**الشيف العالمي جاستون أكوريو يفتتح مطعم لامار في منتجع أتلانتس ذا رويال**

*بلمساته ونكهاته المميزة في عالم الطهي، يتربع الشيف العالمي جاستون أكوريو على عرش المطبخ البيروفي ويعد ضيوفه بتجارب استثنائية في لامار*

**دبي، الإمارات العربية المتحدة:** أعلن منتجع أتلاتنس ذا رويال عن إفتتاح مطعم لامار رسميًا للشيف العالمي جاستون أكوريو. ينحدر إسم لامار من ليما، كما يحتفل بالنكهات الأصيلة والمتنوعة لفن الطهي البيروفي، ويدعو رواده للقيام بجولة عبر التنوع الثقافي والطهوي المذهل في بيرو بدءًا من المأكولات البحرية التقليدية وحتى الأسماك الكاملة المطبوخة في الفرن الذي يعمل على الفحم.

يقع لامار في طابق الميزانين في منتجع أتلانتس ذا رويال ويطل على نافورة Skyblaze، وعندما يقترب الضيوف من المطعم، يتم استقبالهم من خلال بابين من النحاس المؤكسد الممتد من الأرض إلى السقف والموجودين تقليديًا عند مدخل أحد المعابد العديدة في البيرو. مع الأناقة غير الرسمية والأجواء الممتعة، يمكن للضيوف اختيار الجلوس على التراس المفتوح الكبير أو في بار cebiche الصاخب، حيث يقوم فريق أكوريو من الطهاة المتميزين بإعداد الأسماك المتبلة الطازجة بالإضافة إلى تيراديتوس والكوسا وعرض الوافدين يوميًا من المأكولات البحرية والأسماك الكاملة. خلال المساء، يمكن لأولئك الذين يتناولون الطعام على التراس أن يطلوا ويتأملوا نافورة Skyblaze الرائعة وهي أول نافورة في العالم تنفث النيران والمياه على أنغام راقصة.

تأخذ قائمة طعام لامار رواد المطعم في غوص عميق في أطباق المأكولات البحرية البيروفية التقليدية، والتي ترتكز على أطباق أكوريو البيروفية الشهيرة. يمكن للضيوف استكشاف مجموعة واسعة من أنواع cebiches المختلفة من الكزبرة التقليدية والليمون والبصل الأحمر إلى المزيد من الإبداعات الفريدة مثل نوري وديكون. وللمقبلات حكاية أخرى في لامار حيث الأطباق الكلاسيكية المنزلية التي يتميز بها المطبخ البيروفي، مثل جاتو البطاطس الكريمي، مع المأكولات البحرية الطازجة. تشمل القائمة الطويلة من التواقيع الرائعة أيضًا tiraditos، وهو طبق ساشيمي خام حار ولذيذ، يكرّم تأثير المطبخ الياباني على المطبخ البيروفي؛ بالإضافة إلى طعام الشارع البيروفي الأصيل، أنتيكوتشوس، الذي يتكون من لحم متبل مشوي وصلصة حارة ومعجون فلفل بيرو. أولئك الذين يفضلون المأكولات البحرية يمكنهم اختيار القريدس وخيارات الأخطبوط المفضلة.

لاستكمال التجربة، يعد لامار موطنًا لقائمة كوكتيل شاملة تم بناؤها حول Pisco، المشروب الوطني في البيرو، وتتجاوز الكلاسيكيات مثل Pisco Sour لتضم عشرات الكوكتيلات المتخصصة بما في ذلك Chilcano with Pisco، وبيرة الزنجبيل، عصير الليمون ومرة ​​الأنجوستورا. المشروبات البيروفية التقليدية مثل Chicha Morada المصنوعة من الذرة الأرجواني والتوابل والفاكهة و Inca Kola المشروب الخالي من الكحول.

علق جاستون أكوريو قائلاً: "*ربما تكون دبي واحدة من المدن التي تتمتع بأكبر نشاط للمطاعم في العالم، ومن الممكن العثور على أفضل الأماكن وأشهر الطهاة في دبي الذين يشاركون مقترحاتهم ومفاهيمهم مع رواد المطاعم العالميين الذين يقدرون فن الطهو ويستمتعون به كنشاط يوحد الناس والثقافات. بهذا المعنى، إنه لشرف كبير أن أكون حاضرًا مع سفارة الطهي البيروفية والانضمام إلى المطاعم البيروفية المختلفة التي تمثلنا اليوم في دبي. أتطلع إلى الترحيب بالضيوف في لامار وجعلهم يختبرون النكهات الحقيقية للبيرو*."

