



El 23 de mayo

Los mejores chefs de Venezuela apoyan a “Siempre Amigos”

Por quinto año consecutivo, 16 jefes de cocina pondrán su inventiva para recaudar fondos a favor de diversos proyectos para la infancia y la juventud de menores recursos

El próximo 23 de mayo, la Asociación Civil Siempre Amigos A.C vuelve a reunir este año a los mejores cocineros del país para celebrar por quinta vez la “Cena de los grandes chefs de Venezuela 2006”, que permitirá recabar fondos para continuar dando apoyo en esta tarea fundamental de consolidar bases sólidas para una sociedad más próspera y brindar la esperanza de una vida mejor a tantos niños y jóvenes que lo necesitan.

En la cena sólo 800 comensales, distribuidos entre el Caracas Country Club y La Lagunita Country Club, tendrán la oportunidad de disfrutar la mejor sazón y los mejores secretos que guardan Sumito Estévez y Héctor Romero (Instituto Culinario de Caracas), Víctor Moreno (CEGA), Carlos García (Malabar), Laurent Cantineaux (Café Atlantique), Francisco Abenante (Círculo, Barquisimeto), Takeshi Nakahama (El Laurel, Mérida), Ana Belén Myerston (Mokambo), Mercedes Oropeza (Oro Café), Paul Launois (Antigua), Tomás Fernández (Le Gourmet, Hotel Tamanaco).

En esta oportunidad los chefs anfitriones serán Víctor Pérez (Caracas Country Club), Natalie Soria (Club La Lagunita) y David Posner (Café Ara), así como se contará con la presencia de los chefs pasteleros Florencia Rondón (Antigua y Mokambo) y Pascal Cherance (Malabar).

Siempre Amigos A.C surgió en 1990 y su objetivo consiste en brindar apoyo a los programas orientados a dar asistencia a instituciones especializadas que fomentan la educación ya salud, así como la promoción de valores y el desarrollo de la familia venezolana. Algunos de esos programas son los colegios Mano Amiga en Fila de Mariches y en Turgua; Prosuperación, instalado ya en 29 centros de atención en los barrios más necesitados de todo el país, y Familia Venezolana.

Para mayor información comunicarse a través de nuestros teléfonos 212 9456431 212 2579134, e-mail siempreamigosvenezuela@hotmail.com

MENÚ CARACAS COUNTRY CLUB

Snacks

Mil hojas de reina pepeada
Zandarina de queso de cabra
Aspic de asado negro
Timbal caraqueño
Los Vascos Chardonnay 2005

Entrada Fría

Ceviche de salmón y moras con espuma de manzanas ácidas
Los Vascos Chardonnay 2005

Entrada Caliente

Crema de portobello con ravioli crujiente de chorizo y aceite de shitake
Camarones ahumados al cardamomo y su consomé
Los Vascos Chardonnay 2005

Principal

Cordero cocido a baja temperatura con puré de toronjas y sus crocantes
Los Vascos Cabernet Sauvignon Grande Reserve 2003

Postre

Chocolate versión 2006.2
Castell de Vilarnau Demi-Sec

Los Vascos Chardonnay	Los Vasco Grande Reserve	Castell de Vilarnau Demi-Sec
100% Chardonnay – producción limitada. Amarillo limpio y brillante. Nariz intensa con suaves tonos de plátano, frutas tropicales con matices de avellana. En boca fresco, crujiente y redondo con un refrescante y largo final.	100% Cabernet Sauvignon – estilo Bordeaux de Barons Rothschild (Lafite). En nariz lleno de café y vainilla, y levemente tostado. Gran variedad de frutos negros maduros. Taninos suaves y la madera y fruta en perfecta armonía.	Producido con las mejores uvas: Macabeo y Parellada. Crianza mínima: 52 meses en botella. Amarillo paja dorada. Aroma suave con ligero fondo de crianza y sensaciones frutales intensas. En boca es dulce y bien armonizado con su acidez. Postgusto con recuerdos a manzanas maduras. Suave y elegante.

MENÚ LAGUNITA COUNTRY CLUB

Snacks

Ceviche de mango
Los Vascos Chardonnay 2005

Entrada Fría

Tataki de atún, salsa ponzu con perls de tapioca, hilos de pepino y lentejas del Puy
Los Vascos Chardonnay 2005

Entrada Caliente

Crema de papas, crocante de vegetales asados y huevas de lisa
Los Vascos Chardonnay 2005

Principal

Cordero rôti con habas blancas en dos texturas, chutney de tomate de árbol y jugo de cocción
Los Vascos Grande Reserve 2003

Postre

Napoleón de chocolate, panacotta de especias y salsa de frutas rojas al Porto
Barros Late Bottled Vintage 1999

Los Vascos Chardonnay	Los Vasco Grande Reserve	Barros Late Bottled Vintage 1999
100% Chardonnay – producción limitada. Amarillo limpio y brillante. Nariz intensa con suaves tonos de plátano, frutas tropicales con matices de avellana. En boca fresco, crujiente y redondo con un refrescante y largo final.	100% Cabernet Sauvignon – estilo Bordeaux de Barons Rothschild (Lafite). En nariz lleno de café y vainilla, y levemente tostado. Gran variedad de frutos negros maduros. Taninos suaves y la madera y fruta en perfecta armonía.	Producido con las mejores cepas seleccionadas y sometidas a fuerte maceración para lograr este especial LBV: intenso, gustoso y con tonalidad de vino vigoroso. Aroma fruta madura ciruela negra e higos. En boca balanceado, dulce y taninos aterciopelados con un final largo y agradable.

CHEFS INVITADOS AL CARACAS COUNTRY CLUB

Sumito Estévez del Instituto Culinario de Caracas y del Sibaris
Héctor Romero del Instituto Culinario de Caracas y del Sibaris
Carlos García del Restaurante Malabar
David Posner del Ara Café
Takeshi Nagahama del restaurante El Laurel en Mérida.
Mercedes Oropeza del Oro Café
Pascal Cherance, chef pastelero del Restaurante Malabar
Chef anfitrión Víctor Pérez.

CHEFS INVITADOS A LA LAGUNITA COUNTRY CLUB

Laurent Cantineaux de Café Atlantique
Ana Belén Myerston del Restaurante Mokambo
Paul Launois del Bistro Antigua
Victor Moreno del CEGA
Francisco Abenante del Restaurante Círculo de Barquisimeto.
Tomas Fernández del Restaurante Le Gourmet del Hotel Tamanaco
Florencia Rondón, chef pastelera del Bistro Antigua y Mokambo
Chef anfitrión Natalie Soria