vinetur

Gurisa Madrid organiza una cena exclusiva con Lino Fervenza y el Chuletón Atlántico

Solo 14 personas podrán disfrutar de la experiencia Mesa Atlántica el próximo 3 de marzo

martes 17 de febrero de 2026

El próximo 3 de marzo, Gurisa Madrid celebrará una cena exclusiva bajo el nombre de Mesa Atlántica. El evento tendrá lugar en el reservado del restaurante a las 21 horas y está dirigido a un grupo reducido de 14 comensales. La propuesta gastronómica estará liderada por Lino Fervenza, conocido como 'el hombre que pasea las carnes', quien será el anfitrión de la velada.

La cena girará en torno al Chuletón Atlántico, una pieza que ha ganado reconocimiento por su calidad y por el trabajo de selección y maduración que realiza Fervenza. El menú ha sido diseñado para resaltar las características de esta carne, que se ha convertido en un referente para los amantes de la gastronomía cárnica. La experiencia busca ofrecer a los asistentes la oportunidad de conocer de cerca el trabajo de Fervenza y disfrutar de una propuesta culinaria centrada en el producto y en la técnica.

La iniciativa Mesa Atlántica se presenta como una ocasión para descubrir la visión de Fervenza sobre la carne y su proceso de maduración, así como para compartir mesa con otros aficionados a la gastronomía en un ambiente íntimo. El evento contará con la colaboración de Lucas Bustos, quien ha trabajado junto a Fervenza en el desarrollo de la propuesta. La cena está pensada para quienes buscan una experiencia diferente y personalizada, con atención al detalle y un enfoque en la calidad del producto.

Gurisa Madrid ha apostado por un formato reducido para garantizar la cercanía entre los asistentes y el anfitrión, permitiendo que la conversación y el intercambio de conocimientos formen parte de la experiencia. La cita del próximo 3 de marzo se suma a la tendencia de eventos gastronómicos exclusivos en la capital, donde la personalización y la calidad del producto son los principales atractivos para el público.