وبدوره، علّق تيموثي كيلي نائب الرئيس التنفيذي والمدير الإداري لمنتجعات ومساكن أتلانتس قائلاً*: "سيكون لامار والشيف جاستون أكوريو إضافة خاصة جدًا ليس فقط إلى منتجغ أتلانتس ذا رويال بل على مشهد تناول الطعام في دبي. أنا متأكد من أن الضيوف سيغتنموا الفرصة لاكتشاف بيرو من خلال مكونات ووصفات أكوريو الطازجة؛ ونحن فخورين بنفس القدر بالترحيب بمطعم يعمل مع الاستدامة في جوهره. نتطلع إلى انضمام جاستون أكوريو إلى أمثال كوستاس سبيلياديس وغوردون رامزي ونوبو ماتسوهيسا وهيستون بلومنتال وخوسيه أندريس وأريانا بوندي ، مما يعزز مكانة أتلانتس دبي كوجهة للطهي في المنطقة."*

مرادفًا لمطبخ بلاده والمسؤول إلى حد كبير عن نجاحه في جلب أجرة الأمة إلى المسرح العالمي، افتتح جاستون أكوريو مطعمه الأول في عام 1994 وبدأ في تحويل ليما إلى عاصمة الطهي في أمريكا الجنوبية. الآن مع أكثر من 50 مطعمًا في جميع أنحاء العالم، بما في ذلك ثلاثة في الولايات المتحدة الأمريكية، فاز أكوريو بقلوب وبطن عشاق الطعام في جميع أنحاء العالم من خلال فطيرة خنزير غينيا الفريدة من نوعها على طراز بكين والحلويات المستوحاة من طفولته. في عام 2018، تم منح أكوريو جائزة Diners Club Lifetime Achievement، والتي تُعتبر واحدة من أكثر الجوائز المرموقة في عالم فن الطهي. فاز مطعمه الرائد بالمركز الأول في قائمة أفضل 50 مطعمًا في أمريكا اللاتينية في عام 2013، كما احتل مكانًا في قائمة أفضل 50 مطعمًا في العالم منذ عام 2011.

يفتح لامار يوميًا من الساعة 6 مساءً حتى 11 مساءً. لمعرفة المزيد عن لامار أو للحجز، قم بتسجيل الدخول على [https://www.atlantis.com/dubai/dining/lamar](https://www.atlantis.com/dubai/dining/lamar%20) أو اتصل على 9714462900+. أو قم بزيارة موقعنا على وسائل التواصل الاجتماعي larmardubai@

\*\*\*إنتهى\*\*\*

**للاستفسارات الإعلامية:**

نور علوان

مديرة العلاقات العامة والإتصال لمنتجعات أتلانتس دبي

+971 5 44 66 12 81

Nour.alwan@atlantisdubai.com

لمزيدٍ من المعلومات عن منتجع أتلانتس ذا رويال، يرجى الاتصال على الرقم: 97144261000+ أو زيارة الموقع الإلكتروني [www.atlantis.com/dubai](http://www.atlantis.com/dubai) تتوافر الصور الملونة منخفضة وعالية الدقة لأتلانتس على الموقع الإلكتروني:

[media.atlantisthepalm.com](http://Media.atlantisthepalm.com)

**نبذة عن مطعم لامار:**

يضم مطعم لامار للشيف العالمي جاستون أكوريو، قائمة طعام مميزة ويوفر لضيوفه فرصة استكشاف النكهات الأصيلة والمتنوعة لفن الطهي البيروفي في ظل أجواء رائعة تطل على جزيرة النخلة وأفق دبي الرائع. كما يوفر التصميم المعاصر للمطعم خلفية مثالية والتي ستأخذ الضيوف إلى البيرو. كما يقدم لامار مزيجًا من أماكن الجلوس الداخلية والخارجية مع بار حيوي الذي يوفر تجارب طهي مميزة. أما قائمة الطعام في لامار فهي غنيّة ومميزة من الأنتيكوتشوس المشوي الطازج والأطباق المتخصصة والكوكتيلات اللذيذة والأطباق البيروفية الكلاسيكية مثل Lomo Saltado والسمك الكامل المطهو ​​على الفحم والمأكولات البحرية التقليدية Ceviche. بالإضافة إلى الوصفات التي تتناقلها الأمهات في البيرو الضيوف مدعوون للجلوس والاستمتاع برحلة حقيقية إلى البيرو.

**لمحة حول أتلانتس ذا رويال**

يوفر منتجع أتلانتس ذا رويال، أبرز الوجهات السياحية في دبي، لضيوفه تجارب رفاهية فريدة. حيث تولى فريق من كبار المصممين والمهندسين المعماريين والفنانين العالميين، تصميم المنتجع بأسلوب يتخطى حدود الخيال. ويحتضن المنتجع 795 غرفة وجناح ومنزل بنتهاوس تتميز بإطلالاتٍ خلابة على أفق دبي والخليج العربي، ويضم 44 منها مسابح خاصة متماهية مع الأفق. ويقدم منتجع أتلانتس ذا رويال مجموعة مخصصة من التجارب الفريدة، من خلال مرافقه المتميزة مثل حوض السباحة سكاي Pool ونافورة سكاي بليز التي تنفث النيران، بالإضافة إلى العديد من المطاعم التي يديرها أشهر الطهاة حول العالم. ويمنح المنتجع ضيوفه تجربةً استثنائية بما يتضمنه من تحف ولمسات فنية ومرافق ترفيهية مبتكرة، وما يوفره من أعلى مستويات الخدمة والتميز.

**إنها الأيقونة.**

<https://www.atlantistheroyal.com>