





Ramón Freixa, Paco Roncero y Sergi Arola, chicos Nespresso

TRAINING EN
CRÍTICA GASTRONÓMICA
ÚLTIMAS PLAZAS
DESCUENTOS ESPECIALES
HASTA FIN DE MES !!

 ACCESO
AULA VIRTUAL

 PUNTO DE
ENCUENTRO

BUSCAR

SUSCRÍBETE

AGENDA

Porque el café no puede faltar en la **alta cocina**, la conocida marca suiza pone en marcha unas jornadas para el lucimiento de esta bebida. Platos salados y dulces concebidos por tres grandes de la **gastronomía española**

Texto Gastroactitud
@gastroactitud

Publicado 08/05/2015

 +1 3

 Me gusta 53

 Twittear 30

Tres magníficos cocineros, tres **menús singulares** y otras tantas experiencias gastronómicas en torno al **café**. Y es que ellos serán los protagonistas de **Nespresso Gourmet Weeks**, unas jornadas que pondrán al alcance de los amantes de esta bebida universal la posibilidad de degustar platos concebidos ad hoc para esta conocida marca de **café en cápsulas**

Entre el 16 y el 31 de mayo los **restaurantes La Terraza del Casino, Ramón Freixa Madrid y Sergi Arola** dispondrán para los socios y clientes de **Nespresso menús** en los que el café será el ingrediente principal de principio a fin, desde los aperitivos a los platos principales o los postres.

Cada uno de los chefs ha desarrollado sus propuestas tras seleccionar sus cafés favoritos, elegidos de la variedad de **grands crus** con los que cuenta la multinacional suiza. Muestra de ello son creaciones como la *torrija de vino con cuajada de foie gras, reducción de bayas rojas y café Rosbaya de Colombia* que ofrecerá Ramón Freixa, o el *salmón con punta de espárragos, pomelo, regaliz y café expresso decafeinado*, del madrileño **Paco Roncero**.

Reservas en www.nespresso.com/semanagastronomica

