

Restaurante Donaire cena “jam session” entre su chef, Fran Expósito, y el chef Martín Milesi (Una, Dos y Tu) de Londres

Martín Milesi, nacido en Argentina, posee tres exitosos conceptos en Londres: “Una”, restaurante de una mesa para 12 comensales en la mítica torre del reloj de St. Pancras; “Dos”, cenas a 4 manos con chefs internacionales; y “Tú”, un pop up de alta cocina latinoamericana en colaboración con Massimo Bottura

La cena *“Londres-Tenerife Connection”* será el sábado, día 16 de noviembre, con un menú de 8 pasos.

La cena – “jam session” propone un viaje internacional que, sin embargo, no es ajeno a las tradiciones y cultura canarias. Martín Milesi -chef de los conceptos Una, Dos y Tu en Londres-, nació en Argentina (Buenos Aires), y a pesar de estar afincado en Londres desde hace años, su filosofía de cocina está completamente entreverada con su país natal y con toda Suramérica, circunstancia que también reside en los gustos canarios.



Martín Milesi -chef de los conceptos Una, Dos y Tu en Londres

Martín Milesi recrea la culinaria argentina y las cocinas de todo el cono sur partiendo de su profundo conocimiento y de la autenticidad original, pero aplicando técnicas y emociones de vanguardia, en una síntesis “*panamericana*” contemporánea que lo ha convertido en todo un referente en Londres y el Reino Unido.

Un menú irrepetible. Color, fiesta, sabor, América y Canarias rampantes... Un menú insólito que hará gozar con algunos de los “signature” de Martín Milesi: su versión minimalista del vitello tonnato; la exaltación de la yuca negra con pulpo y achiote; y su aplaudido cordero braseado con berenjena ácida y berenjena ahumada.



Versión minimalista del vitello tonnato

Entreverando Canarias en esa ruta deleitosa, Francisco Expósito, el chef de Donaire, propone su camarón, caldo de cebolla roja, holandesa de cabra y pan hojaldrado de ajo-perejil; el romerete, praliné de pistacho y manzana-queso; y

la potente costilla angus, remolacha-vinagre macho, don Nicolás y polvoc de mojo.



Camarón, caldo de cebolla roja, holandesa de cabra y pan hojaldrado de ajo-perejil

Chef Francisco Expósito

Por su parte, el joven y muy talentoso chef pastelero Jesús Camacho, presentará en los postres su innovadora metáfora, Opal, como prepostre, y un novedoso homenaje a Tenerife con el mango cálido.

Mayta Meza y el sumiller Joao Batalha, por su parte, alegrarán la cena con una imbatible armonía de “grandes” vinos nacionales: Jané Ventura Reserva de la Música (*Xarel·lo, Macabeu, Parellada. DO Cava*); Altún Rosado (*Tempranillo. DOC Rioja*); La Cardelina, Alzania (*Garnacha Blanca. DO Navarra*); La Deuda, Alzania (*Merlot. DO Navarra*); Licor de Moscatel, Moscatel Alejandría, Stratvs (*DO Lanzarote*).