

Menú Degustación a 4 manos 'Cómete el Amor'

Dos cocineros de excepción encienden los fogones de un espacio cargado de historia para crear un menú degustación a cuatro manos 'único e irrepetible' para un día especial. 'Ella', Elizabeth Boix (Valencia) con un amplio recorrido por las mejores cocinas del mundo. 'El', Pau Bermejo (Barcelona), afincado en Tenerife y con una cocina reconocible de autor, fiel a lo aprendido de su mentor, el chef Santi Santamaria ... Sólo 60 asistentes PLAZAS LIMITADAS.

Buena cocina y romanticismo es una pareja ganadora cuando pensamos en San Valentín y para celebrar este día, GastroLercaro recibe a 2 invitados de excepción para cocinar un menú donde destaca la vertiente creativa, basada en la cocina de mercado y los sabores tradicionales de los Chefs Pau Bermejo (Barcelona) y Elizabeth Boix (Valencia).

En un menú único y lleno de sabores y matices (para disfrutarlo en pareja o entre amigos), las propuestas del tándem que encenderá los fogones el 14 de febrero; comienza con la pasión 'Gargouillou marino con toques silvestres', plato en el que el chef Pau Bermejo reúne y combina con total libertad formas, colores y sabores. Seguimos con el sentimiento a través de una 'Vieira asada sobre vichyssoise de chirivía y suprema de pato perfumada' que Elizabeth Boix trabaja con delicadeza.

En la mesa destacan platos como el 'Calamarcito relleno en jugo de cebolla tostada' y el 'Arroz meloso de panceta de cochino negro, setas y Foie' que hace honor a los orígenes valencianos de Boix'. Para la propuesta final 'de tierra', el chef Bermejo ha preparado una unión de sabores bien diferentes, como ocurre en el amor, presentando un 'Tataki de chuleta ibérica ahumada en haya, parmentier de plátano y

patacón'. Un menú único y lleno de sabores y matices.

Los Chefs Pau Bermejo y Elizabeth Boix han propuesto a sus seguidores de Facebook que le cuenten aquel plato que para ellos simboliza el amor, la propuesta más votada podrá disfrutar del menú degustación 'Cómete el Amor' y gozar, además, de un espacio privilegiado.

El Restaurante GastroLercaro se encuentra ubicado en una imponente casa del S.XVII catalogada como Monumento Histórico, dentro de la categoría de Bien de Interés Cultural por su característica arquitectura y la variedad de especies botánicas que alberga en su amplio patio.

Menú Degustación

Gargouillou marino con toques silvestres

Chef Pau Bermejo

Vieira asada sobre vichyssoise de chirivía y suprema de pato
perfumada

Chef Elizabeth Boix

Calamarcito relleno en jugo de cebolla tostada

Chef Pau Bermejo

Arroz meloso de panceta de cochino negro, setas y Foie

Chef Elizabeth Boix

Tataki de chuleta ibérica ahumada en haya, parmentier de plátano
y patacón

Chef Pau Bermejo

El Momento Duce

Quesillo y alfajor

Chef Elizabeth Boix

Cada menú incluye 2 copas de vino o cerveza

Servicio de agua y panHAZ CLIC ([AQUÍ](#)) PARA DESCARGAR EL MENÚ
DEGUSTACIÓN

LUGAR: GastroLercaro La Orotava

DÍA: 14 de febrero 2020 // Hora: 19:30 pm.

PRECIO: 36€ p/p + IGIC

INFORMACIÓN Y RESERVAS: 822 044 801 – 672 25 90 77

LUGAR: GastroLercaro La Orotava

DÍA: 14 de febrero 2020 // Hora: 19:30 pm.

PRECIO: 36€ p/p + IGIC

INFORMACIÓN Y RESERVAS: 822 044 801 – 672 25 90 77