

La Casón del Patio

Primer Plato: "Ordesa"

Tortilla deconstruida (con o sin él)

Relato del Plato: Un plato que abraza, evoca el hogar y la infancia. Como la memoria que arde en silencio, como el padre que ya no está, pero nunca se va del todo.

Nunca supe en qué momento exacto dejé de ser hijo.
Manuel Vilas

Aroma: Papa, huevo y ¿cebolla?
Maridaje: Tajinaste blanco seco.
Finca Poggio, Los Realejos

Segundo Plato: "Alegría"

Pulpo Mediterráneo ahumado con vinagreta de mango, papa crujiente y aire Cítrico

Relato del Plato: El cuerpo que se sabe vivo. El deseo que persiste. La risa que explota como fruta madura. Amar, a pesar de todo.

"La alegría es una forma de inteligencia, y también de resistencia."

Aroma: Mar, mango, frescor y contraste.
Maridaje: Tajinaste blanco seco.
Albillo 10%, Listán Blanco 90%

Tercer Plato: "El mejor libro del mundo"

Carrillera de cochino canario al vino tinto con papas bonitas, tierra de jamón ibérico y toques frescos

Relato del Plato: Inventarse una vida y crearla. Jugar a ser protagonista. La ficción como lugar sagrado

"El mejor libro del mundo es el que todavía no has vivido."

Aroma: Miel tibia, laurel, vino.
Maridaje: Tinto Tradicional, 100% listán negro

Postre: "Los besos"

Flan de Gofio con Higos y Plátano Caramelizado con Crujiente de Almendra

Relato del Plato: Erotismo maduro. El alma que tiembla. La piel que aún recuerda. El beso que vale una vida.

"Lo importante es besar con la edad que tengas, pero como si tuvieras veinte."

Aroma: Gofio, higo, miel, plátanos, cremosidad, tostados.

Brindis Final: "Una sola vida"

Trufa intensa de chocolate negro sobre galleta crujiente de naranja, naranja confitada y escamas de sal.

Si padece alguna alergia o intolerancia alimentaria, háganoslo saber antes del evento:
reservas@lacasonadelpatio.com.