

Chef Daniel Lugo Impulsa la Evolución de Trova en Wyndham Palmas Beach & Golf Boutique Resort

En su nuevo rol como chef ejecutivo, el reconocido chef puertorriqueño busca transformar la experiencia gastronómica de Trova con una propuesta innovadora.

HUMACAO, PUERTO RICO, February 28, 2025 /EINPresswire.com/ -- El restaurante Trova, ubicado en el Wyndham Palmas Beach & Golf Boutique Resort en Humacao, anunció el nombramiento del chef puertorriqueño Daniel Lugo como su nuevo Chef Ejecutivo. Reconocido por su talento culinario y su trayectoria en cocinas de renombre internacional, Lugo liderará la evolución de Trova con una propuesta gastronómica innovadora que honra la tradición puertorriqueña mientras la proyecta a un escenario global.



Chef Ejecutivo, Daniel Lugo

Con una filosofía basada en el uso de ingredientes locales, creatividad e inspiración en la cocina puertorriqueña, Trova presenta su nueva propuesta bajo la dirección de Lugo: un menú cuidadosamente diseñado como su “carta de amor a Puerto Rico”. Esta nueva experiencia culinaria destaca sabores nativos reinterpretados con un enfoque contemporáneo y técnicas mundiales.

“Es un honor unirme a Trova en este momento clave de su evolución y aportar mi visión gastronómica a este espacio tan especial. Para mí, cada plato es una historia, una conexión con mis raíces y una oportunidad de compartir la riqueza de la cocina puertorriqueña con el mundo”, expresó Chef Lugo.

Por su parte, Amadeo Zarzosa, Gerente General, Wyndham Palmas Beach & Golf Boutique Resort comentó, “El nombramiento del Chef Lugo marca un hito en la evolución continua de

Trova. Su pasión, creatividad y profundo conocimiento de la cocina puertorriqueña nos permitirán ofrecer a nuestros invitados una experiencia gastronómica de primer nivel. Estamos emocionados por lo que está por venir”.

Bajo su liderazgo, el nuevo menú de Trova invita a los comensales a un recorrido por los sabores y memorias de la isla, combinando técnicas contemporáneas para resaltar cada ingrediente. Entre las propuestas más destacadas se encuentran:



Pulpo al Estilo Joyuda

□ Pulpo al estilo Joyuda – Un homenaje a la infancia de Lugo en la costa oeste de Puerto Rico, con pulpo en finas láminas, aioli de oliva, aguacate, lima, ají dulce y cilantro.

“

Es un honor unirme a Trova en este momento de evolución y aportar mi visión. Cada plato es una historia, una conexión con mis raíces y una forma de compartir la cocina puertorriqueña con el mundo”

Chef Daniel Lugo

□ Mero en Caldo Santo – Inspirado en la tradicional sopa de pescado con coco de Loíza, este plato resalta la herencia afrocaribeña de la isla con ingredientes locales de primera calidad.

□ Ensalada de Raíces Locales – Un tributo a la riqueza agrícola de Puerto Rico, con verduras asadas, comino, queso de cabra, naranjas y semillas de calabaza.

“La gastronomía puertorriqueña es vibrante, compleja y llena de historia. En Trova, queremos elevar nuestros sabores a una audiencia global sin perder nuestra esencia. Este menú es una manifestación de nuestra identidad

culinaria y un puente entre el pasado y el futuro de nuestra cocina”, añadió Lugo.

Un chef con visión global y raíces puertorriqueñas

Natural de Mayagüez, Lugo descubrió su pasión por la cocina desde joven, inspirado por las recetas caseras de su abuela. Su formación culinaria lo llevó a destacarse en restaurantes de renombre en Puerto Rico y Miami antes de unirse al reconocido chef español José Andrés, galardonado con la estrella Michelin y el Bib Gourmand en Washington, D.C. Durante más de una década, Lugo se desempeñó como Jefe de Cocina en establecimientos icónicos como Jaleo, Zaytinya y China Chilcano.

Su talento y creatividad lo han llevado a ser destacado en el blog de la Guía Michelin y a participar en iniciativas como la Stadium Chef Series en beneficio de la Fundación James Beard, una organización sin fines de lucro en los Estados Unidos que promueve la excelencia en la cocina.

Trova: Innovación y legado en la gastronomía puertorriqueña

Desde su puesto en el exclusivo Wyndham Palmas Beach & Golf Resort, Trova se consolida como un destino culinario donde la alta gastronomía y la cultura puertorriqueña se encuentran en armonía. Su enfoque en ingredientes frescos, bienestar y sostenibilidad refuerza su compromiso con la comunidad local y su proyección internacional.

Trova está abierto todos los días, ofreciendo desayuno de 7:30 a.m. a 10:30 a.m. y cena de 5:00 p.m. a 10:00 p.m. Se recomienda hacer reservaciones para garantizar disponibilidad. Para reservaciones o más información, los interesados pueden comunicarse al (787) 247-7979 o visitar www.wyndhampalmas.com/trova.

Acerca de Trova

Ubicado en el corazón de una de las comunidades residenciales más exclusivas de Puerto Rico, Palmas del Mar, Wyndham Palmas Beach and Golf Boutique Resort es un oasis lleno de carácter, energía e instalaciones únicas. Este complejo boutique se encuentra en campos de golf bellamente cuidados y está rodeado de exuberantes jardines tropicales, a pocos pasos de la playa. La escapada de lujo cuenta con 107 habitaciones confortables, un salón de baile de 6,000 pies cuadrados y una piscina infinita con vistas al campo de golf con palmeras suculentas y olas de playa. Además, los huéspedes pueden disfrutar de una relajante piscina familiar, con un río lento y acceso a la playa. Las múltiples opciones de comida y bebida incluyen dos bares, una bodega y Trova. La ubicación única del complejo dentro de Palmas ofrece a los huéspedes acceso a muchas comodidades, desde una exclusiva Marina hasta instalaciones de tenis de clase mundial. La comunidad tiene dos campos de golf diseñados por el cuatro veces campeón de la PGA, Gary Player y el renombrado arquitecto Rees Jones, un centro ecuestre, un bosque de Pterocarpus y varios restaurantes. La ubicación única en la costa este de Puerto Rico ofrece acceso rápido a kilómetros de playas vírgenes. La región circundante ofrece experiencias naturales únicas con paisajes impresionantes, ríos claros de montaña y oportunidades de recreación al aire libre durante todo el año en el Bosque Tropical El Yunque.



Caldo Santo

Jennifer Conde-Powers
Rodz Marketing & Communications
646-221-2085
jennifer.conde@rodzmarcom.com

This press release can be viewed online at: <https://www.einpresswire.com/article/790014793>

EIN Presswire's priority is source transparency. We do not allow opaque clients, and our editors try to be careful about weeding out false and misleading content. As a user, if you see something we have missed, please do bring it to our attention. Your help is welcome. EIN Presswire, Everyone's Internet News Presswire™, tries to define some of the boundaries that are reasonable in today's world. Please see our Editorial Guidelines for more information.

© 1995-2025 Newsmatics Inc. All Right Reserved.