

5 Recomendaciones para una 'sabrosa' cena de Año Viejo

Celebrar la noche vieja fuera de casa, puede convertirse en una de las mejores opciones para compartir con nuestra familia uno de los momentos más 'sabrosos' y especiales del año, pero ¿significa acaso renunciar a una propuesta gastronómica de calidad? Parece que, cuando hablamos de 'calidad' se nos iluminan los ojos, pero mantenemos una certeza 'equivocada' de lo que puede suponer para nuestro presupuesto... si eres de los que esperan hasta última hora, te propongo cinco lugares diferentes para recibir el año nuevo, cinco propuestas diversas en temática y precios adaptados a todos los gustos y lo más importante, propuestas de Chefs que considero un verdadero iTOP! Para saborearte en cada plato ¿comenzamos el viaje?

1.- La Casona de Pau Bermejo – La Laguna



Imagen de la Casona de Pau Bermejo

Pau Bermejo tiene una de esas cocinas tan versátiles como

correctas y creativamente succulentas, es difícil perder en una recomendación para visitar su nueva propuesta ubicada en los bajos del Hotel MC San Agustín de La Laguna ¡Nunca falla! Y es de mi apreciación que, el Chef, se automejora en cada firme paso que da en su carrera profesional ¡siempre sorprende! Para despedir el año propone un menú en el que, destacan los productos de diferentes partes del archipiélago que se entremezcla con un mestizaje de recetas y mucha creatividad. Le quedan pocas plazas, así que hay que apurarse... en el menú 'Momento volcánico':



Menú

Tomate semiseco, praliné de piñón y gazpacho de clorofila

Ceviche de lapa negra de el Hierro en leche de pantera

Gambón en salmuera y espresso de su jugo

Coulant de vieira y bearnesa de garum

Tartare de canguro, cebolla braseada y su jugo

Tataki de cochino negro, kimchi y emulsión thai Royal de pato azulón y helado de carbón

Rapadura de patudo, chocolate blanco y piña morada

Lácteos, guayabo y caña santa

Café

Las 12 uvas de la suerte

Bolsa de cotillón

Precio: 90,00€

Ubicación: Calle de San Agustín 12. San Cristóbal de La Laguna

Reservas: 922 82 51 94

2.- Hotel Laguna Nivaria – La Laguna



Continuamos en la Ciudad Patrimonio de la Humanidad y desde el pasado 22 de noviembre, engalanada con el restaurante que trajo para Canarias la 6ª estrella Michelin (NUB de Fernanda Fuentes y Andrea Bernardi).

El Hotel Laguna Nivaria nos sirve la “Gala Completa” y en la elaboración del menú, uno de los chefs más jóvenes del panorama gastronómico actual de las islas, Jonay Darías; quien defiende una ideología de cocina basada en la unión de la pureza de los ingredientes, de los que imprime en sus propuestas toda su esencia y emociones.



Foto: Óscar León

Menú

Abreboca: Cucharita de bombón de foie con manzana y vino tinto

Pucherito canario actualizado 2.0

Wanton frito de cochino negro con mojo de manga y cremoso de queso curado

Bacalao a baja temperatura sobre batata de Fuerteventura con caldo de mar y montaña

Sorbete de mandarina con vodka y sal de café

Taco meloso de cordero marinado en cerveza y miel de Palma con puré de papas bonitas, millo y aroma de romero

Postre: Mousse pasión de chocolate

Café e infusiones

Bodega:

Vino blanco seco Analivia Verdejo D.O Rueda

Vino Tinto Condado de Oriza Roble D.O Ribera del Duero

Brindis: Uvas de la suerte y cotillón

Barra libre hasta las 04:00h

Música en vivo y DJ

Precio: 120,00€

Ubicación: Plaza del Adelantado, 11. San Cristóbal de La

Laguna

Reservas: 922264298 – info@lagunanivaria.com

3.- GastroLercaro – La Orotava



Foto: Óscar León

Nos trasladamos a un espacio cargado de encanto, ya que está situado en una casa histórica de la villa de la Orotava', cuya primera construcción data del año 1647. En los fogones, Carmen Pérez y 'alma mater' de un proyecto en alza, imprime esa cocina de fondo y tradición que bien recompensa al paladar.



