



Explora
JOURNEYS

EXPLORA JOURNEYS PRESENTA ANTHOLOGY: UN VIAJE CULINARIO SIN IGUAL POR ITALIA

El nuevo concepto Anthology, creado por el jefe culinario de Explora Journeys, Franck Garanger, ofrece a los huéspedes la oportunidad de deleitarse con los mejores sabores de Italia



Madrid, 24 de junio 2024 – [Explora Journeys](#), la marca de estilo de vida de lujo del Grupo MSC, ha anunciado el lanzamiento de su nuevo concepto italiano para Anthology, una experiencia de alta cocina de autor que ofrece a los huéspedes una aventura gastronómica sin igual a través de los diversos y ricos paisajes de la cocina italiana.

Franck Garanger, director de cocina Explora Journeys, ha declarado: *"Anthology es más que un restaurante; es un viaje por el paisaje gastronómico de Italia. Para mí, la cocina italiana consiste en respetar a la gente, los ingredientes y las tradiciones que se han transmitido de generación en generación. Se trata de compartir el alma de Italia, plato a plato. Será un reflejo culinario de la rica variedad, olores y sabores de la cocina italiana, que me apasiona profundamente."*

Comisariado por Franck Garanger, Anthology muestra la refinada cocina italiana, llevando a los huéspedes a un viaje culinario único y ofreciendo una experiencia gastronómica verdaderamente memorable. Franck descubrió su pasión por la cocina a una edad temprana. Comenzó su carrera como aprendiz en el restaurante Le Vert D' Eau de Angers, galardonado con una estrella Michelin, con el maestro francés Jean-François Piers. Antes de unirse a Explora Journeys, Franck ha trabajado en numerosos restaurantes de renombre mundial junto a algunos de los nombres culinarios más notables, como Paul Bocuse, Alain Passard y Thierry Marx. Además, Franck pasó más de una década para marcas de viajes oceánicos de lujo en puestos culinarios destacados.



Explora

JOURNEYS

Cada plato del menú es una celebración de los mejores ingredientes y sabores regionales de Italia, elaborados con maestría para resaltar el brillo cultural y el patrimonio culinario del Mediterráneo. El restaurante cuenta la historia de la brillantez culinaria de Italia a través de una expresión creativa de cultura, patrimonio y pasión. El menú es un ingenioso despliegue de creatividad, un vibrante tapiz de sabores regionales e ingredientes auténticos. Destacan la lubina mediterránea con café arábica y haba tonka y los canelones de vieira con trufa negra. Además, hay opciones veganas para cada plato.

Se invita a los huéspedes a sumergirse en los diferentes estilos y sabores de la cocina italiana, universalmente amada, desde los famosos y deliciosos sabores de la campiña del Piamonte, rica en trufas, hasta las afamadas especialidades del sur de Italia. Cada plato celebra los productos locales y las técnicas tradicionales de cada región de Italia.

Situado en un entorno de elegancia contemporánea y refinada, Anthology ofrece un ambiente gastronómico íntimo pero elevado, con la oportunidad de cenar al aire libre con vistas a las aguas azul celeste del Mediterráneo occidental y oriental. La experiencia gastronómica se complementa con un servicio impecable y atento, que garantiza que cada comensal se sienta realmente especial. Cenar en Anthology es una experiencia única que permite descubrir y enriquecerse, estableciendo un nuevo estándar para las cenas de lujo en los viajes.

Nota para el editor: El menú degustación Anthology está disponible por 140 EUR por persona, con un maridaje de vinos opcional por 60 EUR por persona.

-FIN-

APPLE TREE: explorajourneys@appletree.agency (913 190 515)

Nathalie Chaminade: nathalie.chaminade@explorajourneys.com

Acerca de Explora Journeys

Explora Journeys es la nueva marca de lujo del Grupo MSC, con sede en Ginebra, Suiza, creada en el corazón de la hospitalidad de lujo suiza. La marca surge de la visión de larga data de redefinir la experiencia en el océano para una nueva generación de viajeros de lujo, basándose en los 300 años de herencia marítima de la familia Aponte. La aspiración de la marca es crear un "Estado Mental del Océano" único conectando a los huéspedes con el mar, consigo mismos y con otros de ideas afines, mientras que itinerarios notables combinarán destinos renombrados con puertos menos transitados, para un viaje que inspira el descubrimiento en todas sus formas.

