

NOTA DE PRENSA

LOS CHEFS HERMANOS TORRES Y RICARDO SANZ, ESTRELLAS DESTACADAS DEL LIBRO GLOBAL DE COCINA LEXUS



Más información: <https://www.lexusauto.es/estilo-lexus-news/los-chefs-hermanos-torres-y-ricardo-sanz-estrellas-destacadas-del-libro-global-de-cocina-lexus/>

Ver galería de imágenes

- El libro de cocina digital global Lexus, Culinary Perspectives, Vol. 2: A Cross-Cultural Journey In Taste (Perspectivas culinarias, vol. 2: un viaje intercultural por el gusto) forma parte del programa "Lexus Creates", articulado a través de las redes sociales.
- La segunda entrega de la serie ofrece diez nuevas y deliciosas recetas creadas por los chefs Hermanos Torres (Restaurante Cocina Hermanos Torres) y Ricardo Sanz (Restaurante Kabuki), junto a otros de todo el mundo.

Lexus presenta el segundo volumen del libro de cocina digital global Culinary Perspectives (Perspectivas culinarias). Los chefs que colaboran con la marca comparten unos menús fascinantes de platos redondos que se han podido disfrutar en actos recientes de Lexus por todo el mundo.

El escritor y editor, Joshua David Stein, fue nominado al premio James Beard, y su trabajo ha aparecido en The Best American Food Writing. Fue además crítico gastronómico para los rotativos Village Voice y New York Observer. Ha sido redactor jefe de la revista Blackbook, y redactor sénior de las publicaciones Departures, Eater y Black Ink.

El prólogo del libro corre a cargo de la chef y colaboradora Nyesha J. Arrington, reconocida por su defensa de recetas elaboradas con ingredientes frescos, locales y de proveedores responsables, y con un enfoque gastronómico inspirado en diversas culturas, sabores y técnicas de todo el mundo. Nos recuerda el amplio abanico de temas culinarios celebrando comidas increíbles. El disfrute gastronómico está directamente relacionado con la previsión de las necesidades de cada persona y con la filosofía de hospitalidad de la marca Lexus conocida como Omotenashi.

Lexus, en su camino de transformación en una marca de estilo de vida, se relaciona con fluidez con disciplinas que forman parte de su ADN como el diseño, la tecnología, excelencia y el Omotenashi -la hospitalidad japonesa- con la que se relaciona en el día a día con sus clientes.

HERMANOS TORRES

Los Hermanos Torres emplean en su restaurante y al igual que Lexus, tecnología de última generación para ofrecer un nivel de hospitalidad excelente, haciendo así que sus clientes se sientan como en casa. Destaca la eliminación total del papel en la gestión de las comandas. También se emplean impresoras 3D para preparar algunos de sus platos, y placas de inducción de última generación únicas en el mundo. Los propios hermanos Torres, como expresión máxima de hospitalidad reciben personalmente a todos los comensales.

Los hermanos Torres, gemelos nacidos en Barcelona en 1970, Javier y Sergio Torres tienen clara su vocación culinaria desde su infancia. Gracias a ella, una excelsa formación y el tratamiento del producto desde la reflexión técnica y sensorial, han conseguido con su restaurante Dos Cielos Barcelona dos estrellas en la edición para 2018 de la Guía Michelin, y tras su cierre, renovaron dos estrellas para el nuevo restaurante, Cocina Hermanos Torres, en la Guía Michelin 2019.

RICARDO SANZ Y KABUKI

Ambas marcas, Lexus y Kabuki, comparten orígenes japoneses, filosofía de marca, innovación en sus productos y, por encima de todo, una exquisita atención en el detalle, buscando siempre superar las expectativas de sus respectivos clientes, tales como la anticipación a las necesidades, el sumo respeto por el cliente, que es tratado de la manera más refinada; la coherencia del equipo humano; el ideal de excelencia en la atención personalizada; la hospitalidad, que convierte a los responsables de los centros Lexus y Kabuki en verdaderos anfitriones; la confiabilidad, ya que tanto en Lexus como en los establecimientos Kabuki las promesas se cumplen, y la innovación, buscando la mejora continua de los productos y servicios.

"Perspectivas culinarias permite a Lexus conectar con nuestro público en un tema que les despierta un profundo interés personal. Esperamos que nuestro público aproveche esta oportunidad para explorar su propia artesanía epicúrea", dijo Brian Bolain, director general de Lexus International.

La creación gastronómica y su elevación a arte culinario es algo fundamentalmente humano; un nivel muy evolucionado de artesanía y una ejecución minuciosamente detallada son los pilares básicos de la marca Lexus. Las diez recetas de esta colección componen un menú de varios platos, con diversos grados de dificultad, al alcance de chefs noveles o expertos arquitectos culinarios desde la comodidad de sus hogares.

Estas son las recetas incluidas:

1. Tartar de atún, del chef Ricardo Sanz, de "Kabuki" (Madrid).
2. Ensalada de tomates autóctonos, del chef Nickolas Martinez, de Intersect by Lexus (Nueva York).
3. Taco caliente de langosta con salsa amarilla, del chef Dean Fearing, del Ritz-Carlton (Dallas).
4. Calamar curado con pollo y caviar, de los chefs Sergio y Javier Torres, de la "Cocina Hermanos Torres" (Barcelona).
5. Chawanmushi con aceite de trufa, del chef Leonardo Jun Sakamoto, de "Sakamoto" (Sao Paolo).
6. Salmón al miso picante con arroz de brócoli, del chef Reuben Riffel, de "Reuben's" (Johannesburgo).
7. Fideos udon dan dan fríos, del chef Matsuo Nagasaka, de "Azabu Choukou" (Tokio).
8. Ganso joven con sauerkraut, del chef Zdenek Pohlreich, de "NextDoor by Imperial", "Divinis Praha" y "Café Imperial" (Praga).
9. Halo Halo a mi manera, del chef Mark Singson, de "Boneta" y "AnnaLena" (Vancouver), y "Vue de monde" y "Saint Crispin" (Melbourne).
10. Tarta de chocolate, de la chef Emily Roux, de "Caractere" (Notting Hill).

ACERCA DE LEXUS CREATES

La iniciativa Lexus Creates -Lexus Crea- es una nueva serie de contenido de la marca de lujo. Este programa, articulado a través de las redes sociales, propone a los participantes, actividades que informan y entretienen, en torno a temas relacionados con el diseño y la artesanía distintivos de la marca Lexus. Para ello, cuenta con la ayuda de una serie de colaboradores, quienes, a través de sus respectivos talentos, proporcionan inspiración creativa a los participantes, al tiempo que elevan el valor de su oficio.

Acerca de Lexus

Lanzada en 1989, Lexus se ha convertido en una marca de referencia en todo el mundo por su búsqueda de la perfección, la excelente calidad de sus productos y una tecnología muy sofisticada como es la tecnología Lexus Hybrid Drive y por su concepto único de servicio al cliente excepcional. Reforzando aún más los valores tradicionales de Lexus como son su incomparable calidad de fabricación, lujo interior y tecnología de última generación, la filosofía de diseño L-finesse, que representa un factor muy importante en el posicionamiento de Lexus como una marca global única y deseable.

Hoy en día, Lexus sigue siendo el primer -y único- fabricante de automóviles Premium del mundo en ofrecer una gama completa de vehículos híbridos que comprende la gama de modelos CT 200h, IS 300h, RC 300h, NX 300h, RX 450h, LC 500h y los nuevos LS 500h, RX 450h L, ES 300h, UX 250h y UX 300e. En España la gama híbrida de Lexus ya representa el 100% de las ventas totales de la marca.