

FUSIÓN PERFECTA DE GASTRONOMÍA Y BELLEZA

Soya, el primer restaurante "Well-Being" de España, y Biotherm se unen para lanzar la campaña "te cuidamos por dentro y por fuera"

Madrid, mayo de 2008. Biotherm ha elegido el restaurante Soya, ubicado en el complejo hostelero Silk & Soya, para dar a conocer su último descubrimiento en cosmética bajo el lema "te cuidamos por dentro y por fuera". Los clientes que acudan al restaurante Soya recibirán un kit regalo con productos dermobióticos de Biotherm, después de sus comidas y hasta fin de existencias. Un complemento ideal a la cocina saludable "Well-Being" que propone el restaurante para aquellos que cuidan al máximo su bienestar físico y personal.

La marca Biotherm se creó hace más de cincuenta años y está presente hoy en 66 países. Con esta iniciativa la empresa celebra el descubrimiento de la Dermobiótica, un hallazgo avalado científicamente por los laboratorios Biotherm y la Universidad de Stanford en Estados Unidos. Esta nueva generación de cosmética estimula las células cutáneas previniendo el envejecimiento de la piel, del mismo modo que los alimentos prebióticos que ofrece el restaurante Soya refuerzan las defensas del organismo. Una combinación ideal para lograr la armonía perfecta entre salud, placer y belleza.

En el restaurante Soya se cuida hasta el último detalle, no sólo en las exquisiteces culinarias bajas en grasas y ricas en valor energético sino también en su decoración, obra de Ignacio García Vinuesa, y en su excelente servicio. Calidad y salud son las dos claves de su éxito y esta es la razón por la que los responsables de la empresa Biotherm han apostado por este espacio para promocionar su nueva línea de cosméticos. En la carta del restaurante el cliente podrá leer las claves de la filosofía Well-Being y cada comensal recibirá en las comidas un pack de regalo, de hombre o de mujer, con productos de Biotherm para mimarse "por fuera". Además, en la entrada del complejo hostelero habrá un espacio con display donde se proyectará información sobre toda la nueva generación de tratamientos dermobióticos.

Y para cuidarse "por dentro" el restaurante Soya presenta en exclusiva el menú "Beautiful Skin", compuesto por recetas típicas de la cocina coreana y japonesa. El menú incluye dos entrantes para compartir, un "Mixto Mandoo", surtido de empanadillas coreanas de carne y verdura, y su "Well Being Tempuras", una mezcla compacta de verduras en tempura. Como platos principales, una sopa miso "Yellow", de soja blanca con tofu, y el "Bibimpap", arroz con verduras de temporada salteadas al wok, con huevo y carne de vacuno. Para finalizar, nada mejor que el delicioso "Fruit Delight", que es una brocheta de frutas de temporada, y un té blanco "Paumatan", con propiedades antioxidantes. De beber, incluye agua, refrescos o cerveza y una copita de vino Martínez Lacuesta 2006. Este menú puede tomarse a medio día por un precio de 25€ / persona (más IVA). Y por la noche, el restaurante Soya también ofrece, a un precio de 48€ / persona (más IVA), el menú "Beautiful Skin" con distintos platos como "Maxi Mix", selección de makis, California rolls y fudomakis, su ensalada "Green" y el plato estrella de la carta, el "Tendance Solomillo" acompañado de "Earth products", verduritas asiáticas salteadas al wok.

El complejo hostelero Silk & Soya (Avenida de la Ermita s/n Esq. Avda Olímpica 9. Arroyo de la Vega-La Moraleja. Tel. 91 662 03 15. www.silkandsoya.es. Metro "La Moraleja") abre todos los días de la semana a partir de la 13:00 h al mediodía y a partir de las 20:30 h por las noches. Cuenta con servicio de aparcacoches.