



## #AMEXFORFOODIES

### VUELVEN LAS EXPERIENCIAS GASTRONÓMICAS ÚNICAS DE AMEX FOR FOODIES

- *La nueva temporada del ciclo de American Express retoma su esencia en restaurantes que son tendencias en Buenos Aires. Las Flores fue el lugar elegido para el relanzamiento de este programa que contará con 3 eventos más durante 2022.*
- *Amex for Foodies nació en Argentina en 2017 y cuenta con experiencias en todo el mundo en la que participaron más de 80 chefs y 350 mil clientes.*

**Buenos Aires, 15 de septiembre 2022** – Amex for Foodies, el programa gastronómico de American Express, vuelve con una propuesta totalmente renovada para que los clientes titulares y adicionales de las Tarjetas Platinum emitidas por American Express Argentina S.A. y Platinum y Black emitidas por bancos autorizados (\*) puedan disfrutar de lo mejor de la gastronomía de nuestro país.

El nuevo concepto del programa se basa en el “spot hunting” de restaurantes que hayan abierto recientemente y ya marquen tendencia, o que estén por abrir, dando acceso a los clientes a experiencias únicas en los espacios gastronómicos más relevantes del momento.

Para el evento de relanzamiento el restaurante elegido fue Las Flores que está ubicado en Palermo viejo (Gorriti 5870) y cuenta con una carta para todos los gustos. Nuevos chefs, más espacios abiertos que conectan con la naturaleza y propuestas gastronómicas que atienden a las nuevas necesidades de los comensales como platos plant based, cocina gluten free y alimentos simples y reconfortantes que marcan una nueva temporada foodie.

*“Este programa de American Express regresa para brindar a los clientes la posibilidad de disfrutar experiencias inéditas junto a sus afectos. La búsqueda del bienestar y el disfrute de pequeños momentos cotidianos, como una cena con amigos, son valores que cobraron mucha fuerza en la post pandemia. A través de Amex for Foodies queremos darles a los clientes la oportunidad para reconectar con los sentidos, espacios y personas”,* afirmó Henry Seeber, Presidente y Gerente General de American Express Argentina S.A.

La siguiente edición de Amex for Foodies tendrá lugar el 22 de septiembre, también en el restaurante Las Flores y podrán acceder con reserva previa los Socios titulares y adicionales de The Platinum Card®, The Platinum Credit Card®, The Platinum Credit Card Aerolíneas Plus®, y los clientes de las Tarjetas Platinum y Black emitidas por bancos autorizados.



Las Flores proyecta un espacio donde el jardín es uno de los protagonistas con más de 800 plantas y flores de 40 especies nativas diferentes. El chef Santiago Pérez, la pastelera Chula Gálvez y los biólogos Joaquín Ais y Pablo Moroni son amigos que con diferentes gustos culinarios trabajan creativamente en una cocina libre de gluten.

Los platos se caracterizan por estar preparados con materia prima de excelente calidad. Las verduras son orgánicas y provienen de los mejores productores del país que se encuentran en el Mercado Central, también trabajan con productores más puntuales que los abastecen de determinados alimentos como los espárragos que provienen de Córdoba, los alcauciles de La Plata, y los zucchinis de la provincia de Buenos Aires, estos últimos serán la vedette de uno de los nuevos platos que se degustaron para esta edición de Amex for Foodies.

Para este evento Las Flores presentó su nuevo menú que refleja el quiebre de la temporalidad de productos. Así asoman los primeros brotes, las variedades de flores, los espárragos, los zucchinis y los alcauciles y van tomando el aroma y el sabor de lo más cercano en esta época del año. Los mejores productos en su mejor momento.

