

COMUNICADO DE PRENSA

ASUNTO: NUEVO ESPACIO DEDICADO A LA GASTRONOMÍA

El Corte Inglés y Martín Berasategui presentan un nuevo estilo de restauración

- *El centro comercial de Goya, en Madrid, incorpora un nuevo modelo de restauración rápida de alta calidad.*
- *El prestigioso cocinero ofrece una amplia gama de platos elaborados especialmente para este nuevo espacio.*
- *El nuevo concepto de gastronomía informal incluye un variado surtido de menús a partir de 8,95 euros.*

Madrid, 28 de diciembre de 2009: El Corte Inglés y el prestigioso cocinero Martín Berasategui han diseñado un nuevo concepto de restauración rápida de alta calidad que combina elementos innovadores de nueva cocina con productos tradicionales de la gastronomía vasca. El proyecto, que se ha desarrollado en El Corte Inglés de Goya, en Madrid, ofrece una amplia gama de platos elaborados específicamente para este espacio.

Esta iniciativa se enmarca dentro de la política de servicio al cliente que lleva a cabo el Grupo El Corte Inglés y responde al objetivo de adaptación continua a las nuevas tendencias y demandas de la sociedad. Es la primera vez que El Corte Inglés incorpora un espacio de restauración bajo el sello de un cocinero de prestigio que, además, ha desarrollado el concepto en exclusiva para la ocasión.

El Txoko de Martín Berasategui, como se denomina este nuevo concepto, combina también la restauración rápida con el servicio en mesa y una atención de calidad que va desde la vajilla y la cristalería, las mismas que se encuentran en los restaurantes de Berasategui (tres estrellas en la Guía Michelin), hasta un ambiente y una decoración realizados específicamente para este centro comercial. El cliente hace el pedido en la barra, elige su mesa y en pocos minutos le sirven la comida.

La carta abarca desde ensaladas y entrantes como los brotes de la huerta y verduras con mango, o el paté de carrillera de cochinillo con foie-gras, hasta platos de cuchara y tenedor entre los que figuran la

sopa cremosa de hongos y setas, los canelones de carne de cocido vasco, o la morcillita asada con puré de manzanas.

Pero también hay un amplio surtido de bocadillos y embutidos, platos para picar y una carta de postres que es una de las especialidades del txoko.

Además de la carta también hay menús de distinto tipo y precio, desde el Menú ligero que cuesta 8,95 euros, hasta el Menú del día que incluye ensalada, plato de cuchara o tenedor, postre, bebida y café por 12,95 euros.

Para los clientes que prefieran el formato de servicio en mesa tradicional, se ha diseñado un espacio especial, la Txidrería, en el que se puede comer a la carta eligiendo entre un amplio abanico de posibilidades como los pimientos del piquillo o un chuletón.