

## Preopening del restaurante Arco by Paco Pérez de Gdańsk

**El 15 de noviembre de 2019 en la planta 33 del rascacielos de Gdańsk Olivia Star tuvo lugar el preopening del restaurante Arco by Paco Pérez, dirigido al círculo gastronómico y a los medios. A partir de hoy, la indiscutible autoridad culinaria, ganador de 5 estrellas Michelin y propietario de varios restaurantes en todo el mundo va a presentar su interpretación de fine dining también en Polonia.**

Arco quiere convertirse en uno de los mejores restaurantes de Europa. Para conseguir este objetivo, Paco Pérez reunió al grupo de 25 cocineros de todo el mundo, entre los cuales también se encuentran los ganadores de premios más prestigiosos - estrellas de la guía Michelin. Por lo tanto, no nos extraña que los inversionistas confíen mucho en Arco:

*Hoy para nosotros es un día especial ya que a partir de hoy podemos recibirlos en el restaurante abierto para invitados después de muchos meses de trabajo intenso de todo el grupo. Merece la pena mencionar que el grupo de expertos de Arco son personas realmente excepcionales del mundo de gastronomía. A veces bromeamos que el grupo de Arco es equipo de estrellas como FC Barcelona en el mundo de fútbol pero localizados en Gdańsk. Creamos un nuevo destino gastronómico en la región del Báltico del Sur que apreciarán no solamente los invitados de Pomerania y de Polonia sino también de toda la región de la Europa Central, Oriental o de Escandinavia - dice Rafał Marcyniuk, Consejero del Consejo de Administración de la sociedad Olivia Star Top.*

Los conceptos gastronómicos llevados por el maestro ganaron las 5 estrellas Michelin. De las 5 más mencionadas - dos, ganó su restaurante familiar Miramar de la localidad española Llança. El último concepto abrió hace un año en Manchester junto con el entrenador de fútbol - Pepe Guardiola. Actualmente, la ambición de Paco Pérez es crear un restaurante que dirija la atención de los aficionados del arte culinario en Gdańsk y en toda la Pomerania, donde el maestro podrá compartir su filosofía con los invitados:

*El hecho de poder compartir los momentos felices con la gente que se desconocía antes en los lugares que se acaba de conocer es una cosa muy bonita. Descubrir los lugares nuevos a través de gastronomía también es un privilegio excepcional. La cocina lleva mucho bien y merece la pena compartirla. Muchas cosas salen mejor cuando pasamos tiempo sentados a una mesa común. Sobre todo, nos gustaría contribuir algo en este lugar y también aprovechar de experiencias nuevas que vivimos aquí, en una ciudad tan bonita como Gdańsk. Espero que cumplamos con todas las expectativas. Y estoy seguro de que con estas personas que nos rodean todo va a salir bien. - dice Paco Pérez.*

Tardamos más de dos años en preparar el restaurante. La razón principal de la selección de Gdańsk fue la historia excepcional de esta ciudad de libertad y la vista única del espacio de cristales que da la planta 33 del edificio Olivia Star. El estímulo igual de importante fue también la riqueza de la oferta de proveedores locales de los cuales Paco Pérez comprará productos para su cocina. Arco by Paco Pérez ofrece la cocina mediterránea, sin embargo, con numerosos acentos locales. El grupo Arco dedicó mucho trabajo en preparar la única oferta gastronómica. A los aficionados de postres seguramente les encantará el hecho que en el restaurante se encuentra una sección separada especial de patisserie, llevada por Rais Esteve, una experta que consiguió trabajar en restaurantes premiados con tres estrellas Michelin.

*Contamos con que la apertura del restaurante contribuya en una importante promoción de Gdańsk y de Pomerania entre los aficionados de la cocina. Los invitados de Arco podrán encontrar lo mejor que inventó la cocina. – dice Krzysztof Dembek, consejero del Consejo de Administración de la sociedad Olivia Star Top. Y Rafał Marcyniuk añade: Este proyecto puede hacer que, de conformidad con todos los análisis de tendencias publicadas por la Organización de Turismo Mundial, el turismo hacia nuestra ciudad y región aumente de año en año un 20% justamente gracias a este destino. Gdańsk, Pomerania, Polonia merecen este proyecto que va a crear dos o tres días más de estancia de los aficionados de la cocina y de los hombres de negocios justamente en esta ciudad.*

El interior del restaurante tiene el ambiente de elegancia sin compromiso y suena al ambiente solar mediterráneo en su mejor versión. Aquí hay materiales naturales: piedra, madera y en la paleta predominante de colores están los colores de tierra con acentos españoles y elementos de su arquitectura típicos. Los autores de proyecto son arquitectos del taller español Tarruella Trenchs quienes se especializan en diseñar restaurantes y hoteles de todo el mundo.

Merece la pena indicar que los inversionistas tienen en cuenta el gran potencial de Gdańsk y decidieron preparar no solamente el restaurante Arco. En la planta 33 se prepararon dos proyectos más: la bodega que tiene la mayor colección de vinos de Polonia, compuesta de 800 etiquetas de vino y el segundo proyecto gastronómico Treinta e Tres, cuya oferta está dirigida al círculo más amplio de invitados:

*Sería un delito aprovechar del potencial, de la experiencia y de los conocimientos de Paco Pérez solamente para un restaurante. También preparamos para nuestros invitados Treinta e Tres que es restaurante más casual, disponible para un amplio grupo de invitados. Nos damos cuenta de que el potencial del grupo de Paco Pérez y de la ciudad de Gdańsk es mucho mayor que las treinta sillas que podemos facilitar a los invitados de Arco. Treinta e Tres es concepto que en el día de hoy ofrece un alto nivel, sin embargo, en un ambiente menos formal. - dice Krzysztof Dembek.*