

La cocina de reconocidos y premiados chefs en las XII Jornadas Gastronómicas del Grupo Monkey

Llega el mes de noviembre y con él una nueva edición de las **Jornadas Gastronómicas del Grupo Monkey**. Celebramos la duodécima edición consolidando un año más lo que inicialmente fue una apuesta por traer a chefs reconocidos en el panorama nacional e internacional a nuestros fogones.

Estas citas gastronómicas, que tendrán lugar en el restaurante **The Oriental Monkey**, se realizarán todos los viernes, **del 2 al 30 de noviembre**.

Este año inauguran las jornadas los chefs de la casa. Ruymán Valentín, jefe de cocina del Monkey estará acompañado por Ignazio Caddeo e Iván Hernández, de los restaurantes italiano y oriental respectivamente.



Le sigue **Safe Cruz** (**Gofio by Cícero**, Madrid), considerado actualmente la máxima representación de la cocina canaria en Madrid. Nos visitará el 9 de noviembre.

Recibimos el 16 de noviembre a Miguel Cobo (**Cobo Vintage**, Burgos), conocido por su paso por Top Chef, llegando a ser uno de los finalistas. Su restaurante en Burgos cuenta con una estrella Michelin y un sol Repsol.

Llega el turno de **Pepe Solla** (**Casa Solla**, Pontevedra) el 23 de noviembre. Pepe ostenta en su restaurante una estrella Michelin y tres soles Repsol y es considerado uno de los

referentes de la cocina gallega a nivel internacional.

Finaliza la XII edición de las Jornadas Gastronómicas el 30 de noviembre **Mario Rodríguez (Qué Leche, Gran Canaria)** cuyo restaurante se ha convertido en uno de los más reclamados de la capital gran canaria, premiado con un sol Repsol.

El precio del menú degustación es de 55 € ó 75 € y el paquete de vinos seleccionados es de 20 €.

Para asistir a las jornadas los clientes pueden comprar su plaza en **booking.grupomonkey.com**. Más información y menús completos próximamente en www.grupomonkey.com/jornadas