CUATROMANOS
solo en Uber Eats

Paco Roncero, Ramón Freixa y Uber Eats presentan Cuatromanos

- **Cuatromanos es un proyecto de cocina de calidad, exclusivamente para *delivery,* diseñado por los chefs Paco Roncero y Ramón Freixa, en colaboración con Uber Eats**

- **La oferta, perfecta para disfrutar en cualquier ocasión, combina sabor, tradición y vanguardia, a precios competitivos**

- **Cuatromanos es un proyecto personal de ambos cocineros, que suman cuatro estrellas Michelin, con vocación de futuro**

Madrid, 14 de mayo de 2020.- **Paco Roncero y Ramón Freixa** presentan su proyecto **Cuatromanos** junto a **Uber Eats,** diseñado exclusivamente para la entrega a domicilio, en su compromiso por acercar, en apenas 30 minutos y **dentro del área metropolitana de Madrid**, la cocina de calidad a todos los públicos.

La carta es el resultado de un trabajo en equipo, de **dos grandes amigos** que comparten una visión común de la gastronomía basada en el respeto por el producto, la tradición y la vanguardia, adaptada al formato *delivery* y asegurando la calidad y temperatura de los platos.

Incluye toda una variedad de **platos sabrosos y apetecibles**, perfectos para cualquier ocasión, a **precios competitivos**. Entre las propuestas destacan los snacks creativos, seña de identidad de los chefs, que combinan con una variedad de croquetas caseras, guisos y platos de cuchara tradicionales (como un ramen de cocido o lentejas). No podía faltar un apartado *healthy* con ensaladas (de quinoa, pollo al curry y lentejas) y flores de alcachofa. También hay hueco para sabrosas hamburguesas y molletes de autor; los clásicos canelones, carnes como la paletilla de cordero o el rotí de cochinillo y pescados como el papillote de vieiras y langostinos. Y, haciendo gala de lo golosos que son sus autores, se encuentran la tarta de manzana o un cremoso de tiramisú entre las propuestas dulces.

Los platos de Cuatromanos han sido creados para llegar en **perfectas condiciones a los hogares** y seguirán estando disponibles para delivery cuando el sector hostelero haya recuperado la plena actividad tras la crisis originada por el COVID-19, ya que la cocina desde la que se preparan, es autónoma e independiente de los restaurantes que actualmente tienen ambos chefs.

Los propios chefs lo definen como un **proyecto personal**, con vocación de futuro, en el que están plenamente involucrados; que debía haber nacido a principios de marzo, pero al igual que muchos retos e ilusiones, tuvo

que ser aplazado. Junto a Uber Eats, han dedicado meses de trabajo, primero con un análisis del mercado de comida a domicilio en España y un estudio de las preferencias de los consumidores actuales, además de todo el proceso de recogida y transporte para asegurar un resultado óptimo de la comida al llegar a casa.

En palabras de Ramón Freixa: *"Es un proyecto personal en el que estamos totalmente involucrados, a largo plazo, no únicamente responde a las circunstancias actuales". Mientras que Paco Roncero señala: "Hemos elaborado una carta con aquello que nos gustaría comer en nuestras casas, en cualquier ocasión, y donde lo más importante es el sabor".*

Para Marta Anadón, General Manager de Uber Eats en España: *"En un momento en que el sector del food delivery está en pleno crecimiento, el usuario quiere experiencias nuevas. Cuatromanos es nuestra apuesta por la alta gastronomía accesible para todos, y la primera vez en que dos chefs con cuatro estrellas Michelin se unen para crear una carta de delivery"*

Contactos de prensa

•Paco Roncero: Nerea Ruano (investigacion@pacoroncero.com; +34646448228)

•Ramón Freixa: David del Castillo (dcastillo@tbecomunicacion.es; +34619373070)

•Uber España: María Sánchez Vargas (msvargas@uber.com; +34651355134)

•Lima Comunicación: Pilar Candil (pilar.candil@limacomunicacion.es; +34 635 450 467)

•Newlink: Fátima Galán (fatima.galan@newlink-group.com; +34 639435330)