

3.0 Experience, una cena magistral de ‘Tradición, Evolución & Vanguardia’

Como cada año, damos la bienvenida al verano con el gran evento gastronómico “3.0 Experience”, donde las chefs participantes -a seis manos- desplegaran su creatividad, pasión por la cocina y todo su talento para deleitar a los asistentes.

En su segunda edición y convencidos que esta nueva puesta en escena no tendrá desperdicio, “3.0 Experience” ha preparado una bienvenida temática que rinde homenaje a las reminiscencias de la cocina canaria, vistiendo el jardín adoquinado de GastroLercaro con aromas -y sabores- de la cocina bien sustentada en el producto local.

En el menú degustación, desde ya las chefs Carmen Pérez (GastroLercaro), Sibia García Peralta (Tasca La Mesa Noche) y Ágata Da Costa (Mag Catering & Events); confeccionan una propuesta cargada de matices donde priman los sabores y la calidad. Todo ello en perfecta armonía con un maridaje diferenciador y divertido que armoniza cada plato con cervezas, vinos, destilados y algunas bebidas sin alcohol que jugarán con la sutileza del menú y el alma de los productos.

Por último, en el comité organizador y conceptualizador, la periodista especializada Leonor Mederos (Canariasgourmet! y Cielo Mar & Tierra), servirá de moderadora para presentar las 3 historias que se resumirán en un menú degustación “irrepetible” 3.0 Experience en un encuentro de “Tradición, Evolución & Vanguardia”.

Si padece alguna alergia o intolerancia, el diseño del menú degustación cuenta con un minucioso control de ingredientes y alérgenos elaborado por Sanpani, consultoría especializada

para el sector de la hostelería que trabaja de la mano con las Chefs participantes para garantizar la calidad y la seguridad alimentaria. Gracias a ello, podemos adaptar el menú para todos por igual evitando la discriminación alimentaria.

[su_note note_color="#f2f2cc" radius="4"]

El Menú Degustación

La Bienvenida

Bocado al mar // Chef Ágata Da Costa

Zumo de higos y vino tinto de Tenerife, pastel de papaya

Premium, pulpo, salsa gulash y cilantro // Chef Sibia García Peralta

Jamón del mar // Chef Carmen Pérez

Maridaje: Dorada Especial Selección de Trigo

De Mar

Esponja de nigiri con láminas de cherne ahumado y alioli de algas // Chef Ágata Da Costa

Bacalao con salmorejo de mejillón // Chef Carmen Pérez

Maridaje: Viñarda Blanco Ecológico // D.O La Palma

El Guiño // Trío de tacos

Tartar de atún macerado en mango, jengibre, hierbabuena, soja y lima con tropezones de batata y yuca.

Carne de cochino deshilachada cocida al vacío con crema de queso de flor de guía, cebolla de Gáldar encurtida y flor de ajo.

Melosos de ternera con salsa chocolatada picante y dados de remolacha y aguacate. Chef Ágata Da Costa

Maridaje: Dorada Especial Esencia Negra o Dorada Especial Extramaduración

Intermedio Carpaccio de ternera canaria madurada, batata sangre de toro encurtida, limón kumquat y helado de mostaza // Chef Sibia García Peralta

Maridaje: Gin (Gran Canaria)

De Tierra

Cochino Negro en cilindro de espinaca y queso // Chef Carmen Pérez

Prensado de cabrito, yogurt en texturas y pimienta picona // Sibia García Peralta

Maridaje: Presas Ocampo Vendimia Seleccionada Tinto (D.O Tacoronte-Acentejo)

Momento dulce Postre conceptualizado por las 3 Chefs

Maridaje: Platé Pasión Frizzante

Momento de infusión

La Tetera Azul Selection

*Consulta el maridaje especial diseñado para celíacos[/su_note]

LUGAR: GastroLercaro La Orotava

DÍA. sábado 04 de agosto del 2018 // Hora: 20:00 pm.

PRECIO: 55 € (Maridaje incluido)

INFORMACIÓN Y RESERVAS: eventos@canariasgourmet.es // 822 044 801 – 672 25 90 77