Entre 2023 y 2028, lanzarán una flota de seis barcos, comenzando con la entrega de EXPLORA I, que tuvo lugar en 24 de julio de 2023. Los barcos están equipados con las últimas tecnologías marítimas y de apoyo al medio ambiente, con las que Explora Journeys pretende introducir un nuevo estilo de viajes oceánicos transformativos. EXPLORA I cuenta con 461 suites, residencias y áticos frente al agua diseñados para convertirse en «hogares en alta mar» para los huéspedes. Estos podrán disfrutar de vistas panorámicas, terrazas para su uso personal, once experiencias culinarias únicas, seis restaurantes acogedores además de in-suite-dining, Chef's Kitchen, doce



Explora

JOURNEYS

bares y salones interiores y exteriores, cuatro piscinas, amplios espacios en la cubierta con 64 cabañas privadas, spas y una novedosa propuesta de entretenimiento. Explora Journeys, inspirada en una marcada tradición europea, ofrecerá a los viajeros una experiencia en alta mar inmersiva, respetuosa e intuitiva.

EXPLORA II acaba de superar con éxito las pruebas de mar y entrará en servicio en septiembre de 2024. EXPLORA III entrará en servicio en 2026 y EXPLORA IV en 2027, ambos propulsados por GNL. EXPLORA V y EXPLORA VI entrarán en servicio en 2027 y 2028, respectivamente.

Para obtener más información sobre Explora Journeys, visite explorajourneys.com o síganos en [Instagram](#), [Twitter](#), [Facebook](#) y [LinkedIn](#).



Explora

JOURNEYS

Menú Anthology desde el 24 de junio 2024:

RICORDO DEL MARE

Oscietra Royal caviar, lobster, green apple, sweet & sour vinaigrette

or

GAMBERO DELL'ADRIATICO

Adriatic shrimp, burrata cream, tomato coulis, lemon zest

or

CAPONATA PALERMITANA ^{VB}

Sicilian sweet & sour vegetable salad, plant-based almond mozzarella, bell pepper coulis

~

CANNELLONI DI CAPASANTA

Scallop cannelloni, black truffle, herb salad, Parmigiano Reggiano foam

or

LA MIA PRIMAVERA ^{VB}

Morel salad, grilled asparagus, Sicilian Avola almonds and pea cream, arugula

or

VITELLO TONNATO

Veal loin, Albacore tuna espuma, caperberries, gremolata, Lessatini olives

~

RAVIOLI ALLO SCAMPO

Langoustine ravioli, San Marzano tomato consommé, sage butter

or

RISOTTO DEL COLLE DEL VENETO ^{VG}

Carnaroli rice "Acquerello", radicchio Trevigiano, goat cheese, 25-year aged "Extravecchio" traditional balsamic vinegar

or

SPAGHETTI ALLE VONGOLE

Pietro Massi spaghetti, clams, sun-dried cherry tomatoes

~

GRANITA ALLA GRAPPA DI BOLGHERI SASSICAIA

~

LA MONTAGNA

Jersiaise beef fillet, Amarone sauce, porcini-stuffed Swiss chard, truffle potato pallet

or

IL MARE

Mediterranean seabass, Arabica coffee, olive condiment, potato foam, tonka bean

or

IL GIARDINO ^{VG}

Taggiasca olive sand, butternut squash mousseline, Piedmonte hazelnuts

~

AGRUMI

Silky Amalfi coast lemon, vanilla-grapefruit compote, Tarocco blood orange sorbet

~

MILLEFOGLIE

Caramelised crispy dough, soft vanilla cream, raspberries

or

CANNOLO SICILIANO

Bronte pistachio, ricotta, Amarena cherries

or

EUFORIA DI CIOCCOLATO ^{VB}

85% dark chocolate & tofu, amaretto-toasted almond

~

PICCOLE DELIZIE

Mignardises box by Executive Pastry Chef Christophe Sapy