

Despide el año en el Melvin con sello 'Berasategui'

El restaurante de Las Terrazas de Abama es el único de los establecimientos que dirige el chef vasco en Tenerife con propuesta para fin de año, y la ha elaborado a la medida de toda la familia

El [Melvin](#), el último restaurante que el multiestrellado chef vasco **Martín Berasategui** ha abierto en el **sur de Tenerife**, ha creado un menú degustación especial para despedir el 2018 y entrar con buen pie en el 2019.

El establecimiento, ubicado en [Las Terrazas de Abama](#), en Guía de Isora, ha diseñado un **menú degustación de altos vuelos, compuesto por aperitivos, seis platos y dos postres**, al que se suma un maridaje de vinos que incluye un champagne, un Albariño, un Rioja tinto y un txakoli dulce.





El menú, que elaborará el equipo que lidera el **joven chef Diego Dato**, arranca con unos aperitivos, formados por un rillete de salmón y una selección de mantequilla y aceite que permita degustar una selección de panes de larga fermentación y masa madres hechos en casa. Todo, elaboraciones basadas en la cocina tradicional de calidad pero con un toque creativo.

Esta propuesta gastronómica (**el Melvin es el único de los tres 'Berasateguis' del sur de Tenerife que ofrecerá un menú especial con programa de música en directo este fin de año**) empieza con una ostra con puré de hinojo y aire de curry y café. Seguirá con un tartar de patudo canario regado de ajoblanco y caviar, y después un carpaccio de carabinero con vinagreta de fruta de la pasión, sorbete de piña y raifort.

Le seguirá un huevo a baja temperatura con setas salteadas, regado con un caldo del bosque y trufa. Tras esto, un clásico que está en lo más alto de la lista de la gastronomía vasca, la merluza en salsa verde con almejas. Por último, el plato de

carne será un solomillo de vaca gallega con puré de patata trufado.

La repostería del restaurante Melvin es de escándalo. Y para este 31 de diciembre su propuesta es mini limón relleno de sorbete de champán con helado albahaca y lima y granizado de ginebra, para dar paso después a un pastel de nata con helado de café y crema de canela.

Si con esto no te han entrado unas ganas locas de partir el año en el restaurante Melvin by Martín Berasategui, debes saber que tienes la **opción de llevar a tus hijas o hijos, ya que para ellos hay un espectacular menú infantil.** El precio para los adultos, que incluye el maridaje de vinos, es de 195 euros, mientras que el de los niños es de 70 euros.

Y si además quieres darte un capricho estas Navidades, combínalo con una escapada relajante a [Abama Resort](#). No dejes escapar la oportunidad de disfrutar de una estancia en Las Terrazas de Abama, donde podrás alquilar apartamentos de 1 a 4 dormitorios recibiendo al mismo tiempo los servicios exclusivos de un hotel de lujo. ¡Un regalazo!

Para estancias y reservas: www.abamaterraces.com