

Cena Magistral ‘Sabores Mestizos’

La primera, de un ciclo de Cenas Magistrales organizadas por Cielo Mar & Tierra que, tiene como objetivo, mostrar la riqueza de la gastronomía Iberoamericana; tendrá lugar en el Hotel Laguna Nivaria (La Laguna), los días 15 y 16 de junio.

Los encuentros iberoamericanos de gastronomía Cielo Mar & Tierra, trae a las Islas chefs desde todos los territorios de América donde se habla iberoamericano y que constituye, una de las regiones con una gastronomía de las más cohesionadas del mundo; para que cocinen a cuatro y ocho manos, con los más afamados cocineros locales, ofreciendo durante dos días, una insólita experiencia gastronómica donde, el producto local, se convierte en verdadero el hilo conductor.

Unión de Canarias, Ecuador y Venezuela... a 8 manos

En su primera edición y bajo el nombre ‘Sabores Mestizos’, la ‘Cena Magistral’ nos muestra una sabrosa historia que, bajo la mirada de los Chefs **Alex Clavijo** (Ecuador), **Javier Gutiérrez** y **Jonay Darías** (Canarias), **Marlon Carmona** (Venezuela); habla de la unión de culturas, de productos lejanos ‘ahora propios’ que, nos acercan a los tiempos de conquistas, al fruto del paso del tiempo, de la emigración y de la integración de usos y costumbres de diferentes latitudes.

La organización ya nos ha adelantado detalles de la ‘II Edición’ que, tendrá como invitados a Perú y Portugal y como hilo conductor, nuestras papas antiguas con D.O.P. El primero, con el apoyo de la ‘Marca Perú’, además de contar con dos Chefs que viajan a las islas para mostrar los sabores de su región, también viajarán sus productos y bebidas que compartirán maridaje con los vinos de Tenerife... habrá que esperar el anuncio de fechas y conocer las fechas y Chefs

anfitriones que tendrán el reto de mostrar a los invitados, nuestros sabores y productos. Entre tanto les dejamos el menú de **‘Sabores Mestizos’**.

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

Oscuro // La bienvenida

Causita de papas antiguas de canarias con cabeza de pulpo y
mayonesa de huacatai

Chef Javier Gutiérrez (Canarias)

Morcilla Frita en choclo morado, panceta, mamey y lima Chef
Jonay Darías (Canarias)

Mini patacones rellenos de almogrote canario y puré de
aguacate Chef Marlon Carmona (Venezuela)

Arroz con huevo frito trufado y papa canaria – Chef Alex
Clavijo (Ecuador)

Maridaje Dorada Especial Selección de Trigo (Canarias)

I Acto

Pisca Andina con papa negra, gel de trufa y huevos de codorniz
Chef Marlon Carmona (Venezuela)

Falso chupe de lapas con mojo de cilantro, hierbabuena y
rocoto Chef Jonay Darías (Canarias)

Maridaje Brut Nature Altos de Tr3vejos (D.O Abona)

II Acto

Ceviche de pescado y langostinos al estilo ecuatoriano con
emulsión de tomate de árbol, maracuyá, yuca y plátano verde
Chef Alex Clavijo (Ecuador)

Vieja asada en hoja de plátano, yuca, mojo de ají, cilantro y
chilcano oscuro Chef Jonay Darías (Canarias)

*** Maridaje Presas Ocampo Blanco Seco Crianza sobre lías (D.O
Tacoronte-Acentejo) ***

Intermedio

Pastel de chucho con atún canario, puré de plátanos, guiso

oriental y crujiente de plátano Chef Marlon Carmona
(Venezuela)

*** Maridaje Papelón con limón actualizado (bebida sin alcohol
tradicional de Venezuela) ***

III Acto

Atún ahumado al sarmiento, tucupí de batata y aguacate
encurtido Chef Javier Gutiérrez (Canarias)

*** Maridaje Licor de temporada a base de hierbas – La Vieja
Licorería (Canarias) ***

IV Acto

Hornado de cochino negro a la manera del barrio con picada
criolla Chef Alex Clavijo (Ecuador)

Termina de cochino, mole de pimienta palmera y millo
fermentado en mantequilla de cabra Chef Javier Gutiérrez
(Canarias)

*** Maridaje Ron Santa Teresa (Venezuela) o Presas Ocampo
Vendimia Seleccionada Tinto (D.O Tacoronte-Acentejo) ***

Bajando el Telón

Theobroma cacao en texturas ‘homenaje a Ecuador y Venezuela’

*** Maridaje Platé Pasión Frizzante ***

Amargando el Dulce Final (Cóctel dulce)

Los Chefs

Alex Clavijo // Restaurante Ivy Resto Lounge, Barcelona.
Embajador Gastronómico por el Ministerio de Turismo de
Ecuador.

Javier Gutiérrez // Restaurante Aborigen del Iberostar Grand
Hotel Mencey.

Jonay Darias // Hotel Laguna Nivaria.

Marlon Carmona // Restaurante Castell Son Claret con dos
estrellas Michelin, Palma de Mallorca.

Días: 15 y 16 de junio // **Lugar:** [Hotel Laguna Nivaria](#) // **Hora:**

20:30

Precio del Menú (maridaje incluido): 60€ // Reservas:
eventos(@)canariasgourmet.es // 822 044 801 // 672 25 90 77

[/su_note]