Foto: Óscar León

Menú

Copa de cava de bienvenida

CÓCTEL

Jamón Ibérico de Bellota

Isla de Quesos y almirante

Surtido de Frutos

Mejillones al vapor

Tosta de salmón

Pulpo canario

Tartar de atún

CENA

Crema de mariscos

Bacalao confitado sobre cama de arroz negro con chipirón crujiente

Solomillo al pesto sobre puré de papa y manzana braseada

POSTRE

Luna Llena

BODEGA

Vinos de la D.O Valle de La Orotava

Arautava tinto tradicional

Arautava Blanco Uvas, Cotillón y DJ

Precio: 60,00€

Ubicación: Calle del Colegio, 5-7. La Orotava

Reservas: 625 83 51 00

4.- Enyesque de Luis González y Mingo Pérez – Santa Úrsula



Hacemos una parada en uno de los municipios más palpitantes en cuanto a diversidad de ofertas culinarias se refiere y no podía ser en otro lugar que Enyesque. Para todos los que conocemos la cocina de Luis González, Enyesque representó durante meses, una de las aperturas más esperadas y la puesta en escena no podía más memorable: un espacio perfectamente decorado que cuenta con el buen hacer de Domingo Pérez y Luis González en los fogones. De esta combinación de trayectorias se hace ostensible una cocina que bien puede definirse como una apuesta segura en la que el producto local, se ha

convertido en el indudable protagonista que se honra dentro de un menú que combina propuestas de propia autoría y guiños a recetas o técnicas globales que los Chefs saben conectar con picardía en el recetario tradicional de nuestra gastronomía.

En un menú autodenominado ‘comienza el Año 2018 con los sabores de Enyesque’ ; se podrían resumir las sorpresas que el siguiente año nos guarda, esté ya emblemático punto de encuentro gastronómico en el Norte de Tenerife.



Menú

Consomé de pollo de corral, con toque de caña santa y setas de invierno

Medallones de vieiras sobre velouté de erizos de nuestra costa y cremoso de papa violeta

Maridado con Bico da Ran, albariño

Sorbete de Tarima espumoso

Milhojas de solomillo y boletus en salsa de vino rancio Maridado con Hollera Monje, uva

listán y negro

Chocolate en texturas con cremoso de caramelo salado y petasetas

Cotillón, uvas de la suerte y brindis con champán

La mesa estará servida con 100% Pan y Pastelería de Alexis García y Marlene Hernández que, actualmente se encuentra entre las tres mejores pastelerías de España.

Precio: 65,00€ (maridaje incluido – Enyesque adapta el menú a personas con intolerancias y dispone de Menú Infantil para los peques de la casa)

Ubicación: N°108, Carretera Provincial. Santa Úrsula

Información y Reservas: 922 33 75 61

5.- Esencias Café – Manuel Berriel



Foto: Óscar León

Sin salir de Santa Úrsula, Esencias, espacio multifuncional y de catering del Chef Manuel Berriel; comienza a conquistar los paladares de los norteos con propuestas reconocibles en las

indudablemente, el sabor, la tradición y la creatividad medida se dan la mano. El espacio, decorado con elegancia y cercanía, cuenta con un equipo de sala amable y preocupado por hacer de la satisfacción de sus clientes, su principal objetivo.



Foto: Óscar León

Esta recomendación va dirigida a los que queremos celebrar la llegada del año y a la vez, esperamos contar con una oferta ideada para las fechas señaladas que podamos llevarnos a casa. Dentro de una amplia carta en la que puedes ensamblar tu propia 'gala gastronómica' que incluye: paquete de montaditos y paquete de fritos (cada paquete con 60 unidades variadas – 38,00€) , bandejitas sueltas (desde 40 croquetas variadas – 18,00€, hasta 500grs de pata asada – 9,00€), platos preparados, pescados y arroces, carnes y guarniciones (todos listos para consumir); también cuenta con tres menús seleccionados por el Chef.

Menú Nº1

Crema de nerros guarnecida

Lomo de cherne, verduras y salsa

Solomillo de cerdo, papas e higos

Vaso cremoso, moka y galleta

Surtido de panes

Precio: 25,00€

Menú Nº2

Crema de marisco perfumada

Lomo de bacalao, tradicional y papas

Confit de pato, verduras, salsa y frutos rojos

Vaso cremoso de chocolate negro 67%

Surtido de panes

Precio: 27,00€

Menú Nº3

Ensalada, hojaldre de frutas y queso

Lomo de merluza con fritada de pimientos

Solomillo de ternera, verduras y salsa de hongos

Brownie de la casa

Surtido de panes

Precio: 30,00€

Ubicación: Calle Chapatal, 55. Santa Úrsula

Información: 922 30 26 97