

## St. Regis Restaurant combina sabores innovadores y lanza su nueva carta primavera/verano.

*Platos auténticos, con ingredientes cuidadosamente seleccionados y el compromiso en brindar una vivencia gastronómica de lujo, variada y sostenible.*



**Buenos Aires, octubre de 2024** – Disfrutar de un almuerzo saludable y exquisito, como un **lomo premium** acompañado de *vegetales al hierro, tomate asado y pesto de castañas de cajú*, para luego coronar la experiencia con un delicado **Cake tres leches**, es parte de la nueva propuesta del **St. Regis Restaurant** en *el Park Tower, a Luxury Collection Hotel, Buenos Aires*. Una combinación perfecta para quienes buscan frescura y sofisticación en la semana.

Para degustar estos platos, no es necesario ser huésped del hotel. En el segundo piso, el **St. Regis Restaurant** combina matices del campo, el mar y la huerta. Esto se refleja en creaciones como el **salmón blanco**, acompañado de *legumbres avinagradas, crema de ají amarillo, choclo y plátano maduro*, en equilibrio con *tentáculos de calamar y aire de limón*, creando una perfecta armonía de sabores y texturas frescas.

La **sostenibilidad es un pilar fundamental en esta nueva carta**, que incluye ingredientes frescos de productores locales en Salta, La Plata y Mar del Plata. El restaurante también emplea compost de su huerta propia y huevos de gallinas de libre pastoreo en sus desayunos, promoviendo prácticas éticas y



responsables con el medio ambiente. Este enfoque, junto al uso de ingredientes provenientes de fuentes sostenibles, reafirma el compromiso del **St. Regis Restaurant** con una gastronomía respetuosa y consciente.

Entre las opciones veganas, destaca el plato **Textura de coliflor**, servido con *arroz basmati, shiitake, berenjena y hilos de verdura*, realzado con *miso, salsa teriyaki y alga wakame*, ofreciendo una fusión perfecta de sabores umami. Para los postres, la **Piña asada** con *almíbar de huacatay y coriandro, mousseline de vainilla y helado de limón*, ofrece un cierre fresco y aromático.

El **St. Regis Restaurant** realiza cada plato con una selección de vinos que complementa a la perfección los sabores y texturas de su menú. En su variedad incluye tanto opciones sin gluten, veganas, vegetarianas como platos para los amantes de la carne, esta nueva carta refleja el compromiso del restaurante con una gastronomía inclusiva, sostenible y de alta calidad.

Está abierto al público exclusivamente para almuerzos de lunes a viernes de 12:30 a 15:00 hs. Las reservas se pueden realizar ingresando [aquí](#).

Para obtener más información del hotel, visita los canales digitales de Park Tower, a Luxury Collection Hotel, Buenos Aires:

Web: <http://www.parktowerbuenosaires.com> | Instagram: [@parktowerbuenosaires](#) | Facebook: [Park Tower Buenos Aires](#)

Para informes y reservas, contactarse con [stregis.buenosaires@marriott.com](mailto:stregis.buenosaires@marriott.com) o al 11-3011-3212

###

#### **Acerca de Park Tower, a Luxury Collection Hotel, Buenos Aires**

Park Tower, a Luxury Collection Hotel, Buenos Aires representa el encanto inimitable de esta vibrante ciudad. Sus emblemáticas habitaciones y suites combinan el estilo clásico europeo con la delicadeza moderna y lo último en tecnología, y dan la bienvenida con elegantes matices, obras de arte, refinados muebles de madera y baños de mármol. La elegancia innata del hotel también se hace presente en su restaurante y su lounge: St. Regis invita a deleitarse con una refinada aventura culinaria con menús inspirados en los más exquisitos sabores del mundo con influencias autóctonas, productos locales y recetas exclusivas; el Lobby Lounge, un exclusivo lugar de encuentro, evoca la sofisticación del lugar con una atractiva propuesta para compartir momentos memorables.