

Jornadas de frutas y caldos de Chivite en Azafrán

El restaurante del edificio Olympo ofrece estos días un menú "con frescura y muchos matices"

LAURA DOCAMPO | Santa Cruz de Tenerife

Hoy y mañana, sábado, el restaurante Azafrán ofrece a sus clientes una refrescante propuesta titulada *Disfruta la fruta*, en la que como su nombre indica las frutas serán auténticas protagonistas. Según el jefe de cocina Nacho Hernández "hemos conseguido armar un menú ideal para verano, en el que las frutas seleccionadas nos aportan frescura, sabor y texturas muy variadas".

Con plátanos, mango, fresas, sandía, lima e higos, Hernández ha diseñado una propuesta gastronómica de largo recorrido, con seis platos más los postres, en la que el comensal se encontrará con ceviche, arroz cremoso, atún rojo y cordero asado.

Todos los platos han sido maridados con caldos de bodegas Chivite por Oliver Reyes Pita, jefe de sala del restaurante. Así, el menú estará compuesto por melón, menta y Martini, seguido de cebiche de salmón con su caviar, salsa de ají amarillo peruano y tostón de plátano macho, maridado con Baluarte Verdejo 2008. Bodegas Julián Chivite, fundada 1647, ha utilizado toda su experiencia en la elaboración de grandes vinos blancos, para ahora seleccionar y elaborar este Verdejo, respetando su máxima peculiaridad varietal. Este 100% verdejo con D.O. Rueda, de gran potencial aromático y equilibrada acidez, es un acompa-



JOSÉ LUIS GONZÁLEZ

ñante ideal para mariscos, pescados y carnes blancas.

Con Baluarte Verdejo también se servirán la ensalada cremosa de queso de cabra, yoghurt, mango y vinagreta de fresas; el foie gras braseado con sandía, pistachos y balsámicos y el arroz tipo arbóreo cremoso, con langostinos y lima.

A continuación, el Gran Feudo Rosado Criado Sobre Lías (D.O. Navarra) acompañará al tacho de atún rojo con sopa cítrica de chiles, ligeramente agri dulce con algas y reducción de soja. Para finalizar se servirá cordero asado en su jugo, papa negra oro al mortero, higos caramelizados y aromáticas

hierbas frescas, maridado con Gran Feudo Viñas Viejas 2004 (D.O. Navarra) y Medalla de Oro en el concurso de vinos españoles celebrado el mes pasado en Rusia.

Finalizado el apartado salado se abre el de lo dulce, a cargo esta vez de un profesional con contrastado prestigio como Franco Delli Zotti, pastelero del Hotel Océano y ex del desaparecido Maha Kala y de La Taverna, local italiano poseedor de una estrella Michelin. Sus propuestas son: un juego de texturas en su versión de la Piña Colada, un *Melocotón Melocotón* (acompañado de chocolate blanco), y un misterioso *Oro parece plata no es*, que

según adelanta "no se sabrá qué es hasta que le den un bocado". Para lo dulce, la bebida será el Gran Feudo Moscatel. El menú cuesta 39 euros (vino incluido).



Restaurante Azafrán

Calle Candelaria 28, Edificio Olympo, local 1 (Frente a Maya), 922 282 956-Santa Cruz de Tenerife. Abre de 13:00 a 16:00 horas y de 20:00 a 23:30 horas. Cierra los domingos todo el día y los lunes por la noche. Permite fumar
Precio promedio: sin vino, de 25 a 30 euros.



Cartel ganador de la pasada edición.

Terras Gauda convoca a 800 canarios

LA OPINIÓN | Santa Cruz de Tenerife

La bodega gallega Terras Gauda convoca a más de 800 artistas gráficos, estudios de diseño y universidades de Canarias a participar del octavo Concurso Internacional de Cartelismo Publicitario Francisco Mantecon, que repartirá 14.000 euros en premios. Toda la información está en la web franciscomantecon.com El plazo finaliza el 30 de septiembre.



Cartel de la Cata Jazmín de esta noche.

El chef Andrea Rossi llega al TEA fusionando la cocina biológica con lo mejor de la mediterránea

LA OPINIÓN | Santa Cruz de Tenerife

El 21 y 22 de julio, de 13:00 a 17:00 horas, la mejor cocina biológica y mediterránea de la isla se servirá en el Café Restaurante TEA. Andrea Rossi, que se inició en los fogones con la cocina italiana pero que desde hace años está dedicado a la vegetariana y macrobiótica, será el cocinero invitado a ofrecer un menú degustación

de algunos de los platos que elabora en su restaurante, *Surinait* (Centro Comercial Galaxia, La Laguna). Como ya es habitual, el precio será de 14 euros (consulte el menú en buenmenu.laopinion.es). Además, la organización ya adelantó que el 28 y 29 de julio aterrizan desde Playa Santiago los hermanos Padrón, de *El Rincón de Juan Carlos* - próxima estrella Michelin.



JONAY RODRIGUEZ

El aforo máximo del restaurante es de 60 comensales. Para reservar llamar al 922 205 368.

Tapas y blancos, esta noche en el restaurante GOM

LA OPINIÓN | Santa Cruz de Tenerife

Esta noche, el restaurante del Hotel Taburiente, GOM, acoge la Cata Jazmín, un evento que aúna tapas preparadas por el chef Henry Polanco y una selección de 7 vinos blancos canarios. Organizado por Betty Higuera (*Canary Wine*), este acto se enmarca dentro del calendario de actividades de promoción del lobby *El vino en la ciudad*.

PIZZERÍA RISTORANTE ITALIANO

SERVICIO A DOMICILIO desde La Laguna a Icod - Todos los pueblos



C.C. El Trompo - Local -9
La Orotava - Tenerife
TFNOS.: 922 32 68 68 - 922 32 69 13



Antigua carretera
Icod-Buenavista 4 - 38439 Icod de Los Vinos
TFNO.: 922 10 43 83



Ctra. General Norte, 125
38360 El Sauzal
TFNO.: 922 572 336