AlUla, chef Jason Atherton apre il ristorante Maraya Social

AlUla, sede di Hegra, sito Patrimonio Mondiale Unesco, è pronta ad accogliere il suo primo ristorante d’alta cucina. Lo Chef inglese **Jason Atherton**, proprietario e gestore di ristoranti a tre stelle Michelin nel mondo, ha infatti aperto **Maraya Social** dallo scorso 27 ottobre 2021.
Il ristorante si trova sulla terrazza di **Maraya**, l’iconico edificio a specchi disegnato dall’architetto Florian Boje dello studio Giò Forma di Milano, che offre una vista a 360 gradi sulle valli rocciose e i canyon della Ashar Valley.



“Ho col to subito la possibilità di essere il primo ristorante permanente di fine-dining ad AlUla e di far parte dell’entusiasmante progresso del Regno. La bellezza della **Valle di Ashar**, i prodotti autoctoni e l’iconica architettura di Maraya sono tutti gli ingredienti di cui abbiamo bisogno per creare quella che sarà sicuramente un’esperienza culinaria estremamente ricercata”, ha detto lo chef.
Riflettendo l’architettura di Maraya e completando la bellezza naturale di AlUla, il design a pianta aperta del ristorante mette il comfort dell’ospite al primo posto con mobili su misura e materiali morbidi tra cui seta, cotone e rayon, con colori che riprendono quelli del paesaggio circostante. Il ristorante offre un’**atmosfera rilassante ma vibrante** durante il giorno, mentre la sera, è illuminato da luci basse per creare un’esperienza culinaria indimenticabile sotto le stelle.
Il menu è composto da frutta e verdura di stagione, ingredienti prodotti localmente e presenta una , serviti con mocktail di altissima qualità.