

A cuatro manos: la cocina homenaje de Dani García

Si piensas que cuatro manos en la cocina estorban más que ayudan, olvídalas: los mejores chefs de España se unen en un homenaje al chef Nobu (y el resultado será para chuparse los dedos)

TARJETA DE DESCUENTOS GRATUITA
DESCÚBRELA

FULL cinemes
2 x 1

Muerde la Pasta
-10%

splau
DESCÚBRELA

Ads by

Diego Guerrero, Dani García y Albert Adrià, tres de los chefs del A Cuatro Manos

Esta colaboración será una experiencia de esta única noche, dentro de Colombia In Residence, restaurante pop up situado en NH Collection Eurobuilding donde Jorge Rausch, además de esta colaboración especial, cocinará durante la semana del 21 al 25 de marzo. Un viaje de España a Colombia que une a dos grandes profesionales que se conocieron en la grabación de Masterchef Colombia y que además, son amigos. En la imagen, Paco Roncero en La Terraza del Casino.

Paco Roncero y Jorge Rausch colaborarán en un a cuatro manos dentro de la experiencia del restaurante pop up #ColombiainResidence, una experiencia de una única noche que tendrá lugar el 22 de marzo en el NH Collection Eurobuilding.

El chef colombiano Jorge Rausch, número 29 en 50 best de América Latina con su restaurante Criterion (el que regenta junto a su hermano Mark), cocina además durante toda la semana del 21 al 25, cerrando este pop up, tras la participación de otros tres chefs colombianos.

Una experiencia de 10 pasos que será muy especial por el lazo emocional que el chef Paco Roncero tiene con Colombia, tanto por su participación en Masterchef, como por ser el país elegido para abrir su primer restaurante en Latino América, Versión Original, en Bogotá, en donde ya ha inaugurado otros dos más, Origen también en Bogotá y Pata Negra en Cartagena de Indias.



Un menú que viajará con las arepas de trufa, foie gras y huevo, del chef Paco Roncero, hasta la tarta tres leches, muy popular en América Latina y que el chef español reinventará como guiño a la famosa tarta que el chef colombiano sirve en su restaurante Criterión con sede en la capital colombiana. Jorge Rausch sorprenderá con un Buñuelo de chicharrón y un Ceviche de pez león, plato muy popular en el país colombiano.

Una colaboración entre dos colegas que han coincidido en el jurado de Masterchef Colombia en 2016 y que ahora trasladan su afinidad a Madrid para hacer una colaboración única el 22 de marzo.

Las reservas para esta noche única pueden hacerse en [inresidence.es](https://www.inresidence.es)



Restaurante Dani García. Aquí es donde se cocerá todo

Vayamos a la juerga: el 27, lunes, Dani García cocinará junto al holandés **Jonnie Boer**, propietario del tres estrellas Michelin **De Librije**. Y así, a cuatro manos, elaborarán un menú que fusionará Holanda y Andalucía. El 28, martes, **el menú no será a cuatro, sino a treinta y dos manos**: comandados por García, allí estarán desde **Ferrán Adriá** a **Joan Roca**, desde Juan Mari Arzak a **Paco Morales**, **Ángel León**, Diego Guerrero... Será un menú de 16 pasos en el que cada uno de ellos versionará, desde su forma de entender la cocina, una receta de Nobu. El jueves 30 será el momento del lirismo, cuando Nobu y Dani García fusionen en un tándem sus **fantasías, visiones e inspiraciones**. El broche final lo pondrán el viernes 31, en un menú a seis manos, Dani García junto a Jordi Cruz (dos estrellas en **Abac**) y Pepe Rodríguez (una estrella en **El Bohío**).

Dónde: Dani García Restaurante. Hotel Puente Romano. Marbella

Precio de los menús: entre 300 y 450 euros. Teléfono reservas: 650 343 800

Colombia a cuatro manos con Roncero y Rausch

Y esta misma semana tenemos otro menú a cuatro manos en Madrid. ¿De quién son esas manos? De **Paco Roncero**, chef de La Terraza del Casino, y de **Jorge Rausch**, número 29 en 50 best de América Latina por su restaurante **Criterion**. Ambos unen sus cocinas dentro de la experiencia del restaurante pop up #ColombiainResidence, en una experiencia de una única noche que se celebra **el 22 de marzo en el NH Collection Eurobuilding**.



Paco Roncero y Jorge Rausch

¿En qué consiste esta celebración? En un menú de 10 pasos que viajará con las **arepas de trufa, foie gras y huevo** -de Roncero- hasta la tarta tres leches, tan popular en América Latina. Por su parte, Rausch reinventa el buñuelo de chicharrón y el ceviche de pez león

Las reservas para esta noche única pueden hacerse en **[inresidence.es](https://www.inresidence.es)**