vinetur

Vuelve “Saborea Osborne”, la experiencia gastronómica de Osborne para las noches de verano en El Puerto de Santamaría

Vuelve por segundo año consecutivo para hacer disfrutar de las noches de verano en el maravilloso enclave de la Bodega de Mora, en el Puerto de Santa María.

jueves 1 de agosto de 2024

ESCRITO POR ÁLVARO ESCRIBANO



Este verano vuelve "Saborea Osborne" a El Puerto de Santa María con la celebración de su segunda edición. Esta experiencia gastronómica del más alto nivel que surgió en 2023, vuelve por segundo año consecutivo para **hacer disfrutar de las noches de verano en el maravilloso enclave de la Bodega de Mora, en el Puerto de Santa María.**

Osborne, reconocido embajador de la gastronomía española, vuelve con este espacio efímero para las noches de verano que celebra la gastronomía a través de tapas elaboradas por algunos de los chefs con mayor reconocimiento del panorama nacional. **Samantha Vallejo Nájera, Carlos Griffo y Diego Gallegos** son los protagonistas de esta nueva edición, que contará además con una completa propuesta de coctelería de la mano de Nordés y Carlos I.

Así, **Samantha Vallejo Nájera,** conocida no sólo por ser jurado de Masterchef, es también una reconocida chef cuyo catering se convierte en objeto de deseo en cualquier celebración, propone una propuesta ligera perfecta para el verano compuesta por hoja de cogollo con camarones fritos, mayonesa kimchi y lima y presa Cinco Jotas, espuma de San Simón y avellana. Por su parte **Carlos Griffo** de Quinqué ofrecerá su

exquisita croqueta con jamón Sánchez Romero Carvajal, ganadora del Concurso Internacional de la Mejor Croqueta organizado por Madrid Fusión, y codorniz en escabeche. El chef **Diego Gallegos** de Sollo (1 estrella Michelin, 2 soles Repsol y 1 estrella Michelin Verde), es conocido como el chef del caviar, ha introducido un punto singular en la gastronomía al ofrecer peces de río en su menú. Además, a raíz de su trabajo de investigación en la recuperación del esturión andaluz, utiliza el caviar como producto estrella en su cocina. En su propuesta destacará una deliciosa ensaladilla rusa con esturión confitado de Riofrío y una lima kimchi con el salmón y los cítricos como protagonistas.

Estas propuestas estarán **armonizadas con los vinos de Jerez de Osborne y los vinos de Rioja de Bodegas Montecillo,** convirtiendo el menú en un viaje inolvidable.

En cuanto a la propuesta de mixología se podrán degustar **4 refrescantes y exclusivos cócteles con los que recibir y celebrar el verano con Nordés y Carlos I como protagonistas.** Nordés Clover es cóctel clásico, sofisticado y refrescante cóctel, que consigue el equilibrio perfecto combinando los aromas de Nordés con la frescura del limón y el punto afrutado de la frambuesa. También propone un cóctel de carácter cítrico y herbal, Nordés Hierbaluisa Fizz, en el que juega con las notas vínicas y refrescantes que recuerdan a una limonada, pero en este caso realzando los sabores con un toque más divertido que aporta la soda de hierbaluisa. La propuesta de Carlos I está compuesta por Carlos Julep, con un toque cítrico, en un vaso Julep y decorado con hierbabuena y piel de naranja, y su conocido Carlos Souer, con aromas cítricos gracias al zumo de limón, se sirve sin hielo y en copa Martini.