



MAS PASSAMANER

☆☆☆☆

HOTEL-MONUMENTO-SPA-RESTAURANTE

Restaurante  
**Girasol**  
Joaquín Koerper  
Moraira (Alicante)

**NOTA DE PRENSA**

## **DOS ESTRELLAS MICHELIN PARA EL HOTEL MAS PASSAMANER (LA SELVA DEL CAMP, TARRAGONA)**

El prestigioso cocinero **Joaquín Koerper**, con dos estrellas Michelin en su **Restaurante Girasol** de Moraira (Alicante) comunica el traslado de su restaurante al **Hotel Monumento Mas Passamaner** En La Selva del Camp – Costa Daurada - Tarragona

---

El **14 de septiembre a las 13:00** en **El Restaurante La Gigantea de Mas Passamaner** se ofrece una **rueda de prensa** por parte de **Joaquín Koerper** y de **Mas Passamaner**, se presenta la nueva **carta de otoño:**

### **SINFONÍA DE COLORES, OLORES Y SABORES DEL MEDITERRÁNEO**

El hotel, construido en 1922 por el arquitecto catalán Lluís Doménech i Montaner, y restaurado por el arquitecto y actual propietario Angel García Puertas, posee cinco estrellas y cuenta con una superficie de 19.920 m<sup>2</sup>. Asimismo, este complejo hotelero constituye un marco idóneo para tematizar entorno al Modernismo, por lo que cada una de sus habitaciones tiene nombre propio, la de un destacado arquitecto de esta corriente artística.

Como homenaje tanto al nombre original del restaurante como al lugar de origen de los promotores de **Mas Passamaner** y de la **Posada de la Casa del Abad de Ampudia** en Palencia (Castilla-León) donde la planta del Girasol se denomina gigantea se llamará

## **Restaurante LA GIGANTEA**

Gigantea. (Del lat. gigantea, t. f. de eus, giganteo) f. girasol, planta con flores amarillas que se doblan en la madurez y fruto con muchas semillas negruzcas comestibles y de las que se extrae aceite comestible.

### **Breve biografía de Joaquín Koerper**

Alemán de nacimiento y español de adopción, completó su formación al lado de maestros de la talla de **Roger Vergé** y **Bernard Pacaud**. En 1990 se puso al frente de su **restaurante Girasol** en Moraira (Alicante.) Al cabo de tres años ya contaba con dos estrellas de la **Guía Michelin**. Su restaurante pertenece también a la asociación *Traditions et Qualité-Les Grandes Tables du Monde* y *Relais Gourmand de Relais & Chateaux*. Joaquín consigue galardones en cualquier terreno, como lo demuestran las estrellas Michelin de **La Posada del Abad de Ampudia (Palencia)** y la **Quinta Das Lagrimas (Coimbra-Portugal)**, restaurantes que disfrutaban de su asesoramiento gastronómico, ahora desde **La Gigantea de Mas Passamaner**.

En su nueva etapa en el Hotel Monumento Mas Passamaner, Koerper presentará, la nueva carta de otoño.

Para cualquier información adicional, contacte con **Eva de aurora (628 182 356)** o con **Rocio Réquena, Relaciones Públicas (628 182 358)**

Información general en el área de descarga de la web [www.maspassamaner.com](http://www.maspassamaner.com)

En La Selva del Camp y Moraira a 14 de septiembre de 2005