

Ροή Ειδήσεων: στις 27 Αυγούστου οι αιτήσεις για τη Σχολή Ξεναγών και τα ΙΕΚ του Υπουργείου Τουρισμού

Βρίσκεστε εδώ: Ειδήσεις » Διαμονή-Διατροφή » Γαστρονομία

Α[⊖] Α[⊕]

Γαστρονομία

Διήμερο γευσιγνωσίας από το Liostasi και τον Λευτέρη Λαζάρου στην Ίο

Τατιάνα Ρόκου - 23 Αύγουστος 2018, 14:04

Το μενού γευσιγνωσίας πέντε πιάτων με wine pairing, επιμελημένο από τον κ. Λαζάρου, έχει διάθεση να αναδείξει τη μοναδικότητα των ντόπιων πρώτων υλών.



Ο μήνας του Αυγούστου "κλείνει" στο εστιατόριο "Grandma's" του πεντάστερου boutique ξενοδοχείου **Liostasi** στην Ίο με ένα διήμερο γαστρονομικό event που θα διεξαχθεί στις 30 και 31 Αυγούστου 2018 και θα φέρει τη σφραγίδα του πολυβραβευμένου σεφ και κατόχου αστεριού Michelin, κ. **Λευτέρη Λαζάρου**.



Οι δύο ημέρες θα είναι αφιερωμένες σε ένα ξεχωριστό γαστρονομικό ταξίδι που θα αποπνέει τη θαλασσινή αύρα του Αιγαίου. Το μενού γευσιγνωσίας πέντε πιάτων με wine pairing, επιμελημένο από τον κ. Λαζάρου για τους επισκέπτες του εστιατορίου "Grandma's", έχει διάθεση να εξυψώσει τις αισθήσεις και να αναδείξει τη μοναδικότητα των ντόπιων πρώτων υλών.

Με φόντο τη βεράντα του ανακαινισμένου "Grandma's", η θάλασσα και η γη αποτελούν την αφετηρία για την παρουσίαση ενός ευφάνταστου μενού πέντε πιάτων στο οποίο το ελληνικό στοιχείο διανθίζεται με μεσογειακές και εξωτικές νότες. Όλα τα πιάτα συνδυάζονται με ετικέτες κρασιών.

Το Μενού:

Λαβράκι μαριναρισμένο με καλαμάνση, κρέμα αβοκάντο, τσίλι και φύκια

Κρασί: Κτήμα Καριπίδη (Sauvignon blanc) 2017, Π.Γ.Ε. Κραννώνα

Καλαμάρι με ρεγγοσαλάτα και ντολμαδάκια ριζότου με σουσιά

Κρασί: Vassaltis Αμπελώνες Βαλαμπούς (Ασύρτικο) 2017, Π.Ο.Π Σαντορίνη



Τόνος τυλιγμένος σε φύλλο κρούστας, μαύρο σουσάμι, πιπεριά Φλωρίνης, ντομάτα και soya

Κρασί: Whispering Angel (Grenache - Rolle - Cinsault - Syrah - Tibouren) 2017, A.O.P. Cotes De Provence

Μάγουλα μοσχαρίσια με πουρέ γλυκοπατάτας

Κρασί: Γη & Ουρανός Αμπελώνες Θυμιόπουλου (Ξινόμαυρο) 2016, Π.Ο.Π Ναουσα



Μπάρα σοκολάτας Caraibe πάνω σε τραγανό μπισκότο πραλίνας, παγωτό βανίλια Μαδαγασκάρης και σάλτσα από κόκκινα φρούτα

Κρασί: Vinsanto Σαντορίνη Santo Wines 2011 (Ασύρτικο), Π.Ο.Π. Σαντορίνη.

23 Αύγουστος 2018, 14:04 | Ετικέτες: [Liostasi Hotel & Suites](#), [ξενοδοχεία](#), [Λαζάρου](#),

229 0

Share | [in](#) [m](#) [t](#) [f](#) [w](#) [g+](#)