

Cena Maridaje en el restaurante Aquarela

En colaboración con Pernod Ricard y el restaurante La Aquarela; la empresa distribuidora de vinos con sede en Gran Canaria, Amazonas Encava; apuesta por complementar la oferta de ocio gastronómico de calidad en Gran Canaria con una cena maridaje a dos manos en la que participará el Chef con 2 estrellas Michelin de origen alemán, Marc Rennhack.

Rennhack es considerado por la crítica gastronómica internacional, como uno de los líderes de la “cocina alemana moderna” en la que combina productos de temporada con técnicas francesas y española. Junto a él, Germán Ortega, Chef ejecutivo de La Aquarela y considerado por la “Guía Que Bueno Canarias 2012”, como el mejor cocinero de Canarias; preparan codo a codo, un menú sorprendente elaborado por productos de proximidad.

Germán Ortega cuenta con una amplia experiencia internacional en restaurantes de alta gastronomía de toda Europa. Formado en restaurantes de primera línea como; “Vassa Eggen” en Estocolmo, el restaurante “The Letonnie” (Inglaterra) galardonado con dos Estrellas Michelin y por último la Hacienda Benazuza “ El Bulli Hotel” con dos Estrellas Michelin.

La carrera de Rennhack lo ha llevado a trabajar en establecimientos de prestigio como el hotel y restaurante Fährhaus Munkmarsch en la isla de Sylt, donde recibió del Chef Juan Amador, su pasión por la cocina española.

En el apartado de vinos, el sumiller Canario Iván Monreal del Hotel Santa Mónica Suites Hotel, colaborador habitual de Amazonas Encava y con un amplio bagaje en restaurantes con estrellas Michelin como el Tristan en Mallorca; será el

encargado de preparar un maridaje prometedor que vaticina sorprender, tanto a los más experimentados amantes de la gastronomía, como a paladares inexpertos.

Antes de la cena, a las 19:00 h, se ofrecerá una recepción a los asistentes con cava, vermut y aperitivos ligeros. El precio del menú incluye traslado en autobús privado con salida en la Fuente Luminosa de LPAGC y escala en Telde y Patalavaca (Rte. La Aquarela).

Menú Degustación

Salpicón de gamba roja de Mogán y alga fresca

Perrier Joüet Grand Brut

Tartar de wagyu y ostra con perlas de wasabi

Eidos de Padriñan, Adegas Eidos

Jurel, fruta de la pasión, aguacate y ponzu

Atipyque, Verderrubi

Ternera de Luma, morcilla, apio y mocca

Cabrida, Celler de Capçanes

Taco de frambuesa y jengibre, helado de mandarina al grill

Vulcano Dolce, Bodegas Vulcano

Callaos de chocolate, cerezas y pistacho

Pansal del Calás, Celler de Capçanes

Información:

Día: sábado 25 de noviembre 2017

Precio: 145 € por persona.

Cóctel de bienvenida: 19:00 h.

Cena: 19:45 h.

Salida de la “guagua”: Fuente Luminosa a las 18:00 Hrs.

Reservas: info@amazonasdist.com 928 735 891