

Mesón El Drago acoge la 4ª Gala del Patudo Canario

Durante 4 años uno de los restaurantes más emblemático de toda Canarias, y esto sin lugar a dudas ni discusiones, por ser el primero con una cocina totalmente canaria en ganar una estrella Michelin, Mesón El Drago, acoge la Cena de Gala del Festival del Patudo Canario y Vinos de Tenerife, el cual, se celebrará en las instalaciones del Mercadillo de Tegueste del 29 al 31 de marzo.

Este año la gala estará a cargo de 4 cocineros que ofrecerán a más de 70 comensales, un menú especialmente diseñado y creado para tal fin.

4CHEFS8MANOS



JONAY DARIAS HOTEL LAGUNA NIVARIA

CRISTO HERNÁNDEZ GYOTAKU - ISAKAYA LO

JAVIER GUTIÉRREZ GRUPO STRASSE

PAU BERMEJO CASA FITO

Si hablamos de la nueva cocina canaria, estos 4 talentosos cocineros están dentro de los más importantes y representativos de la actualidad, esto a razón de ser algunos de los que están en la búsqueda de la excelencia gastronómica y poner en manifiesto su profesionalidad con todo lo que la disciplina de investigación culinaria representa.

Los chefs: Jonay Darias, Presidente de la Asociación Cielo Mar & Tierra y chef Ejecutivo del Hotel Laguna Nivaria; será el jefe de cocina del evento, los otros cocineros serán Javier Gutiérrez, un explorador de la buena cocina latinoamericana que ha sabido entrelazar sabores y recetario canario con ese continente. Cristo Hernández, chef de los restaurantes Izakaya y Gyotaku, un verdadero representante de la cocina nipona, es uno de los pocos canarios con este tipo de gastronomía realmente especializado en este arte culinario.

Por último, un chef catalán, pero ya con muchos años afincado en nuestro territorio y que actualmente es el chef de uno de los restaurantes que habla de buena cocina y servicio inmejorable a cargo del no menos reconocido jefe de sala Roberto Castro, como lo es Casa Fito.

La cita en el restaurante El Drago será de gran altura, un verdadero homenaje a los hombres y mujeres del sector primario. Como novedad, este año y por sorteo a través de las redes sociales, asistirán 4 amantes de la buena mesa que degustarán el menú y acompañarán a los cocineros, pescadores y organizadores del festival.

Uno de los puntos donde el Mesón El Drago se crece es en su servicio, y es que no podía ser de otra manera con Jaqueline Rivero al frente de la brigada de sala. Quienes la conocemos, sabemos de la altísima profesionalidad y trayectoria de esta mujer que, es realmente una garantía de un servicio más que correcto, rayando en la perfección.

El maridaje de esta sin igual cena será todo un gusto para los paladares de los asistentes: Bodegas Presas Ocampo con un Rosado Lágrima, Bodega Marba con su Tinto Barrica y Marba Blanco Barrica, ambos ganadores de múltiples premios a nivel nacional, regional e internacional. Destaca la participación especial de Bodegas Platé con su Platé Pasión, cerrando con un postre que despertará una grata sorpresa.

En la bienvenida y en uno de los platos del menú, Cerveza Dorada Especial, pondrá un toque de canariedad, quienes también se estrenarán este año en el propio festival.

Con esta Gala se marca el punto de partida del IV Festival del Patudo Canario y Vinos de Tenerife, una cita que año a año se está convirtiendo en ineludible y esperada por toda la isla de Tenerife.