

TASCA EL CALLEJÓN



BRAULIO SIMANCAS RINDE TRIBUTO AL PESCADO EN UNAS ESPECIALES JORNADAS GASTRONÓMICAS EN LA TASCA "EL CALLEJÓN"

Simancas ha elaborado un exclusivo menú degustación de tapas para la ocasión para los días 22 y 23 de julio

Santa Cruz de Tenerife, julio 2016.- La Tasca El Callejón (www.tascaelcallejon.com), establecimiento propiedad de Compañía de las Islas Occidentales (CIO) (www.cio-company.com), dirigida por el chef canario Braulio Simancas, presenta unas especiales jornadas gastronómicas con el pescado como protagonista, una de sus principales señas de identidad.

Las jornadas, que tendrán lugar los días 22 y 23 de julio, presentarán el pescado en diferentes elaboraciones, que se ofrecerán al comensal en tapas o en un menú degustación con distintas variedades de pescado y preparaciones, que conforman en un completo recorrido por los productos más representativos del mar.

Como es habitual en la trayectoria del cocinero gomero, apostará por elaboraciones sencillas que buscan resaltar el sabor de cada ingrediente para rendir tributo a la tradición marinera de las islas.

El menú para estas jornadas consistirá en:

- Carpaccio de cherne con cítricos y tomatitos secos
- Ceviche de pargo con pimienta picona
- Lomo de escolar (pez mantequilla) con reducción de mandarina y jengibre
- Tartar de atún con aguacate y cilantro
- Sopa picante de pescado y moluscos canarios
- Escaldón de pescado con majada y cebolla encurtida
- Falsos tagliatteles de calamar con caldo de patas
- Pulpo asado con reducción de su caldo
- Bacalao frito con meloso de papas y tinta de calamar
- Lomo de medregal con caldo concentrado de camarón y morena

Información y reservas: 922 244 976

DEPARTAMENTO DE COMUNICACIÓN

Avda. Francisco La Roche 15-17 – 38001 – Santa Cruz de Tenerife

Tel.: 922 100 542 – Fax: 922 100 534

apinedo@cio-company.com

