

1 Menú degustación, 3 Chefs, 1 maridaje de excepción, un encuentro único

¿Con quién cenarás?... primer evento gastronómico creado para compartir 'solo o en pareja' la pasión por la buena mesa

'Only For Singles', el evento gastronómico más divertido del verano, está especialmente creado para asistir, 'sólo o acompañado', a compartir esa pasión por la 'alta gastronomía' que todos llevamos dentro y disfrutar de una noche maravillosa entre desconocidos con los mismos intereses.

En el menú degustación, los chefs Rubén Cabrera (Restaurante La Cúpula – Hotel Jardines de Nivaria), Omar Páez (Restaurante Arístides) y Pablo Amigó (Restaurante Noi); han confeccionado una propuesta cargada de matices donde priman los sabores, el producto local y la creatividad.

'Only for Singles' va más allá de una propuesta para saborear un menú degustación 'solo o en pareja'; apuesta también por la nueva 'revolución' protagonizada por nuestros vinos y destilados; y en este sentido, Edgar Sabina (Técnico Sector Primario de Canarias), propone un maridaje de excepción que jugarán con la sutileza del menú y el alma de los productos.

Con un colofón para recordar, el final de la velada protagonizada por el momento del cóctel, estará a cargo de Destilerías Arehucas, empresa centenaria, con una historia consagrada, referente de la sociedad canaria y pilar fundamental para dar a conocer al mundo la imagen, el arraigo y la tradición de la cultura de Canarias.

Una orquesta dirigida por la batuta de la vocación de 4 profesionales de primer nivel, dispuestos a preservar la emoción gastronómica durante el mayor tiempo posible. ¡Se sube

el telón! Estamos listos.

'El Tándem' MENÚ DEGUSTACIÓN & MARIDAJE

ENTRANTES / ZONA CÓCTEL

Corte de jamón

Aperitivos a cargo de GastroLercaro

Melón encurtido, infusión fría de alga kombu y huevas de pez volador

Chef Pablo Amigó

Ostra marinada con ají panca y Tomate green zebra

Chef Rubén Cabrera

Minitabla de charcutería marina:

Chorizo de pulpo, salame de atún, cecina de calamar, cecina de hueva embutida

Chef Omar Páez

Edgar Sabina propone maridar con:

GABY 1974 – Bodegas El Sitio

“Para este evento hemos seleccionado los vinos de Bodegas El Sitio, un proyecto canario muy joven pero que rápidamente se ha posicionado en el mercado con elaboraciones de gran calidad y dándole el valor que se merece a las variedades autóctonas de nuestras Islas.

La bodega está situada en Tacoronte y en ella, su enólogo Pablo López, elabora siete referencias donde expresa las características del paisaje, terruño e identidad de los varietales. Al estar adscrita a la DOP Islas Canarias, López trabaja con uvas procedentes de El Hierro, La Gomera y varias zonas de Tenerife.

Comenzaremos esta primera parte del evento catando GABY 1974, un vino rosado muy fresco, fácil de beber e ideal para estos entrantes. Está elaborado con las variedades Virajiego Negro y Syrah (al 50%), procedentes de viñedos de Tacoronte.

En la fase visual, y sin entrar en aspectos muy técnicos, podemos ver que se trata de un vino de color brillante. En nariz puede recordar a frutos rojos. En boca, notamos que es muy frutal y ligero.”

MENÚ / EN MESA

Falso ravioli de calabaza con almogrote de anchoa

Chef Omar Páez

Edgar Sabina propone maridar con:

SONSIERRA SELECCIÓN – Bodegas sonsierra

“Aprovechando que el chef ha querido hacer un pequeño guiño a La Gomera en este plato, qué mejor que probarlo con un vino procedente de uvas de esta isla.

Edgar Sabina propone maridar con:

SONSIERRA SELECCIÓN Bodegas Sonsierra

“Elaborado con Viura, la uva blanca de La Rioja, región más que conocida por sus tintos pero con vinos blancos muy completos como el propuesto. Es aromático, fresco y ligero. Notas de fruta blanca y cítricos que lo hace ideal para este plato.

