



6 maj 2024

PRESSMEDDELANDE

Den Michelin belönade krogen 28+ gör ett Pop-Up initiativ i södra Spanien

Restaurang 28+ fyller nästa år 40 år. Restaurangen har sedan 1991 en stjärna i prestigefyllda Guide Michelin. Ingen annan krog i Sverige har haft kvar sin stjärna lika länge. 28+ smygstartar firandet redan i sommar genom ett unikt Pop-Up initiativ i södra Spanien genom att erbjuda en kulinarisk resa genom Spaniens kultur, mat och vinsen.

2-dagars eventet, som är begränsat till några få tillfällen i juli, äger rum på en exklusiv vingård och hotell alldeles intill bergskedjan Sierra Nevada. Gästerna kan välja att transportera sig med egen bil alternativt något av de transportalternativ som erbjuds från ett antal olika platser utmed kusten som t ex Marbella och Puerto Banús. Halvvägs till destinationen görs ett stopp på den välkända "kaviar-farmen" Riofrio som producerar högkvalitativ storkaviar. Förutom en guidad tur kommer gästerna här att få det första smakprovet på 28+ kulinariska förmåga kombinerat med en selektion av utvalda viner. Väl framme på vingården fortsätter den kulinariska resan adresserad 28+ både under avsmakningsmiddagen på kvällen och gourmetfrukosten dagen därpå. Detta kombinerat med ett antal andra upptåg och överraskningar samt vinprovning med 28+ egen sommelier.

"Under de snart 40 år vi varit verksamma har våra gäster kommit till oss. Då många av dem som året runt gästar oss spenderar flera sommarveckor längs Costa del Sol och Costa Tropical bestämde vi oss att i sommar komma till dem och erbjuda en annorlunda upplevelse mot det vi erbjuder i Sverige, dock i ett unikt format och med en touch av det bästa Spanien kan erbjuda i form av bl a närproducerade och ekologiska råvaror." säger Marcus Wastenson, Restaurangchef på Restaurang och vinbaren 28+.

"Eftersom vi i Sverige jobbar med lokala råvaror blir det kul att jobba med lokala råvaror även i Spanien för att få inspiration till framtida menyer och matlagning på restaurangen i Göteborg" säger Viktor Norén som sedan 2022 är köksmästare på 28+.

Eventen genomförs i samarbete med Hola Andalusia som är specialiserade på unika turer och utflykter i Andalusien med fokus på smak och naturupplevelser och Hotel Señorío de Nevada.

För mer information:

- Presskontakt 28+, Marcus Wastenson, Marcus Wastenson, marcuswastenson@outlook.com, +46 72 513 3672
- Presskontakt Hola Andalusia, Eva Sjönell, eva@holandalusia.se, +34 644 135 166

Mer om eventet:

- www.holaandalusia.es
- www.28plus.se

Bilagor: Foto på Marcus Wastenson, restaurangchef på 28+, Viktor Norén, köksmästare på 28+ och foto på Hotel & Winery Señorío de Nevada