



Diego And Friends: una cena muy especial para disfrutar de la alta gastronomía

- **Diego And Friends es un evento creado por Diego Gallegos para disfrutar de la alta gastronomía española**
- **Una vez al mes invitará a cocinar con él a un chef amigo y cada cena tendrá un menú degustación único**
- **Serán veladas muy especiales que se celebrarán en su restaurante Sollo y tendrán un aforo limitado**
- **Las imágenes de los momentos más memorables formarán parte de un documental sobre gastronomía y sostenibilidad que se proyectará en festivales internacionales de cine**

Fuengirola, 5 de enero de 2022.- El chef Diego Gallegos (Sollo, 1* Estrella Michelin y Estrella Verde Michelin) ha creado Diego And Friends, un evento para disfrutar de la gastronomía española en la Costa del Sol. Una vez al mes invitará a cocinar con él a un chef amigo. Cada cena tendrá un menú degustación único, serán veladas muy especiales que se celebrarán en su restaurante Sollo y tendrán un aforo reducido.

Los chefs invitados son: Kiko Moya (L'Escaleta, 2** Estrellas Michelin), quien comenzará esta iniciativa este mismo mes, el día 11, y abrirá camino a Benito Gómez (Bardal, 2** Estrellas Michelin). Poco después, seguirán Paco Roncero (Paco Roncero Restaurante, 2** Estrellas Michelin), Mario Cachinero (Skina, 2** Estrellas Michelin), Andoni Luis Aduriz (Mugaritz, 2** Estrellas Michelin), Javi Olleros (Culler de Pau, 2** Estrellas Michelin), Mario Sandoval (Coque, 2** Estrellas Michelin), Francis Paniego (El Portal del Echaurren, 2** Estrellas Michelin), Martina Puigvert (Les Cols, 2** Estrellas Michelin), Paco Morales (Noor, 2** Estrellas Michelin), Pablo García-Conejero (Cabaña Buenavista, 2** Estrellas Michelin) e Iván Cerdeño (Restaurante Iván Cerdeño, 2** Estrellas Michelin) para completar el plantel de amigos que cocinarán sus platos en Diego And Friends.

Estos grandes cocineros comparten la pasión por su profesión y Diego Gallegos está emocionado con la idea de cocinar junto a sus compañeros en estos encuentros: “Siento una alegría enorme. Significa mucho para mí poder contar en este proyecto con doce chefs amigos. Que vengan a mi casa y traigan su gastronomía a Málaga también supone una gran oportunidad para que mis clientes prueben sus diferentes cocinas”.



Diego Gallegos elabora sus platos a partir de una **materia prima única y de máxima calidad**, producida mediante **acuaponía**, un sistema innovador que gestiona de forma respetuosa y ecológica los recursos naturales de creación propia. El cocinero anfitrión les mostrará sus instalaciones a sus amigos y juntos compartirán varias jornadas en las que las que pondrá en valor el producto local y de cercanía.

Las imágenes de los momentos más memorables de Diego And Friends formarán parte de un documental sobre gastronomía y sostenibilidad que se proyectará en festivales internacionales de cine

Cada evento tendrá un aforo muy limitado y ofrecerá un menú degustación con tres platos de la creatividad de cada chef. El precio por comensal será de 200 € y las entradas se reservarán de forma previa, a través del teléfono: 951 385 622.

Diego And Friends es una maravillosa experiencia que será posible gracias a diversos patrocinadores como Higuero Hotel Málaga, Curio Collection By Hilton; Centro Porsche Marbella, Xiaomi España, Caviar de Riofrío, Dom Perignon, Ruinart, Bodega Numanthia, Sabor a Málaga y Winterhalter; y a la colaboración de Churchill, Aula de Mar, Grupo Lagar y Huerto Lazo.

[PINCHA EN ESTE ENLACE PARA DESCARGAR SUS FOTOGRAFÍAS](#)



SOLLO



+34 951 385 622



Higuero Hotel
Higuero Resort
Autopista Costa Del Sol, Salida 217
Avenida Del Higuero, 48
29640 Fuengirola. Málaga



<https://www.sollo.es>



info@sollo.es



@SolloRest



@sollorestaurante



@elchefdelcaviar

Contacto Prensa

Lima Comunicación y Eventos

Pilar Candil

Tel: 635 450 467

Email: pilar.candil@limacomunicacion.es