



**COMER COSTA ADEJE**

**RESTAURANTE EL PATIO  
HOTEL JARDÍN TROPICAL**

C/ GRAN BRETAÑA, S/N. COSTA ADEJE  
TEL 922 746 000. FAX 922 746 060  
www.jardin-tropical.com hotel@jardin-tropical.com

**JORNADAS GASTRONÓMICAS CON ESTRELLA A STAR-STUDDED CULINARY EVENT**

Este mes, del 14 al 18, el Hotel Jardín Tropical celebrará en el Restaurante El Patio unas jornadas gastronómicas de primera línea. Álvaro Garcés, chef desde hace más de un año del restaurante, ha reunido a 3 compañeros con estrella Michelin como colaboradores en estas jornadas. Las jornadas tendrán lugar en las instalaciones del Restaurante El Patio con acceso desde el Paseo Marítimo o bien por la entrada principal del hotel, y consistirán en plasmar la esencia de cada uno de los chefs a través de productos de temporada, evidentemente bien marcadas por sus diferentes culturas (alemana, belga y española). El menú gastronómico consistirá en 8 platos por un precio de 90 euros por persona. También se ofrecerá la posibilidad de un maridaje muy especial con 8 caldos diferentes para acompañar perfectamente a cada uno de los platos.

**PROGRAMA DE LAS JORNADAS:**

- Día 14:** Chef Álvaro Garcés (Restaurante El Patio). Especial énfasis al producto principal y acompañándolo de matices que aportan más aún, si cabe, su valor culinario.
- Día 15:** Chef Christophe Van Den Berghe. Utilizando siempre las técnicas más modernas y combinándolas con productos de temporada, ofrece una cocina equilibrada.
- Día 16:** Chef Wout Bru. Uno de los grandes chefs belgas cuya cocina rebosa sabores. Trabaja al ritmo de las estaciones.
- Día 17:** Chef Andreas Mayer. Combina las últimas tendencias culinarias con sabores poco comunes y nuevas composiciones.
- Día 18:** Todos los chefs juntos.

From 14<sup>th</sup> to 18<sup>th</sup> of this month, Hotel Jardín Tropical celebrates a top culinary event in its restaurant, El Patio. Álvaro Garcés, the restaurant's chef for the last year, has gathered 3 fellow chefs with a Michelin star to accompany him during the event. The venue is El Patio, with access from the coastal promenade or through the main entrance of the hotel, and the event consists in crystallising the essence of each of the chefs using seasonal products and different cultural angles due to their nationalities (German, Belgian and Spanish). The menu will be made up by 8 dishes, with a price of 90 euros per person. Guests will also be offered the possibility of trying 8 very special wines as perfect accompaniment for each of the dishes.

**THE EVENT IS PROGRAMMED AS FOLLOWS:**

- 14<sup>th</sup>:** Chef Álvaro Garcés (Restaurante El Patio). He puts special emphasis on the main product, using the accompaniments to enhance its culinary value.
- 15<sup>th</sup>:** Chef Christophe Van Den Berghe. Using the most modern techniques and combining them with seasonal products, he serves a balanced cuisine.
- 16<sup>th</sup>:** Chef Wout Bru. One of the great Belgian chefs whose cuisine brims with flavours. He work is punctuated by the seasons.
- 17<sup>th</sup>:** Chef Andreas Mayer. He combines the latest culinary tendencies with unusual flavours and novel compositions.
- 18<sup>th</sup>:** All the chefs together.