

'Encuentro Magistral' a seis manos

[su_pullquote align="left"]¡Un Evento Magistral para terminar la semana por todo lo alto![/su_pullquote]

Los Chefs **Javier Gutiérrez, Rubén Cabrera y Jonay Darías**, creadores de los '3 Mejores Platos' del [TopTen 2017](#) elaborado por **Canariasgourmet!**; se unen para crear un Menú Degustación irrepetible en el que podrás descubrir de primera mano, sus mejores creaciones.

La líneas minimalistas en tonos blancos y una impresionante cocina tipo **ShowCooking** abierta al público desde dónde los Chefs prepararán a la vista del público, sus platos estrellas; coronan [Esencias](#) del Chef **Manuel Berriel**, espacio escogido para la celebración de la Primera Edición de '**TopTen... los 10 Mejores Platos del 2017**', evento anunciado de forma pública por **Canariasgourmet!** a finales del pasado año y a través del cual se mostrarán las mejores creaciones de nuestros talentosos cocineros.

[su_slider source="media: 2295,2282,2223,2222"]

La afluencia al **Evento Gastronómico** estará limitada a un máximo de 40 privilegiados asistentes que degustarán de un menú interactivo irrepetible compuesto por diez pasos en el que se incluyen los tres platos que encabezan el **TopTen 2017**. Se reserva la barra **VIP** alrededor de la cocina **ShowCooking** para un máximo de 5 pax (consultar disponibilidad y condiciones).

[su_animate]¡Placer

con

aires Volcánicos![/su_animate]

En el maridaje destacan referencias de las diferentes D.O de Canarias con marcadas notas sensoriales vinculadas de forma directa a los suelos volcánicos en los que se cultivan las viñas que los producen. Vinos diferentes elaborados siguiendo patrones artesanales, que siguen conservando esa magnética personalidad.

[su_heading size="18" margin="30"]El Menú Degustación[/su_heading]

PEQUEÑOS BOCADOS

Bocadillo de remolacha, foie y manzana del país
Chef Javier Gutiérrez

Tomate encurtido en vinagre macho con crujiente de millo y
chicharrón sobre gel de berro
Chef Jonay Darías

Taco de atún macerado al mojo apio nabo con gelatina de tomate
Chef Manuel Berriel

EL MENÚ

‘TopTen’ Ostra en caldo de Yuca, cítricos picantes y piñones
Chef Rubén Cabrera

Langostino ahumado al sarmiento, suquet de sus cáscaras y aire
de cilantro
Chef Javier Gutiérrez

—

‘Top-Ten’ Vieira Ahumada, calabaza y caldo reducido de cochino
negro con aromas de lavanda
Chef Jonay Darías

Cherne pochado en mantequilla de algas con pilpil encurtido
Chef Rubén Cabrera

‘Top-Ten’ Huevo curado en morcilla, papada de cochino negro y
carbonara de berros
Chef Javier Gutiérrez

Conejo provenzal con tierra de mojo rojo, crema de pimienta
palmera, chirivía y cebolla asada
Chef Jonay Darías

El Momentos Dulce... “Tiempo de cóctel”

Pink drink
Por Cristo Corona

[su_note note_color="#f8f8d5" radius="4"][su_heading size="14"
margin="30"]**Información del Evento**[/su_heading]

Lugar: Esencias de Manuel Berriel – Santa Úrsula, Tenerife

Día: 25 de febrero **Hora:** 13:30 pm

Precio: 55€ | Maridaje Incluido

¡Exclusivo para 40 comensales!

Datos Únicos para Reserva: 822044801 |
eventos@canariasgourmet.es

[su_gmap width="520" height="320" address="Esencias
café"][/su_note]