Vieira asada con mantequilla casera de levadura de cerveza y hierbas aromáticas

Chef Pablo Amigó

Edgar Sabina propone maridar con:

ARAUTAVA LISTÁN BLANCO – Bodegas El Penitente

“Para este plato de pescado con toques aromáticos hemos escogido la variedad Listán Blanco, la más típica de Canarias. Procedentes de viñedos situados en La Orotava con más de 80 años de antigüedad. Se vendimia a mano, como en toda bodega canaria, al ser imposible mecanizar este proceso por la orografía de nuestras islas.

Sus aromas son intensidad media con notas anisadas y florales por lo que creemos que es ideal con este plato. En boca es equilibrado y fresco buena estructura y matices cítricos y florales”

Quesito de yogurt con miso y mostaza

Chef Rubén Cabrera

Atún en semisalazón con mojo de tomate seco

Chef Omar Páez

Edgar Sabina propone maridar con:

SONSIERRA SELECCIÓN TINTO – Bodegas Sonsierra

“Vamos a acompañar este plato de atún con un vino elaborado con la variedad Vijariego Blanco procedente de El Hierro, isla en la que el atún es muy característico.

El atún uno de los pescados más versátiles para maridar y por eso vamos a acompañarlo con un tinto, rompiendo toda idea de que el pescado debe ir con blanco y la carne con tinto. Depende. No siempre es así. Un ejemplo contrario es el de una carne blanca, que encajaría con un vino blanco sin ningún problema.”

Es un tinto joven monovarietal de la variedad Tempranillo. Con chispa, muy fresco y afrutado. En nariz destacan sus intensos aromas de frutas rojas tipo mora. Su paso por boca es agradable y largo.

Lengua de vaca laqueada en su demiglace

Chef Pablo Amigó

Edgar Sabina propone maridar con:

ARAUTAVA LISTÁN NEGRO – Bodegas El Penitente

“Muy vivo, limpio y brillante. Aromas de buena intensidad con notas de frutas rojas y de gran frescura. En boca es seco, carnoso, amplio y de gran estructura, con unos taninos en el final de boca que le dan corpulencia para

“luchar” con la potencia de este plato.

El momento dulce

Edgar Sabina propone maridar con:

SIDRA POSMA – Sat Posma y Asociación de Productores de Manzana Reineta de Tenerife

“Acompañaremos la parte dulce del menú con una sidra elaborada en Tenerife, concretamente en El Sauzal y que cada año obtiene premios, destacando el primer premio en 2014 como la “mejor sidra espumosa brut, en el IV Salón Internacional de las Sidras de Gala en Gijón”

Posma se elabora con manzanas reinetas de la zona con el método champagnise, llevándose a cabo la segunda fermentación en botella, de igual modo que un cava o champagne.

Se caracteriza por tener un color amarillo pajizo con una burbuja fina y persistente. En fase olfativa, recuerda mucho a manzana madura mientras que en boca resulta equilibrada, amplia y con buena persistencia.”

Cócteles a cargo de Arehucas

*Para el resto de la velada en la ‘Zona Disco’, GastroLercaro ofrecerá, a precios especiales para el evento, carta de bebidas que serán abonadas al establecimiento.



Rubén Cabrera // Restaurante La Cúpula



Omar Páez // Restaurante Arístides



Pablo Amigó // Restaurante Noi



Edgar Sabina / Técnico Sector Primario de Canarias



■ Miguel Otero Prol “Mejor Sala de España 2016”

Día: Viernes 30 de agosto

Lugar: GastroLercaro La Orotava

Hora: 19:00 **Precio:** 75€ p/p (Igit incluido)

Reservas: eventos@canariasgourmet.es // 822044801 // 672259077

Información y Reservas

Only For Singles como evento incluye:

Saxofonista en la zona de encuentro (según tiempo programado de 1 hora 1/2 máximo)

Corte de Jamón Ibérico

Cerveza, Cava

Entrantes del Menú Degustación

En Mesas Compartidas de 4 comensales:

Menú Degustación

Maridaje y servicio de agua

Postre

Zona Disco Privada para los asistentes:

Música de los 70' 80' y 90'. El pago incluye cóctel elaborado en vivo ante los comensales por el cóctelero del evento.

*Para el resto de la velada en la 'Zona Disco', GastroLercaro ofrecerá, a precios especiales para el evento, carta de bebidas que serán abonadas al establecimiento (no incluidas en el evento, no dejes de consultar la carta de bebidas disco al momento de hacer tu reserva).