

# JALEO

BY JOSÉ ANDRÉS

## الشيف العالمي خوسيه أندريس يفتتح أول فروع مطعم جاليو بدبي في منتجج أتلانتس ذا رويال

يقدم مطعم جاليو لضيوفه تشكيلة مميزة من الأطباق الإسبانية التقليدية والعصرية التي تضم أطباق التاباس وأرز الباييا والمشروبات المميزة وسط أجواء احتفالية ومريحة

دبي، الإمارات العربية المتحدة - أعلن مطعم جاليو بإدارة خوسيه أندريس، الشيف ورائد الأعمال الشهير عالمياً، عن فتح أبوابه رسمياً لاستقبال الضيوف في منتجج رويال أتلانتس. وتعكس كلمة جاليو باللغة الإسبانية معنى المكان النابض بالحياة، حيث يجسد المفهوم الفريد للشيف الاستثنائي وجوهر المطبخ الإسباني وأطباقه الغنية والمتنوعة وسط أجواء احتفالية مريحة وأنيقة.

ويتميز المطعم بموقعه الفريد في الطابق الأرضي من منتجج أتلانتس ذا رويال، أفخم المنتجعات الترفيهية في العالم، ما يتيح لضيوفه استكشاف روعة المطعم الذي يشبه بتنوعه وجبة التابيو المكونة من عدة قطع صغيرة ولذيذة. ويمكن للضيوف عند وصولهم اختيار تشكيلة من الكوكتيلات والمقبلات في ركن المقبلات الإسبانية أو لعب طاولة كرة القدم، تليها تجربة الجلوس في أحد مراسي المطعم الخاصة أو على التراس الواسع في الهواء الطلق، ما يتيح للضيوف تناول الطعام تحت أشجار الزيتون التي يبلغ عمرها 100 عام.

ويقدم المطعم قائمة من الأطباق الإسبانية التقليدية التشاركية والمحضرة من المكونات الإسبانية المحلية، حيث يتيح للأصدقاء الاستمتاع بالنكهات الشهية والجلسات المميزة. ويمكن للضيوف اختبار تشكيلة المطعم المميزة والحائزة على جوائز، والتي تضم المقبلات والوجبات الخفيفة الإسبانية التقليدية وأطباق أرز الباييا، بالإضافة إلى مجموعة من أشهى أصناف الجبنة الإسبانية والمشروبات الفاخرة. وتُعد قائمة التذوق المخصصة للطهارة أبرز ما يميز مطعم جاليو، حيث تضم أطباق الشيف خوسيه المفضلة إلى جانب أرقى المشروبات الإسبانية الفاخرة.

ويضمّ المطعم محطات طهو حية تتيح للضيوف مشاهدة عملية إعداد طبق الباييا، أشهر الأطباق الإسبانية التقليدية والذي يتم طهوه على نار الحطب. ويعلن الشيف للضيوف عن تقديم الطبق فور الانتهاء من إعداده. وتحتضن محطة الطهو الحية منطقة مخصصة للشواء، حيث يتم تقطيع اللحوم الإسبانية التقليدية والأسماك شرق الأوسطية وإعدادها وفق الطريقة الإسبانية الأصلية.

ويستلهم المطعم قائمة الطعام من العلاقات المشتركة بين العائلة والأصدقاء، بدءاً من الوصفات العريقة الخاصة بوالدة الشيف خوسيه وصولاً إلى الأطباق التي اعتاد تحضيرها برفقة والده في المناسبات العائلية ومع الأصدقاء. ويُعد طبق باييا فالنسيانا، المكون من لحم الدجاج والأرنب (غير الشائع في قوائم الطعام في دبي) والفاصولياء الخضراء ونبات الخرشوف الموسمي، من أبرز أطباق الباييا المميزة التي يقدمها المطعم والتي تكفي لأربعة إلى ثمانية أشخاص. كما يقدم المطعم طبق كروكيت الدجاج المحضر وفق وصفة والدة الشيف والذي يتم طهوه على مدار يومين، ويتكون من اللفائف المحشوة بشرائح الدجاج وصلصة البشاميل الكريمية. ويتيح المطعم لعشاق المأكولات

# JALEO

BY JOSÉ ANDRÉS

البحرية فرصة تذوق طبق الروبيان بالثوم الإسباني، أشهر أطباق التاباس بفضل لمسة الشيف الفريدة التي تضفي عليه طابعاً مخصصاً من خلال إضافة عصير الليمون والليكور لطبق الروبيان المشوح مع الثوم.

ويحافظ مطعم جاليو، الذي تم افتتاحه لأول مرة في وسط مدينة العاصمة واشنطن في عام 1993، على طابعه الإسباني المعاصر في جميع فروعه المنتشرة في واشنطن وشيكاغو ولاس فيجاس وديزني سبرينجز ودي، حيث يوفر أجواء مريحة ودافئة تعكس جوهر الثقافة الإسبانية. ويتصدر المطعم دائماً أفضل وجهات تناول الطعام، حيث حصد فرع العاصمة واشنطن جائزة بيب جورماند في جميع نسخ دليل ميشلان منذ إنطلاقه في واشنطن عام 2017. ويعود الفضل لخوسيه أندريس في إدخال مفهوم أطباق الوجبات الخفيفة الإسبانية إلى الولايات المتحدة.

