



EUPHORIA, nuevo concepto de Claudio Vargas

La nueva estación gastronómica de Claudio tiene lugar en Pollença, esta vez asociando a VILACUISINES, grupo restaurador de la familia Vila, que, con sus 5 establecimientos, tiene una gran presencia en la zona norte de Mallorca.



>> Claudio siempre trata de hacer cosas nuevas al comensal.

>> Detalle de la bellissima terraza de Marisa, uno de los restaurantes en primera línea de mar en Pto. Pollença

En esta ocasión, Claudio entrega toda su experiencia y su particularísima visión culinaria, para alimentar un concepto gastronómico, ya de por sí muy bien dirigido por los hermanos Vila, no en vano, Toni estudió en la escuela superior de Hostelería de Barcelona y tiene un master en dirección y gestión de restaurantes, mientras que Guillermo es licenciado en Ciencias Empresariales. De esta manera, a la muy preparada dirección del grupo, se une el potencial creativo de un Claudio Vargas que en cada temporada sorprende con un ramillete de ejecuciones altamente evocadoras.

A Claudio, un enamorado de la fusión de las mejores cocinas del mundo, le va como anillo al dedo el estilo que se ha encontrado en los restaurantes del grupo Vilacuisines, donde la culinaria italiana se abraza a la oriental y la mediterránea con objeto de lograr una sinfonía de colores, aromas, texturas y sabores que tienen su razón de ser en llegar a la memoria gustativa del comensal, con la intención de quedarse para siempre.

Con todo lo dicho, a priori, el nuevo reto de Claudio tiene todas las de ganar, pues mucho tiene que florear para que con un grupo tan cualificado, este chef venido de Chile en 2001 y afincado definitivamente en la Isla, no se apunte un nuevo éxito en su ya de por sí exitoso periplo gastronómico.

“ A la muy preparada dirección del grupo VILACUISINES, se une el potencial creativo de un Claudio Vargas que en cada temporada sorprende con un ramillete de ejecuciones altamente evocadoras ”



>> La familia Vila es propiamente recomendable.

