

NOTA DE PRENSA

LEXUS JUNTO CON LOS HERMANOS TORRES EN “RECETAS CON RECORRIDO”



Más información: <https://www.lexusauto.es/estilo-lexus-news/lexus-junto-con-los-hermanos-torres-en-recetas-con-recorrido/>

Ver galería de imágenes

Los aclamados chefs Javier y Sergio, Hermanos Torres, se embarcan de la mano del Lexus RX en una jornada gastronómica por la sierra de Barcelona, en concreto por el municipio de Sant Celoni, al abrigo del macizo de Montseny.

Un viaje a través de la tecnología híbrida y la sostenibilidad, pieza clave también en el día a día de sus cocinas en las que prima la eficiencia energética, ausencia de papel, máquina de compost, coches híbridos y bicicletas para desplazarse, e incluso los uniformes del personal están realizados con fibras recicladas de otras prendas.

Durante el viaje, los Hermanos Torres elucubran una receta que represente el otoño: un plato con setas, trufa de verano, y a través de la tecnología, unir todos esos aspectos y plasmarlos en un plato con reminiscencias otoñales.

En el viaje se encontrarán con Ramiro, un especialista micólogo que les ayudará a recolectar diferentes tipos de setas y les aportará una serie de consejos sobre como el consumo local, a través de productos de kilómetro cero, suma también en el compromiso por la sostenibilidad.

Por último, Hermanos Torres en su restaurante Cocina Hermanos Torres, prepararán la receta realizada en exclusiva para Lexus con los ingredientes recolectados en la sierra del Montseny.

OMOTENASHI GASTRONÓMICO

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

El restaurante Cocina Hermanos Torres, emplea 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 de 2018 de la Guía Michelin, y tras su cierre, renovaron dos estrellas para el nuevo restaurante, Cocina Hermanos Torres, en la Guía Michelin 2019.

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, LC 500h, LS 500h, RX 450h, RX 450h L, ES 300h, UX 250h, UX 300e, y el nuevo NX 350h y NX 450h+ híbrido enchufable. En España la gama híbrida de Lexus ya representa el 100% de las ventas totales de la marca. Toda la gama dispone de Lexus Relax con hasta 10 años de garantía como prueba de que Lexus confía plenamente en la calidad de sus vehículos.