

'Los sabores de la Costa', durante junio en Granada

Organizado por el Patronato de Turismo e IDEAL, llegan El Embarcadero y Katena

Ya saben que el Patronato de Turismo de la Diputación de Granada y el periódico IDEAL han organizado una muestra culinaria para dar a conocer los mejores restaurantes de la provincia en la capital y así fomentar el turismo de interior y gastronómico granadino. Los menús son espléndidos y cuestan solo 25 euros iva incluido, bebida aparte. Y tras el éxito de Collados de la Sagra en Las Tinajas este mes hay dos propuestas. La primera será el 4 y 5 de junio del restaurante Hotel El Embarcadero de Calahonda que oficiará en el actual Sibarius de plaza Bibrambla, 20. El menú se compone de: Croquetitas Embarcadero sobre espuma de alioli y almendritas tostadas a la miel de caña. Timbal de gamba blanca de Motril, tomate negro y aguacate de nuestra costa sobre lechos de brotes tiernos regado con vinagreta de cilantro y lima. Supremas de rodaballo confitado a baja temperatura en aceite de oliva virgen extra, en su jugo con ajitos tiernos y cayena con patata melosa, puerro escaldado, trigueros de Huétor



Entre ficus y al filo del mar, el restaurante de El Embarcadero es un destino en Calahonda. :: IDEAL

Tájar y tomate cherry caramelizado de nuestra costa. Y de postre se ofrece un carpaccio de piña natural con mango de nuestro litoral con gratinado de azúcar negra y esencia de lima, además de una trancha de leche frita Embarcadero con espuma de lecha fría y canela.

Para reservas llamar al 958 222 796.

Katena en Chikito

Dos K de kilates se junta los días 25 y 26 de junio para ofrecer, también por solo 25 euros iva incluido, bebida aparte, un excelso menú que se servirá en almuerzos en el comedor y terraza de Chikito, con una amplia gama de platos cuyos ingredientes y elaboración corren a cargo del gran destino marinerio restaurante Kate-

na de Motril. Y se componen por una crema de aguacates con huevas de trucha de Riofrío. Le sigue un surtido de marisco de Motril y almejas naturales y ensalada Tropical con gambas, que dan paso a un filete de pargo a la marinera con patatas nuevas de Motril. Y de postre no podía faltar la soberbia 'Torta Real' y un 'Palito de ron'. Reservas a Chikito: 958 223364

Destacados restaurantes en el concurso del Club de Motril

Las instalaciones del Real Club Náutico de Motril serán las que reciban a un notable grupo de conocidos restaurantes de la Mancomunidad de la Costa Tropical, que van a participar en el primer concurso gastronómico. Antonio Gutiérrez, presidente del club, junto al famoso periodista Alfredo Amestoy han dado forma un certamen, en el que han tenido a bien nombrarme presidente del jurado. El cartel y las metopas de bronce personalizadas que se entregan a los participantes han sido diseñadas por el académico de Bellas Artes, Miguel Barranco.

FICHA

Lugar: Club Náutico de Motril
Dirección: Muelle de Poniente
Teléfono: 958 600 037
Concurso: 11 de junio a las 18:00
Entrega premios: 21 de junio Cena a las 21:30. 25 euros por pax.
Concursantes: Hotel Robinson Club, El Tranvía, Club Náutico y Fabiola de Motril, Gala, Verdejo, Trasmallo, La Freiduría y El Asador de Salobreña, El Balate de Torrenueva, El Conjuro de Calahonda, entre otros restaurantes.

PRIMER CONCURSO GASTRONÁUTICO 'LA SIRENITA'



Detalle del cartel anunciador del concurso. :: M. BARRANCO

Nuevos miembros en la Orden de la Solear de Barbadillo

Un año más se celebró en Bodegas Barbadillo un emblemático acto coincidiendo con la Feria de la Manzana de Sanlúcar de Barrameda, con el objeto de distinguir a aquellas personalidades que han demostrado una especial atención al vino manzanilla. Hubo un solemne acto de



Rosario Barbadillo con los modistos Victorio y Lucchino. :: IDEAL

presentación del Capítulo de la Orden de la Solear 2013 así como el ingreso de los nuevos Caballeros y Damas de la Orden. La sesión fue dirigida por Manuel Valdecantos, director general de Bodegas Barbadillo y Gran Maestro de la Orden de la Solear, y presidida por el actual presidente de la Orden, los historiadores y profesores de la Universidad de Cádiz (UCA), Alberto Ramos y Marieta Cantos. Entre los nuevos ingresos destacar a Sarah Jane Evans, Líder de opinión de los vinos de Jerez en Inglaterra. A José Víctor Rodríguez Caro y José Luis Medina del Corral, Empresarios y Diseñadores

de Victorio & Lucchino. Diego Gómez, miembro de la Real Academia de Medicina de Sevilla. Francisco y Fernando Mayo, del Restaurante Mayo en Los Palacios - Sevilla. José María Otero Lacave, Coronel Auditor y escritor. Ramón Pérez-Maura García, Periodista y adjunto al director de ABC Madrid. José Manuel Soto, cantante y empresario. Basilio Soto Espinosa de los Monteros, Jefe UCI del Hospital Virgen del Rocío (Sevilla) y Juan José Téllez Rubio, Director del Centro Andaluz de las Letras. Como miembro de tan inclita Orden doy grata bienvenida a los nuevos compañeros.

EN BREVE

Dani García pone catering a las casas

A DOMICILIO

El conocido cocinero marbellí con 3 soles en la guía Repsol y 2 estrellas Michelin, tras abandonar el proyecto de La Moraga, abre otra línea de negocio gastronómico: el catering. Dani ofrece las distintas líneas y opciones a particulares y empresas para disfrutar de su cocina fuera de los fogones de Calima. Ahora hay gente que prefiere no ser vista.

Barón de Ley, la viña en estado puro

DE VINOS

Descubro dos grandes vinos. Siete Viñas Reserva 2005 tinto nace de un solo viñedo con más de 70 años de uvas: Tempranillo, Graciano, Garnacha tinta, Mazuelo, Viura, Malvasía y Garnacha blanca. Tres Viñas Reserva 2008 blanco es vino elaborado a partir de un 70% de Viura, 15% de Malvasía y 15% de Garnacha blanca con crianza en roble 12 meses.

Curso de Gastronomía Vinos y Nutrición

UNIVERSIDAD

Del 1 al 5 de julio tendrá lugar en el Hotel Nazaries de Granada, la XXVII edición del curso de Gastronomía, Enología y Nutrición del Centro Mediterráneo de la Universidad de Granada. En breve les contaré el programa que cuenta con análisis a los fraudes alimentarios, conocimiento y cata de famosos vinos, etc. Información: 958 242922.

De cubatas en el Congreso a 3,45 euros

EL PICANTE

Cabreados están los bares y hosteleros de la zona del Congreso en Madrid. Indican que frente a esos precios especiales a los políticos y funcionarios, no pueden competir, pues, presuntamente, como escribe el diplomático Chenchó Arias, al consignatario le bonifican con un millón de euros. En los trabajos no se debe vender alcohol a los empleados.