



## Aperitivos

### DIVULGACIÓN

#### Carnaval y maceración carbónica "hacen migas"

Merece la pena esta avanzadilla —se ampliará— de la idea que nace de un grupo de emprendedores, entre ellos, Germán Ortega, gerente del hotel Taburiente de Santa Cruz. Una reciente reunión de bodegueros culminó en una agradable iniciativa, que vinculará las fiestas con el vino maceración carbónica. Será el sábado 21, entre las siete y las dos de la madrugada, y habrá sorpresas. Las entradas (15 euros) estarán a la venta 24 horas en la recepción del hotel Taburiente y en la tienda de vinos Canary Wine del Mercado Nuestra Señora de África.

### CREATIVIDAD

#### Chocolate, rosa y frambuesa

Además de los delicados *marrons glacé* de La Casa del Chocolate, en esta fina tienda especializada de Monique y Marie Calonne se presentan bellas y gustosas inspiraciones para regalar en día de San Valentín. Por ejemplo, toda la sensualidad y delicadeza del encuentro de la rosa con la frambuesa, combinados en un macizo chocolate blanco diseñado con el patrón de diseño de cerámica. Los bombones se traen directamente de Bélgica, elaborado por cho-



BOMBONES ARTESANOS traídos de Bélgica./ MARIE CALONNE

colateros artesanos. Para un obsequio personalizado, la cajita, con colgante de plata o tarjeta o ambas. Otras sugerencias: trufa "sablón" (crema de licor); glaseada; trufa flor de sal; blanco con crema de pistacho... con precios especiales (C/ Juan Padrón, nº 5, Santa Cruz).

## Con gusto

### MIRAS A SAN VALENTÍN

#### Tú cocinas para tu pareja en el Jardín

Las propuestas gastronómicas para el día de San Valentín, este sábado 14, son variadas y adaptadas a todos los bolsillos, pero cabe remarcar que se ha evolucionado en la elaboración de curiosas variantes, desde las más picantes a las glamurosas. Una de las ideas ingeniosas que detalla el chef Víctor Rocha, del restaurante Jardín (frente al Golf de Adeje), es la posi-



RESTAURANTE JARDÍN./ EL DÍA

bilidad de alojarse en el hotel Royal Garden Villas con precios especiales. Una opción es que el propio chef estaría disponible para ofrecer una guía para que uno de la pareja cocine en la habitación con las pautas aprendidas y los ingredientes necesarios. Existen otras posibilidades (922 788 482).

## Adeje

### RESTAURANTE EL PATIO, HOTEL JARDÍN TROPICAL

# Cualquier momento es bueno

#### EL DÍA, S/C de Tenerife

Un verdadero icono de la gastronomía tinerfeña, el restaurante con ubicación en el hotel Jardín Tropical mantiene latentes sus quilates culinarios en la isla de Tenerife, aunque con aires muy renovados después de un sugerente y detallista remozado.

Costa Adeje. Junto al paseo marítimo, se consolida la filosofía de esta casa comprometida con el "buen yantar" y que está basada en dos principios que afianzan una personalidad definida: esmerado servicio —característica del complejo hotelero y que se ofrece en todas sus instalaciones y restaurantes—, y la cuidada cocina de Álvaro Garcés, que con su trayectoria impecable combina sabores mediterráneos presentados en nuevas texturas y presentaciones.

Este joven chef es máster en gestión de alta cocina ejecutiva y creativa de la Universidad de Barcelona y Diplomatura Superior de Cocina en la Escuela de Hostelería de Sevilla.

Asimismo, Garcés ha colaborado bajo la dirección de dos punteros: el puntero Martín Berasategui y la catalana Carme Ruscalleda. También ha desempeñado labores de cocina en el Lillas Pastia de Huelva.

#### Sabores de ayer, técnicas de hoy

Una variada carta en la que se pueden encontrar guiños de temporada tanto de invierno como de verano y en la que el jefe de cocina no deja nada al azar.

Se complementa con un extraordinario menú degustación, como el específico que se ofrecerá el próximo sábado, 14 de febrero, con



DETALLE DE LA SALA, un enclave en el que se puede dejar fuera prisas y ajeteo./ CEDIDA

motivo del día de San Valentín.

En el establecimiento la atmósfera invita a desconectar. El ambiente es íntimo y acogedor, y resulta ideal para cualquier celebración

(abierto de martes a sábado de 20:00 a 23:30 horas. Reservas: 922 746 000/www.jardintropical.com. Hotel Jardín Tropical, C/ Gran Bretaña. Costa Adeje-Tenerife).

## Ferrán Adriá y Arzak cocinan a la española en Japón

#### EFE, Tokio

Ferrán Adriá y Juan Mari Arzak demostraron ayer en Japón, con técnicas muy diferenciadas, su manejo de ingredientes tan japoneses como el sake y tan españoles como la merluza para hacer magia entre los fogones.

Los maestros, dos de los chefs más respetados del mundo, representaron a la alta cocina española frente a un auditorio repleto de más

de un millar de japoneses durante la segunda jornada del Congreso Internacional culinario "Tokyo Taste" (Sabor de Tokio). Los atentos espectadores, que agotaron las entradas a pesar de su elevado precio —253 euros por los tres días—, prácticamente contenían la respiración para no perderse ninguno de los consejos de los cocineros españoles. Adriá, que coincide en la capital nipona con chefs de la talla de francés Joël Robuchon y



FERRÁN ADRIÁ./ EFE

el estadounidense Grant Achatz, se deshizo en halagos hacia la gastronomía japonesa, a la que ahora quiere "devolver todo lo que me ha aportado", según comentó el uniformado de blanco.

El alma de elBulli se atrevió con platos tan japoneses como el té macha (verde), un sorbete de sake (vino de arroz) o una reinención del Onsen Tamago, una técnica típicamente oriental de cocinar el huevo.

"Vine a Japón por primera vez en 2002 y cambié mi vida", confesó el chef catalán, tras lo que dijo que había sido la "demostración más emocionante" de su vida.

### Exquisiteces griegas en El Sifón

El menú que prepara el chef griego Dimitris Katrivesis para la noche romántica en la tasca santacrucera (entre velas, Frank Sinatra de fondo) incluye: cóctel Venus, para empezar la pasión; rollito de enamorados ("de primavera griego"); ensalada de foie con aire de amaretto; magret de pato con reducción de Pedro Ximénez, y cremoso aterciopelado de chocolate blanco con fresas naturales. Incluye copa de vino blanco, tinto y dulce. A precio de enamorados: 15 por persona (C/ Santiago Cuadrado, nº 28, Santa Cruz; 922 283 009).

### Boleros y ricuras de la tasca El Maestro

Para la velada, el restaurante-tasca El Maestro, en la Laguna, despliega su menú habitual, pero acompañado de sugestivos platos fuera de carta del chef Roberto Díez, y copa de cava. La velada estará amenizada con música en vivo, de mano de Almudena y Ruymán (Viana, nº 45, 922 265 360).

### Baccus, con su sello siempre especial

El menú del local santacrucero: Ftrizzantino de aperitivo; carpaccio de salmón noruego con vinagreta a la miel; vieiras rellenas al horno; taglierini negros con cigalas; triangulitos de pasta strüdel a la naranjas amargas. Vino Chardonnay (Yellow Tail). 39,50 euros p/p. (C/ Castro, 922 296 038).