuevo menú de X.O. Le'Bistro figura aperitivos, sándwiches en panes gourmet, elaboradas ensaladas y platos criollos e internacionales que incluyen pastas, pollos, carnes y pescado, al igual que pizzas artesanales. El restaurante cuenta con alternativas para niños, así como un menú especial para huéspedes que utilizan el área de la piscina aledaña al restaurante, menú que incluye: Alitas de pollo, hamburguesas, ensalada de frutas, hot dogs, pizzas personales, así como una variedad de emparedados y una gran selección de daiquiris y frappes.

X.O. Le' Bistro opera los 7 días de la semana de 6:00 AM a 11:00 PM.

###