

"Más de cincuenta años cocinando Escuela"

Un año más disfrutamos de una excelente velada, este año contamos con la cocina de Ricardo Sanz de Castro (Antiguo Alumno de la Promoción XXI "Marta Currito" y Copropietario y Chef Ejecutivo del Grupo Kabuki con 4 estrellas Michelin y 9 soles Repsol) y el maridaje de Cecilia Merino Sánchez (Antigua Alumna de la Promoción L "Auditorium" y Directora Comercial y Sumiller de la distribuidora "De Capa Alta").

Tras un coctel de bienvenida en un entorno inmejorable, que nos sirvió como excusa para distender el ambiente y permitir a todos los asistentes intercambiar impresiones... nos adentramos de lleno en una cocina fusión desconocida para muchos paladares...



Comenzamos el menú con un plato muy refrescante, un Sunomono Moriawase a base de alga wakame y pepino holandés sobre un caldo dashi.

II

Maridado con un Cava Brut Nature Reserva J. M^o. Ferrer Guasch



Continuamos con un toro sobre salsa de soja y aceite de oliva con pan y tomate que hizo las delicias de todos los asistentes.

II

Maridado con un Albariño sobre lías. Cosecha 2015 D. O. Rías Baixas Finca Garabelos.





Avanzamos la velada y esta vez toca disfrutar de unos huevos rotos con atún picante.

II

Maridado con Oloroso Seco D.O. Jerez Alfonso González Byass



Seguimos con una carrillera guisada, acompañada de una salsa teriyaki y unos bastones de yuca frita.

II

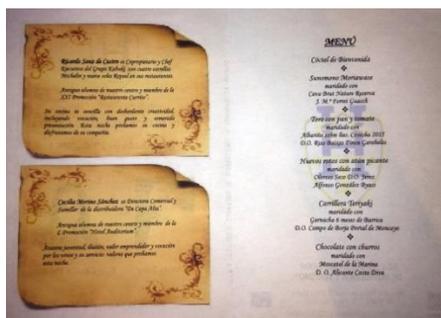
Maridado con Garnacha 6 meses de Barrica D.O. Campo de Borja Portal de Moncayo



Terminamos con un chocolate con churros muy especial que sirve de homenaje a la ciudad de Madrid.

II

Maridado con Moscatel de la Marina D. O. Alicante Casta Diva



El comentario del maridaje de los vinos lo realizó Jesús Álvarez Yraola (Antiguo Alumno de la Promoción XXIX “Aromar” y profesor de cocina en la Escuela Superior de Hostelería y Turismo), ya que debido a un compromiso de última hora, lamentablemente Cecilia no nos pudo acompañar en esta magnífica velada.



Tras el café, los discursos de agradecimiento y los “mignardises” se procedió al acto de clausura de esta singular y entrañable velada.



Hasta la próxima...