

XALOC | GASTRONOMÍA

## El chef Andreu Genestra asume la dirección gastronómica de La Reserva Rotana en Mallorca

La propuesta gastronómica del Genestra se basa en la reinterpretación contemporánea de la cocina tradicional mallorquina



Andreu Genestra en una imagen de archivo.

EFE · PALMA · 22/04/26

El chef mallorquín **Andreu Genestra**, con una **estrella Michelin**, una estrella verde y dos soles Repsol, ha asumido la dirección culinaria de La Reserva Rotana, un complejo de lujo que integra hotel, agroturismo y club de golf en Manacor (Mallorca). El acuerdo coincide con la renovación del resort, que prevé reabrir su **hotel de cinco estrellas este verano**, mientras que ya ha entrado en funcionamiento el restaurante Mayolet, ubicado en el agroturismo del complejo, ha detallado la entidad en una nota.

La propuesta gastronómica del Genestra se basa en la reinterpretación contemporánea de la **cocina tradicional mallorquina**, con protagonismo del producto local y de temporada, en línea con una filosofía de proximidad. El restaurante Mayolet, primer espacio en aplicar este concepto, ofrece una carta inspirada en los 'cellers' tradicionales, con platos clásicos revisados desde una óptica actual.