



Restauración Colectiva

El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / Empresas / Operadoras /

Vilaplana ofrecerá la mejor gastronomía en el espacio VIP de la Copa Davis en Málaga

Vilaplana ofrecerá la mejor gastronomía en el espacio VIP de la Copa Davis en Málaga

Miércoles, 15 de noviembre 2023

La fase final de la Copa Davis, uno de los eventos deportivos más importantes del mundo, vuelve a Málaga y, con ella, la gastronomía de Vilaplana Catering. Su propuesta culinaria será de nuevo protagonista del 21 al 26 de noviembre en el pabellón José María Martín Carpena, sede de la 'Final 8' de este año. Allí, además de algunos de los mejores tenistas del mundo, se darán cita dos reconocidos chefs andaluces, **Benito Gómez** y **Juanlu Fernández**.

'Cómete la Davis', el proyecto de Vilaplana para el espacio gastronómico de la zona VIP del torneo, permitirá degustar a todos los asistentes la mejor gastronomía andaluza, española e internacional con un enfoque renovado, una nueva ubicación de la zona VIP y una propuesta novedosa con la esencia de un formato que se estrenó en Madrid en 2019 y ha sido reconocido con numerosos galardones.

Benito Gómez, del restaurante 'Bardal', en Ronda, tiene dos estrellas Michelin gracias al protagonismo de los productos frescos en su cocina, identificada con el respeto, la esencia y la autenticidad del género de la comarca. Para esta edición ofrece una versión de 'Pipirrana porra' acompañada por aguacates asados, gambas curadas de Málaga, pan y huevo duro rallado. Además, propondrá a los asistentes otro plato frío, 'Lubina al hinojo con un tartar y huevas de trucha'. Por último, innova con un guisado de cerdo ibérico elaborado con carrillera, una receta que se conoce tradicionalmente como 'Hachis parmentier', y que irá con espuma de patata, trufa de otoño y brioche frito.

Además, a esta edición se suma Juanlu Fernández, chef con una estrella Michelin en su restaurante 'Lú, cocina y alma' de Jerez, un universo único donde la alta cocina fusiona con gusto Andalucía con las técnicas francesas clásicas. Para la Copa Davis proponen saborear un bocado muy especial, un 'Mollete de atún de almadraba'. También, un plato del litoral gaditano como es 'Los amarillos', elaborado con pescadilla y, por último, una 'Sopa de picadillo', presente en todas las casas andaluzas, elaborado con un huevo madurado durante tres meses en congelación para obtener su textura tan especial.

Fran Benítez, directivo de Vilaplana Catering y responsable del 'Cómete la Davis' destaca que *"nos enfrentemos al reto de mantener el nivel de exigencia de una competición del prestigio de la Copa Davis. Para ello volvemos a reunir en Málaga a chefs que van a sorprender a todos los asistentes con una gastronomía a la altura de los mejores eventos del mundo"*.

Este es el cuarto año en el que Vilaplana Catering se encarga de unir una selección gastronómica única con el tenis de élite. Tras dos ediciones en Madrid y la pasada en Málaga, han consolidado un espacio de referencia para las miles de personas que van a pasar a lo largo de estos días por la zona VIP del pabellón Martín Carpena.

Contacta con [Compass Group España](#) o accede a su web a través de nuestro directorio de empresas.

Noticias Relacionadas

- [Vilaplana Catering recibe la verificación de catering sostenible de Bureau Veritas](#)
- [Vilaplana llena de estrellas Michelin la gastronomía de la Davis Cup by Rakuten](#)
- [Vilaplana lleva a las finales de la Copa Davis un recorrido por la mejor gastronomía de Madrid](#)