

COOK OUT 4TA EDICIÓN EN LA ROCA RESTAURANT

Tendencia el Arte de Viajar Tendencia 25 marzo, 2019 La Roca, los cabos



Compartir



A lo largo del tiempo las culturas del continente se han caracterizado entre muchas tradiciones por elaborar platillos gastronómicos exquisitos y el sentido del buen comer. En la cuarta edición Cook Out organizada por el emblemático restaurante La Roca a cargo del chef ejecutivo Alberto Collarte, se vivió una noche que resaltaba sabores culinarios de América Latina con la participación de 5 chefs invitados.



Con la vista del océano y un sepache de piña de bienvenida, los sentidos se prepararon para el recorrido culinario. Dentro de los platillos destacados la chef mexicana Colibri Jimenez preparó dos deliciosas opciones de tamal, uno de camarón en recado rojo, otro de lenguado en recado verde y un refrescante tiradito de jurel con leche de tigre.

El chef guatemalteco Pablo Diaz utilizó productos destacados de la península para presentar una barra fría con almejas chocolatas cruda en salsa verde y coticones Kumamoto con vinagreta de chorizo & cacao. Gonzalo Cerda de Argentina optó por dos clásicos con gran sabor asado de cordero y res magallánico en elección de pan pita o tortillas de maíz, con tzatziki ¡una fantástica combinación!

Pedro Arceyut de Costarica presentó un tradicional Chifrijol y empanadas pati limonenses, Kris Kabush, nacional canadiense, pero de corazón local preparó un espléndido salmón horneado en greda marinado en maple y kombu.

El chef anfitrión Alberto Collarte, de Chile sorprendió los paladares con una tortita de arrollado chacarero.

Cada uno de ellos en estaciones montadas estilo bufete, con la presencia de los respectivos chefs, quienes conversaban amablemente con los comensales, todo para lograr una experiencia única como Grand Solmar Land's End sabe bien conjugar.

La mesa de postres cerró la noche con alfajores de chocolate, buñuelos, pan de elote y tartas de nuez en miniatura. Una opción estupenda para disfrutar con la familia, amigos o en pareja.

¡Espera la próxima fecha para adquirir tus boletos!

Buscar

Recetas

PUBLICACIONES

 PESCA DEPORTIVA EN LOS CABOS
2 meses, 2019

 CABO ADVENTURE
21 julio, 2018

 AVENTURA EN BAJA CALIFORNIA SUR
9 julio, 2018

 CONÉCTATE CON LA NATURALEZA
18 agosto, 2017

COOK OUT 4TH ANNUAL EDITION
AT LAND'S END TERRACE

With friends LATIN AMERICAN GASTRONOMY

 Alberto Collarte Executive Chef Grand Solmar Land's End Los Cabos, BCS	 Kris Kabush Executive Chef Grand Solmar Land's End Los Cabos, BCS	 Colibri Jimenez Executive Chef Grand Solmar Land's End Los Cabos, BCS
 Gonzalo Cerda Executive Chef Grand Solmar Land's End Los Cabos, BCS	 Pablo Diaz Executive Chef Grand Solmar Land's End Los Cabos, BCS	 Pedro Arceyut Executive Chef Grand Solmar Land's End Los Cabos, BCS

Live Music by Espino Band
at La Roca
Starting at 6:00pm
No reservations for 300.00 per table
Callings: 956.25.00.00 | www.grandsolmar.com