



Para publicación inmediata:

Contacto:
Megan Sterritt
KWE Partners
786.247.4812
sterritt@kwepr.com

Casa Velas celebra sus reconocimientos Small Luxury Hotels y Forbes Travel Guide con el evento Dinner in the Sky

Puerto Vallarta, México (24 de febrero de 2017) – El hotel boutique solo para adultos, Casa Velas, celebra este mes su título como SLH (Small Luxury Hotel of the World) y la alta distinción de Forbes Travel Guide, 4 Estrellas, con una de las experiencias culinarias más emocionantes: Dinner in the Sky. Este evento (disponible hasta el 28 de febrero) ofrece una cena de tres tiempos a cargo de renombrados chefs, a 45 metros de altura con las impactantes vistas del destino.

Destacando a las pequeñas joyas que ofrecen experiencias auténticas, el consorcio líder Small Luxury Hotels of the World añade a Casa Velas a su portafolio diverso de más de 500 hoteles en más de 80 países alrededor del mundo. Además del evento Dinner in the Sky, el hotel ofrece instalaciones y servicios que dejan un gran sabor de boca, desde actividades artísticas y culinarias donde se fusionan la pintura y el vino, hasta hospedaje en Suites Wellness de dos pisos con servicio de Wellness Concierge personal, o un “bar de bolsos” con productos de reconocidos diseñadores sin costo extra.

Con uno de los mejores sistemas de calificación y altos estándares, la aclamada lista de Estrellas para hoteles y restaurantes creada por Forbes Travel Guide, ha integrado a Casa Velas con 4 Estrellas, siendo el único hotel boutique de las costas del Pacífico mexicano en recibirlas. Solo las mejores propiedades en el mundo han ganado este reconocimiento, y Casa Velas se distingue por su arquitectura al estilo de las antiguas haciendas, 80 suites de diseñador con amenidades de lujo, cocina gourmet y eventos especiales. Esta distinción lo coloca en este compendio de resorts de ultra lujo junto a hoteles como St. Regis en Florencia, Bulgari Hotel en Londres y Grand Hôtel du Palais Royal en París, solo por mencionar algunos.

La experiencia Dinner in the Sky consiste de una cena 3 tiempos diseñada por chefs de alto prestigio como Mikel Alonso y Bruno Oteiza, propietarios del aclamado restaurante Biko en la CDMX (regularmente considerado uno de los 50 Mejores Restaurantes del Mundo por la lista San Pellegrino); Michel Mustière, nombrado Maître Cuisinier de France; Xavi Pérez Stone, ex "Mejor Chef de México" y ganador del concurso "Iron Chef 2014"; la celebridad mexicana de la TV, la chef Yolanda Yanar; y tres chefs que forman parte del nuevo resort hermano, Grand Velas Los Cabos: Juan Licerio (Chef Ejecutivo), Vincent Colauto (Cocina de Autor) y Aurélien Legeay (Piaf). Los boletos tienen un costo de \$50 dólares al hospedarse en Casa Velas por un mínimo de 3 noches.

Las tarifas en este hotel comienzan desde \$232 dólares por persona, por noche con base en ocupación doble. El plan Todo Incluido consiste en hospedaje en amplias suites, cocina gourmet, bebidas premium ilimitadas, servicio a suite las 24 horas, gimnasio, Wi-Fi, impuestos, propinas y mucho más.

Para obtener mayor información, llame desde México al 01 800 832 9058, desde E.U.A. o Canadá al 1 888 309 5385 o de cualquier otra parte del al 52 322 226 8689. También puede enviar un correo electrónico a reservations@velasresorts.com, o bien, visitar www.hotelcasavelas.com.mx.

Sobre Casa Velas:

Casa Velas es un hotel boutique exclusivamente para adultos, el cual transporta a la época de las antiguas haciendas mexicanas; se encuentra inmerso en el campo de golf de 18 hoyos, Marina Vallarta. El hotel cuenta con un Club de Playa privado. Ha estado certificado con 4 Diamantes por la AAA por siete años consecutivos y presente en los primeros lugares de las listas de Puerto Vallarta en TripAdvisor desde el año 2010. Localizado a pocos minutos del Aeropuerto Internacional de Puerto Vallarta y a 15 minutos del centro de la ciudad, galerías de arte y el malecón, cuenta con 80 suites, algunas de ellas con piscina de inmersión privada y Jacuzzi. El Spa de Casa Velas posee salas de tratamientos individuales y para parejas, un área de hidroterapia, gimnasio equipado con vista a los jardines y un salón de belleza. Un nuevo servicio es el de los bolsos de mano de diseñador, los cuales las damas podrán usar durante su estancia, en cualquier ocasión y sin cargo extra. El restaurante a la carta Emiliano, acreedor de 4 Diamantes por la AAA, está encabezado por uno de los chef líderes en la región y ofrece cocina gourmet mexicana e internacional. Los huéspedes también tendrán el privilegio de cenar en el resort hermano Grand Velas Riviera Nayarit, en cualquiera de sus tres restaurantes de especialidades. Casa Velas es operado por el Lic. Eduardo Vela Ruiz, propietario, fundador y Presidente del Consejo Administrativo de Velas Resorts, junto con su hermano, el Ing. Juan Vela, Vicepresidente de la compañía.