وتعليقاً على هذا الموضوع، قال الشيف خوسيه أندريس: "يسرني افتتاح أول فرع لمطعم جاليو خارج الولايات المتحدة الأمريكية في منتجع أتلانتس ذا رويال بدي في دولة الإمارات، التي تشكل وجهة مذهلة تتيح للضيوف الاستمتاع بتجربة مطعم جاليو الاستثنائية وغير المسبوقة".

ومن جانبه، قال تيموثي كيلى، تيموثي كيلى نائب الرئيس التنفيذي والمدير الإداري لمنتجات ومساكن أتلانتس: "نتوقع أن تساهم رؤيتنا المشتركة مع الشيف خوسيه أندريس، أحد أشهر الطهاة في العالم، في تقديم تجارب طهو مميزة. كما ندرك أن مفهومه الإسباني الأصيل سيشكل إضافةً مميزةً إلى عروض الطهو في منتجنا، حيث نتطلع من خلال العمل مع مجموعة خوسيه أندريس إلى تقديم مزيج استثنائي من تجارب الطهو الفريدة".

الجدير بالذكر أن مجلة تايم الأمريكية أدرجت اسم خوسيه أندريس ضمن لائحة أكثر 100 شخصية تأثيراً في عامي 2012 و2018، وحصد جائزة الشيف المتميز وجائزة إنساني العام المقدمة من مؤسسة جيمس بيرد. كما تصدرت كتبه قائمة نيويورك تايمز لأعلى مبيعات الكتب، فضلاً عن كونه مدرباً وشخصيةً تلفزيونيةً مرموقةً ومالك مجموعة خوسيه أندريس والشيف الرئيسي فيها. ويشتهر خوسيه أندريس، الملقب بملك المأكولات الإسبانية في الولايات المتحدة، بتجارب الطهي العصرية التي يقدمها ومجموعة مطاعمه الحائزة على جوائز عديدة، التي توفر مجموعة متنوعة من تجارب الطهو انطلاقاً من توفير عربة مخصصة للطعام مروراً بمطعم بيفستيك للوجبات السريعة النباتية، وصولاً لقوائم الطعام عالمية المستوى في مطعم ميني بار الحائز على نجمتي ميشلان، وختاماً مع مشروع ميركادو ليتل سبين، وجهة تناول الطعام والتسوق الممتدة على مساحة 35 ألف قدم مربع. وتقدم شركة خوسيه أندريس ميديا، التي تأسست في عام 2021، مسلسلات تلفزيونية مكتوبة وغير مكتوبة، وكتب وبودكاست ومحتوى رقمي قصير ومتوسط الطول يركز على القصص والشخصيات في عالم الطعام وهذه الثقافة المميزة والعريقة.

# JALEO

BY JOSÉ ANDRÉS

ويستقبل مطعم جاليو الضيوف يوماً من الساعة 6 مساءً حتى الساعة الواحدة بعد منتصف الليل. لمزيد من المعلومات حول مطعم جاليو أو للحجز، يرجى زيارة الموقع الإلكتروني <https://www.atlantis.com/dubai/dining/jaleo> أو الاتصال على الرقم على 971 4 462 555. ويمكن متابعة صفحة المطعم على منصات التواصل الاجتماعي @jaleodubai

\*\*\*انتهى\*\*\*

## للاستفسارات الإعلامية

نور علوان

مديرة العلاقات العامة والإتصال | منتجعات أتلانتس دبي

+971 5 44 66 12 81

[Nour.alwan@atlantisdubai.com](mailto:Nour.alwan@atlantisdubai.com)

لمزيد من المعلومات عن منتج 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)

## لمحة حول مطعم جاليو بإدارة خوسيه أندريس

يجسد مطعم جاليو، الذي يتميز بلمسة الشيف خوسيه أندريس المبتكرة، جوهر أطباق المطبخ الإسباني الغنية والمتنوعة. ويوفر المطعم قائمة تضم أشهى الأطباق الإسبانية التقليدية والعصرية وسط أجواء احتفالية ومريحة وأنيقة. ويحافظ مطعم جاليو، الذي تم افتتاحه لأول مرة في وسط مدينة العاصمة واشنطن في عام 1993، على طابعه الإسباني الأصيل في جميع فروعته في ميريلاند وفرجينيا ولاس فيجاس، حيث يوفر أجواء مريحة دافئة تعكس جوهر الثقافة الإسبانية. ويتصدر المطعم دائماً أفضل وجهات تناول الطعام في واشنطن، حيث حصد جائزة بيب جورماند في جميع نسخ دليل ميشلان منذ إنطلاقه في عام 2017.

## لمحة حول منتج أتلانتس ذا رويال

يوفر منتج أتلانتس ذا رويال، أبرز الوجهات السياحية في دبي، لضيوفه تجارب رفاهية فريدة. حيث تولى فريق من كبار المصممين والمهندسين المعماريين والفنانين العالميين، تصميم المنتج بأسلوب يتخطى حدود الخيال. ويحتضن المنتج 795 غرفة وجناح ومنزل بنتهاوس تتميز بإطلالاتٍ خلابة على أفق دبي والخليج العربي، ويضم 44 منها مساح خاصة متماهية مع الأفق. ويقدم منتج أتلانتس ذا رويال مجموعة مخصصة من التجارب الفريدة، من خلال مرافقه المتميزة مثل حوض السباحة سكاي Pool ونافورة سكاى بليز التي تنفث النيران، بالإضافة إلى العديد من المطاعم التي يديرها أشهر الطهاة حول العالم. ويمنح المنتج 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>