Para Santiago Pérez y Chula Gálvez, ambos responsables de la cocina de Las Flores, la invitación de American Express para la nueva edición de Amex for Foodies es “una gran oportunidad para revalorizar el espíritu de encuentro que tanto buscamos destacar en nuestro restaurante, y para seguir difundiendo el trabajo de la nueva generación de emprendedores gastronómicos. Las Flores es una cocina que explora el mundo de las harinas alternativas donde la diversidad tiene una fuerte presencia y se refleja en la variedad de opciones que tiene nuestra carta”.

### **Presentación de la carta de Las Flores: Innovación, experimentación y diversidad**

La carta que se presenta en Amex for Foodies se extenderá hasta fines de octubre e integra el espíritu de una alimentación libre de gluten e integra propuestas omnívoras, vegetarianas y veganas, donde el sabor está siempre garantizado.

Cinco platos chicos conformaron la entrada:

1. Langostinos marinados a la leña, edamames y salsa bisque
2. Tarta de zucchinis en masa flaky con bomba de queso y ensalada fresca
3. Espárragos asados con aceite de menta y flores
4. Alcauciles con manzanilla y wasabi
5. Morcilla a la leña con salsa holandesa y hierbas frescas.

Los cuatro platos principales:

1. Espaguetis con pesto y guisantes de temporada.
2. Bife de chorizo con hueso a la leña, papa crocante y ensalada de chauchas.
3. Pesca blanca con ensalada de papaya verde.
4. Arroz al horno con emulsión.

Un capítulo aparte son sus postres donde la pastelera Chula Gálvez hace florecer los



experimentos lúdicos de su laboratorio: una explosión de texturas, combinaciones e inspiración. Un claro ejemplo es la pavlova vegana de rosáceas que contiene gelificante que imita la textura de una masa con huevo. Su investigación también llevó a incluir Aquafaba y agar agar. Las rosáceas son una familia de plantas que abarca frutas de carozo, rosas, almendras y todo lo que son los pomes (manzanas, membrillos). Al polvo de rosas le suma las almendras amargas. El postre imperial, en versión sin lactosa, integra otra opción dulce con diferentes frutas y texturas en forma escenográfica.

Los postres:

1. Cheesecake de chayote.
2. Pavlova vegana de rosáceas.
3. Banoffe vegano.
4. El clásico postre de Las Flores con tres chocolates y dulce de leche.

Los vinos que acompañan son de la Bodega Susana Balbo Wines, ubicada al pie de la Cordillera de los Andes en Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza.

(\*) Beneficio válido para titulares y adicionales de The Platinum Card®, The Platinum Credit Card®, The Platinum Credit Card Aerolíneas Plus®, y las tarjetas Platinum y Black emitidas por bancos autorizados.

#### **ACERCA DE AMERICAN EXPRESS**

American Express es una Compañía Global de Pagos Integrados que ofrece productos, ideas y experiencias que enriquecen la vida de sus Clientes y contribuyen al éxito empresarial. Para más información ingrese en [www.americanexpress.com.ar](http://www.americanexpress.com.ar) o siganos en [facebook.com/americanexpressargentina](https://facebook.com/americanexpressargentina), [youtube.com/americanexpressarg](https://youtube.com/americanexpressarg), [instagram.com/americanexpressarg](https://instagram.com/americanexpressarg).

Los links a nuestros productos, servicios e información sobre la Compañía son: [Individuos](#), [Empresas](#), [Establecimientos](#), [Recompensas](#), [Viajes](#), [Responsabilidad Corporativa](#).

#### **AMERICAN EXPRESS ARGENTINA S.A.**

María Soledad Mato  
Corporate Affairs & Communications Head  
[María.s.matoameijenda@aexp.com](mailto:María.s.matoameijenda@aexp.com)

#### **URBAN GRUPO DE COMUNICACIÓN**

Mariela Monfrinotti  
11-4539-1039  
[mmonfrinotti@urbangrupo.com](mailto:mmonfrinotti@urbangrupo.com)

Julián I. Olguín  
11-6719-6952  
[jolquin@urbangrupo.com](mailto:jolquin@urbangrupo.com)