

Αρχική > ΚΥΚΛΑΔΕΣ > ΕΠΙΚΑΙΡΟΤΗΤΑ > Για ένα γαστρονομικό διήμερο υποδέχεται το Liostasi Hotel & Suites τον chef...

ΚΥΚΛΑΔΕΣ ΕΠΙΚΑΙΡΟΤΗΤΑ ΙΟΣ ΕΙΔΗΣΕΙΣ

Για ένα γαστρονομικό διήμερο υποδέχεται το Liostasi Hotel & Suites τον chef Γιάννη Παρίκο στην Ίο

23 Ιουνίου 2018

0

Like 3



ΟΦΘΑΛΜΟΛΟΓΙΑ ΕΝΗΛΙΚΩΝ - ΠΑΙΔΟΦΘΑΛΜΟΛΟΓΙΑ

- ΟΠΤΙΚΗ ΤΟΜΟΓΡΑΦΙΑ ΣΥΝΟΧΗΣ (ΟΤΣ) - ΜΕΛΕΤΗ ΒΥΘΟΥ

- ΠΛΗΡΗΣ ΟΦΘΑΛΜΟΛΟΓΙΚΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ & ΠΑΙΔΟΦΘΑΛΜΟΛΟΓΙΚΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ - ΚΑΤΑΡΡΑΚΤΗΣ



Για ένα γαστρονομικό διήμερο υποδέχεται το Liostasi Hotel & Suites τον chef Γιάννη Παρίκο στην Ίο

Τον διακεκριμένο chef **Γιάννη Παρίκο** θα υποδεχτεί το **Liostasi Hotel & Suites** στην Ίο για μια διήμερη γευστική πανδαισία στις 29-30 Ιουνίου. Ο κ. Παρίκος, ένας από τους κορυφαίους εκπροσώπους της σύγχρονης δημιουργικής ελληνικής κουζίνας, θα παρουσιάσει ένα μενού γευσιγνωσίας αποτελούμενο από έξι πιάτα, τα οποία συνδυάζουν παραδοσιακά ελληνικά προϊόντα με γεύσεις από όλον τον κόσμο και παντρεύονται άριστα με μια επιλογή ελληνικών και ξένων κρασιών. Αυτή η γαστρονομική εκδήλωση εντάσσεται στ πλαίσιο της ιδιαίτερα επιτυχημένης συνεργασίας του Liostasi Hotel & Suites με τον πολυβραβευμένο Έλληνα chef **Λευτέρη Λαζάρου** και την ομάδα του, η οποία συνεχίζεται φέτος για δεύτερη χρονιά.

Έχοντας μαθητεύσει δίπλα σε σεφ-θρύλους της παγκόσμιας γαστρονομίας, όπως ο **Eric Frechon** του βραβευμένου με τρία αστέρια Michelin παριζιάνικου Hotel Bristol και ο **Yves Mattagne** του διάστερου Sea Grill των Βρυξελλών, ο κ. Παρίκος έχει κερδίσει πολυάριθμους Χρυσούς Σκούφους ως επικεφαλής του Water Restaurant στο συγκρότημα Sani Resort της Χαλκιδικής. Πλέον έχει αναλάβει την κουζίνα του επίσης βραβευμένου με αστέρι Michelin πειραιώτικου εστιατορίου «Βαρούλκο» σε στενή συνεργασία με τον κ. Λαζάρου.

Το μενού του κ. Παρίκου θα προσφερθεί στο ριζικά ανανεωμένο **Grandma's**, το εστιατόριο δημιουργικής ελληνικής κουζίνας του ξενοδοχείου Liostasi. Τη νέα όψη του εστιατορίου όπως επίσης του ανακαινισμένου χώρου της υποδοχής και του lobby του ξενοδοχείου υπογράφει για άλλη μία φορά ο σχεδιαστής **Αντώνης Καλογριδης**. Η ολική ανακαίνιση έφερε γήινες αποχρώσεις στο εστιατόριο με κυρίαρχο υλικό την πέτρα και το σίδηρο, ενώ σε περίοπτη θέση δεσπόζει ο ολόγλυφος κορμός δέντρου που κατασκευάστηκε με χυτό αλουμίνιο από τον γλύπτη Στέφανο Σουβατζόγλου.

Στους κοινόχρηστους εντυπωσιάζει επίσης η νέα αρχιτεκτονική μελέτη φωτισμού από την εταιρία **Okapi**. Σημείο αναφοράς αποτελεί η ειδικά κατασκευασμένη σχάρα με κρυφό φωτισμό LED που καλύπτει το κανάλι υπερχειλίσης περιμετρικά της κεντρικής πισίνας και αναγράφει τον πρόλογο της Οδύσσειας του Ομήρου, τόσο στα ελληνικά όσο και στα αγγλικά.

Στις φετινές καινοτομίες του Liostasi Hotel & Suites περιλαμβάνεται η καθημερινή παρουσία του resident DJ στο χώρο της κεντρικής πισίνας όπως και το εντελώς νέο μενού του sra με προϊόντα της Cinq Mondes. Η ανανεωμένη λίστα κρασιών έχει εμπλουτιστεί με επιλεγμένες ετικέτες τόσο του εγχώριου όσο και του διεθνούς αμπελώνα, ενώ πλέον προσφέρονται νέα signature cocktails χάρη στη συνεργασία του ξενοδοχείου με τη **Χρύσα Τσάμπου**, brand ambassador of Amaretto Disaronno στην Ελλάδα και με αρκετές διακρίσεις σε εγχώριους και διεθνείς διαγωνισμούς bartending.

Το βραβευμένο Liostasi Hotel & Suites (www.liostasi.gr), το μόνο ξενοδοχείο πέντε αστέρων της Ίου, είναι μέλος της **Small Luxury Hotels of the World**. Πρόκειται για το κορυφαίο boutique hotel του νησιού ευρισκόμενο μεταξύ του λιμανιού και της ιστορικής Χώρας και διακρίνεται για το ρομαντικό design, τα πολυτελή δωμάτια και σουίτες, την υψηλού επιπέδου κουζίνα και τη συγκλονιστική θέα. Οι εξαιρετικές παραλίες και η φημισμένη νυχτερινή ζωή της Ίου απέχουν μόλις μερικά λεπτά από το Λιοστάσι.

ΕΤΙΚΕΤΕΣ Liostasi Hotel & Suites Γιάννης Παρίκος

Like 3



NEWSLETTER

ΑΚΟΛΟΥΘΗΣΕ ΜΑΣ