

Cena Magistral Evolution's

Cena Magistral Evolution's 'Jóvenes Talentos'

'La realidad que anticipa futuro'. Evolución, tradición puesta al día, fusión sin complejos

Con los chefs: **Kevin Gutiérrez, Alfonso Borges** y en el 'Momento Dulce': **Jesús Camacho**.

La gastronomía de Tenerife vuelve a dinamizarse, con mascarilla ¡Pero más viva y rica!

En un espacio exclusivo para 30 comensales que nos recuerda el olor a casa canaria, a tablas de teatro, a huerto y un servicio exclusivo; 3 talentosos chefs -de esa cantera que viene marcando futuro- encienden los fogones para crear un menú degustación de 8 platos en el que el 'momento dulce', cobra especial protagonismo.

Nuestros jóvenes talentos, esa generación de relevo dotada con una nueva forma de mirar y leer la 'Gastronomía', de entender profundamente cómo nuestro recetario también puede transformarse en el tiempo; ellos derrochan -algunas veces-, desgarro, tatuajes que hablan de su pasión 'la cocina', pero también mucho sudor entre horno y fogón. Juventud irascible, pero medida y experiencia. Vuelan libre, discretos, pero mostrando, con aplomo, un mapa de sabores pintado de territorio nuevo para Canarias.

Es la nueva generación que pisa con gallardía y toma el relevo con humildad, aportando frescura y visión renovada. Le dan a la tradición puesta al día o desarrollan una fusión sin complejos, pero nunca renuncian a un buen fondo o a un buen guiso.

Del menú, destacan propuestas como el 'Pulpito frito con parmentier de batata de Lanzarote y reducción de callos' de Kevin Gutiérrez, la 'Vieira asada, migas de mojo rojo, salsa de queso canario, jamón ibérico y sus verduritas', la 'Sama Roquera sobre caldo de zanahoria tostada y crumble de gofio' de Alfonso Borges, o el 'Patudo Canario (atún rojo), crema de lapas asiática y cebolla de Guayonje'.

En el apartado dulce que, cobra un protagonismo especial, Jesús Camacho sorprende con un 'Mango thai', mango, chile, chocolate con leche, lichis, sésamo y cilantro. Y una segunda propuesta a base de cerezas en temporada, chocolate negro, yogur de cabra y amaretto.

Sólo 30 comensales por día serán testigos de un encuentro exclusivo en el que, el territorio y sus sabores, serán los protagonistas.

Menú Degustación

*****Entrantes*****

Pulpito frito con parmentier de batata de Lanzarote y reducción de callos

Kevin Gutiérrez

Ensalada de arenque, manzana, salsa de chocolate blanco y pimienta de Jamaica

Alfonso Borges

*****Principales*****

Vieira asada, migas de mojo rojo, salsa de queso canario, jamón y sus verduritas

Sama Roquera sobre caldo de zanahoria tostada y crumble de gofio

Alfonso Borges

Patudo Canario (atún rojo), crema de lapas asiática y cebolla de Guayonje

Kevin Gutiérrez

Lomo de conejo, parmentier de cebollas asadas con su boloñesa y reducción de su jugo

Kevin Gutiérrez

*****El Momento Dulce*****

Mango thai: mango, chile, chocolate con leche, lichis, sésamo y cilantro

Duke: cerezas, chocolate negro, yogur de cabra y amaretto

Jesús Camacho

(Incluye Maridaje y servicio de agua)

A TENER EN CUENTA:

*Para garantizar la seguridad de los comensales, hemos diseñado un detallado protocolo de prevención de riesgos sanitarios para que puedas disfrutar de una mejor experiencia.

*Para evitar problemas de aparcamiento, los comensales contarán con servicio de recogida. El punto de encuentro se ubicará en la Plaza V Centenario, La Orotava. Desde allí, el traslado tendrá una duración mínima de cinco (5) minutos.

*Será obligatorio el uso de mascarilla en el momento de recogida y en las zonas comunes..

*Daremos prioridad a las reservas mínimas de 4 personas (convivientes o amigos).

*Contaremos lista de espera que tendrá prioridad en futuros eventos.

*Como ya es habitual, en nuestra mesa y mantel, los asistentes recurrentes de nuestra base de datos, contarán con un 10% de descuento.