

JORNADAS GASTRONÓMICAS CON ESTRELLA EN “EL PATIO” DE JARDÍN TROPICAL

Costa Adeje, 01 de Noviembre de 2009

El próximo mes de diciembre, del 14 al 18, 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 El Patio, ha reunido a 3 chefs 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. Se desarrollarán como sigue:

- 14 diciembre: Chef Álvaro Garcés (Restaurante El Patio)
- 15 diciembre: Chef Christophe Van Den Berghe
- 16 diciembre: Chef Wout Bru
- 17 diciembre: Chef Andreas Mayer
- 18 diciembre: Todos los chefs juntos

Las jornadas 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.

Wout Bru: Uno de los grandes chefs belgas. La tendencia de la cocina del chef en su restaurante Wout Bru, es ligera y depurada, le ha valido ya 2 estrellas en la guía Michelin. La cocina de Wout Bru rebosa sabores, trabaja al ritmo de las estaciones.

Van den Berghe: Utilizando siempre las técnicas más modernas y combinándolas con productos de temporada, consigue ofrecer una cocina equilibrada que le ha llevado a conseguir una estrella Michelin. Dirige en Belgica el restaurante Jardin Tropical, nombre que tomó de este Hotel en una de sus visitas años atrás.

Andreas Mayer: Dirige el restaurante Mayer en Schloss Prielau. Mayer combina las últimas tendencias culinarias con sabores poco comunes y nuevas composiciones. Desde sus comienzos, ha atraído la atención de la prensa especializada por su innovador estilo en la cocina. En su currículum cuenta con 2 estrellas Michelin.

Álvaro Garcés: Con una trayectoria impecable, el chef del Restaurante El Patio, ha colaborado con maestros de la cocina como Carne Ruscalleda, Josean Martinez Alija y Carmelo Bosque. Apasionado por el bienestar de los comensales con un estilo de cocina propio, marcado por aquellas regiones españolas en las que ha trabajado, País Vasco, Cataluña, Andalucía, Aragón y Canarias. Trata los productos con gran respeto y cuidado. Utilizando métodos de cocción adecuados según la naturaleza de cada producto en sí. Dando especial énfasis al producto principal y acompañándolo de matices que aportan más aún, si cabe, su valor culinario. Incansable en el aprendizaje y activista de numerosos foros gastronómicos.