

# Alta gastronomía a bordo

## La dieta mediterránea en los menús de TAM Airlines

Los chefs Javier y Sergio Torres son los nuevos consultores gastronómicos de la compañía aérea: la dieta mediterránea inspira la creación de los platos a bordo para 2011.

Redacción P.E.

TAM Airlines ha presentado su nuevo menú de vuelos internacionales, elaborado con el asesoramiento de dos reconocidos chefs españoles, Javier y Sergio Torres. Los platos de la carta "Sabores del Mediterráneo" se han desarrollado teniendo como base la dieta mediterránea, conocida por ser saludable, equilibrada y por su riqueza gastronómica. Esta novedad estará disponible para los clientes a partir del 10 de enero de 2011.

La directora de Marketing de TAM, Manoela Amaro, ha comentado que "anualmente cambiamos nuestros menús de vuelos internacionales, siempre trayendo temas nuevos y descubriendo tendencias gastronómicas mundiales. Para 2011, nuestro cliente podrá disfrutar de la propuesta de estos dos chefs que son conocidos por trabajar la dieta mediterránea de una manera saludable y sencilla, con mucha creatividad y siempre valorando la característica natural de cada ingrediente".

### LOS CHEFS

Después de la premiada Helena Rizzo, chef responsable de la cocina del restaurante Maní, considerado uno de los mejores de São Paulo, esta vez los dos gemelos Sergio y Javier Torres, chefs de los restaurantes Dos Cielos (España) y Eñe (São Paulo y Río de Janeiro) asesorarán a TAM. Los hermanos Torres ya han trabajado en restaurantes de varios países, algunos de ellos con estrellas de la Guía Michelin, que reconoce a los mejores establecimientos del mundo. El restaurante Dos Cielos recibió el pasado 25 de noviembre, su primera estrella Michelin.

### LOS MENÚS

El nuevo servicio de TAM ofrece más de 500 opciones durante todo el año -entre entrantes, platos principales y postres- para atender a todas las clases de servicio.

En **Primera Clase**, camarones al pesto, servidos con limón y achicoria; solomillo en costra de pan y yerbas, realzado con emulsión de mostaza y verduras; costilla de cordero con aceite con romero, acompañado de polenta cremosa y tomate al provenzal, son algunas de las opciones disponibles. De postre, destaca la típica crema catalana



Para el pasajero de **Clase Ejecutiva**, algunas de las opciones son: filete de badejo con calabacín marinado en aceite con albahaca, servido con risotto de champiñón; filete de pollo en costra de aceitunas negras y piñones, presentado con arroz aromatizado con limón y espárragos verdes; filete de merluza realzado con aceite con estragón, acompañado de arroz blanco salvaje, y judías verdes. En el postre, una de las posibilidades es el pastel de yogurt, frambuesa y almendras, servido con pistacho.

En la **Clase Económica** la ensalada de lechuga, calabacín y aceitunas; la cacerola de carne con zanahoria y romero, servida con puré de patatas y calabacín; el filete de pollo con salsa demiglace con tomillo, servido con arroz con ajonjolí y verduras; y el pudín de leche con especias, servido con salsa de caramelo, forman un menú completo.



### TÉ A BORDO

En 2010, TAM contrató a la teablenner Carla Saueressig -la mayor especialista de Brasil- para desarrollar una combinación especial para el servicio de a bordo, que continuará disponible en el menú de 2011.

Carla creó una bebida roja, color que simboliza la vida y el color de TAM, en la que se mezclan los colores afrutados del Brasil tropical y las yerbas de la Amazonia, y le añe-



dió un tono floral y un fondo dulce de vainilla como los buenos momentos de la vida. "Simboliza el ambiente acogedor, el confort y el placer de volar con TAM", afirma Manoela.

### CARTA DE VINOS 2011

Con la renovación de las cartas, TAM actualiza también su carta de vinos de vuelos internacionales, bajo la responsabilidad de Arthur Azevedo, director-executivo de la Asociación Brasileña de Sommeliers de São Paulo, además de editor de la revista Wine Style y consultor de la página web Artwine.

Para armonizar con los sofisticados platos de los menús internacionales de la compañía aérea, el sommelier ha buscado vinos en diferentes países y continentes. Azevedo incorporó productores que, además de elaborar vinos de altísima gama, también tiene como preocupación el respeto al medio ambiente y a la agricultura sostenible, representados por el cultivo orgánico y con el uso de técnicas biodinámicas, tanto en el viñedo como en la vinificación. Las opciones han sido pensadas para atender a la Primera Clase, Ejecutiva y Económica.

En Primera Clase, el champagne Drappier La Grande Sendrée (Champagne/Francia), procedentes de viñedos de más de 70 años de edad, es un éxito asegurado. Entre los vinos, destacan los blancos Dr. Bürklin-Wolff Pechstein Grand Cru (Pfalz/Alemania); y el Denis Dubourdieu Clos Floridene Blanc (Bordeaux/Francia); los tintos Château Canon Clos Canon, de St. Émilion (Bordeaux/Francia); el vibrante Señorío San Vicente, procedente de una pequeña propiedad de 18 hectáreas, situada en el corazón de La Rioja, en España, y el Altas Quintas, de Alentejo, un triunfo de la moderna vitivinicultura de Portugal.

Para la Clase Ejecutiva, se han escogido el champagne Drappier Carte d'Or, pro-

ducido en la pequeña y famosa ciudad de Urville (Champagne/Francia); los vinos blancos Dr. Bürklin-Wolff Wachennheimer Altenburg Premier Cru (Pfalz/Alemania) y Alain Brumont Gros Manseng/Sauvignon, de Francia, un vino que tiene como aval la firma de uno de los más considerados enólogos franceses, Alain Brumont (el mago de Madiran); y los tintos Jean-Luc Thunevin 3 de Valandraud, de St. Émilion, el hombre más influyente de Bordeaux, cuando hablamos de innovación y trasgresión de las rigurosas normas de producción de esta tradicional región francesa; y la Bodegas Protos Reserva, de Ribera del Duero en España.

En Clase Económica, en los vuelos de larga duración se puede escoger entre el vino tinto argentino, Martín Fierro y el vino blanco Vasco Pinto, de Portugal.

### SERVICIOS DIFERENCIADOS

Los utensilios de abordaje tienen un diseño elegante y moderno suscritos por la holandesa deSter, tradicional proveedora de las mejores compañías aéreas del mundo. Las copas y los vasos son de cristal rojo tipo Baccarat.

Los clientes de la Primera Clase pueden escoger cosméticos y otros amenities de confort que quieren utilizar durante y después del vuelo. Ya en la Ejecutiva y en la Económica, estos productos se entregan en un práctico neceser.



MÁS INFORMACIÓN:

**TAM**  
AIRLINES  
A STAR ALLIANCE MEMBER

[www.tamairlines.com](http://www.tamairlines.com)