

5 historias, 4 Chefs '3.0 Experience'

Un Menú Degustación de Tradición , Evolución & Vanguardia

Como cada año, damos la bienvenida al ['Mes de la Mujer en la Gastronomía'](#) con la IV Edición del evento gastronómico **"3.0 Experience"**, donde los chefs participantes -a diez manos- desplegarán su creatividad, pasión por la cocina y todo su talento para deleitar a los asistentes.

En su cuarta edición y convencidos que esta nueva puesta en escena no tendrá desperdicio, **"3.0 Experience"** ha preparado una puesta en escena que rinde homenaje al sector primario, vistiendo el jardín adoquinado del restaurante el [Mesón el Drago de Carlos Gamonal](#), con aromas -y sabores- de la cocina bien sustentada en el producto local.



En la imagen de la III Edición de 3.0 Experience, la Chef

Ágata Da Costa durante la elaboración del Menú Degustación
En el menú degustación, desde ya las chefs María José Padrón ([La Gastro Tienda](#)), Isamar Dorta ([Hotel Suite Villa María](#)), Jonay Darías ([Hotel Laguna Nivaria](#)) y Carmen Pérez ([GastroLercaro](#)); 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 y destilados que jugarán con la sutileza del menú y el alma de los productos.

En el apartado dulce **Priscila Gamonal** (Mesón El Drago) y **David Rodríguez** ([David Rodríguez Pastelería](#)), sorprenderán con el último recuerdo de un menú degustación “irrepetible”, **3.0 Experience**, un encuentro de “Tradición, Evolución & Vanguardia”.

LUGAR: Mesón El Drago de Carlos Gamonal

DÍA: jueves 19 de septiembre // **HORA:** 20:00 pm.

PRECIO: 60 € (Maridaje incluido)

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

El evento 3.0 Experience está adherido a la campaña solidaria ‘Echémosle Pecho al Cáncer de Mama’. De cada Menú Degustación la organización donará 1€ a la Asociación del Cáncer de Mama de Canarias.