



tour 2010

TALLER DEL

GUSTO

24. JUNIO. VALLADOLID

PARADOR DE TORDESILLAS

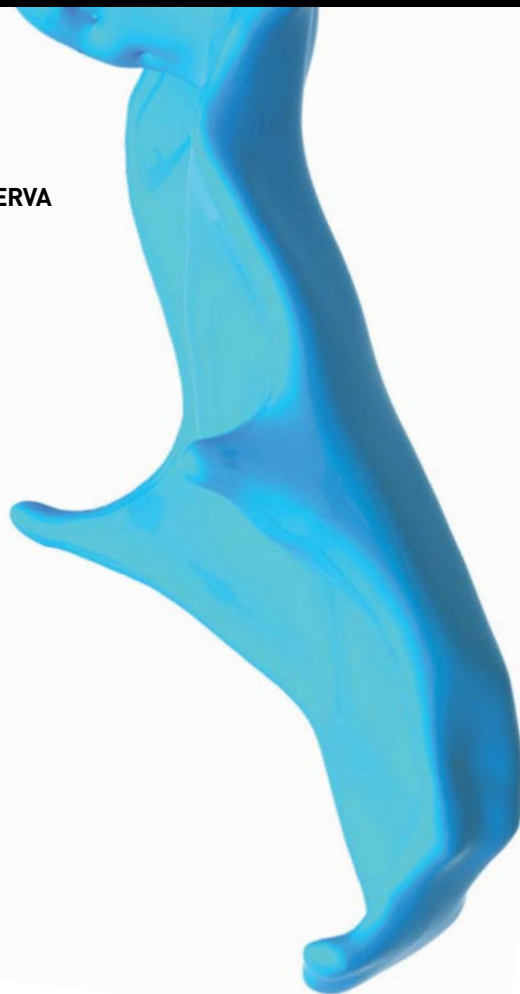
EQUIPO COCINA & SALA

- COORDINADOR DE COCINA **JOAQUÍN FELIPE**
EUROPA DECÓ (MADRID)
- CHEF **CARLOS GAYUBO**
PARADOR DE TORDESILLAS (VALLADOLID)
- CHEF **JESÚS RAMIRO FLORES**
RAMIRO'S (VALLADOLID)
- CHEF **PEPE RODRÍGUEZ REY**
EL BOHÍO (ILLESCAS, TOLEDO)
- COORDINADOR DE SALA **JORGE DÁVILA**
PIÑERA (MADRID)



MENÚ COORDINADO POR JOAQUÍN FELIPE DE RESTAURANTE EUROPA DECÓ

- BOCATA DE CALAMARES 2010
JOAQUÍN FELIPE
maridado con **CERVEZA CRUZCAMPO GRAN RESERVA**
- GAZPACHO TIBIO DE CALABAZA
CON QUESO FRESCO DE BURGOS
Y NIEVE DE ACEITE
JESÚS RAMIRO FLORES
maridado con **ROSALÍA DE CASTRO 2009**
- GUISO DE PUERROS CON BACALAO Y PATATA
PEPE RODRÍGUEZ REY
maridado con **ROSALÍA DE CASTRO 2009**
- MERLUZA CON UN CALDILLO ANDALUZ
JOAQUÍN FELIPE
maridado con **BUEZO PETIT VERDOT**
- TERRINA DE CORDERO LECHAL TOSTADA
CON PATATAS AL AJO Y COMPOTA DE MANZANA
CARLOS GAYUBO
maridado con **BUEZO PETIT VERDOT**
- BIZCOCHO DE LECHE CON YOGUR Y CEREALES
PEPE RODRÍGUEZ REY
maridado con **CASTA DIVA 2008**



MARIDAJES

CRUZCAMPO GRAN RESERVA

Cerveza de calidad excepcional de color ámbar brillante, espuma elegante, compacta y cremosa. Aroma intenso y agradable que aporta el tueste de la malta. Entrada ligeramente dulce, que recuerda al sutil tacto de una mousse, con recuerdos a frutos secos amielados y un toque de regaliz. Final largo y amargo, sostenido, destacando la acentuación del lúpulo.

ROSALÍA DE CASTRO 2009 DE BODEGA ROSALÍA DE CASTRO

Toda la frescura y expresividad varietal de la uva Albariño, nace en las 200 Ha. de viñedo propio de esta joven, moderna y dinámica bodega del Valle del Salnés, fundada hace apenas un lustro. Así lo expone este blanco intenso, aromático y elegante, ya un emblema vinícola de Rías Baixas.

BUEZO PETIT VERDOT DE BUEZO

Entre las vendimias seleccionadas y tintos de guarda nacidos al amparo de la novedosa D.O. Arlanza, destaca esta referencia que ha adaptado perfectamente la noble variedad de uva bordelesa, a la virtud de la tradicional Tempranillo de su pago de Valdeazadón, y a una crianza en los mejores robles nuevos franceses y americanos.

CASTA DIVA 2008 DE GUTIÉRREZ DE LA VEGA

Este característico y aromático vino dulce de uvas Moscatel de la comarca alicantina de La Marina Alta, expresa una compleja profundidad sensorial, fruto de una cuidada fermentación de 12 meses sobre lías en depósitos de acero inoxidable y su posterior crianza otros 12 meses en barricas de roble francés, caucásico y americano.

BEZOYA

Este agua mineral y natural, de mineralización muy débil, compañera perfecta de la mejor y más alta restauración, presenta en su nuevo formato de diseño exclusivo "Bezoya Quarzo" sus características únicas, tanto a nivel organoléptico, sensorial y gastronómico como de composición mineral.



EQUIPO VALLADOLID COCINA & SALA

- **JOAQUÍN FELIPE DE EUROPA DECÓ (MADRID).** El coordinador del equipo de cocina del **TALLER DEL GUSTO** en el **PARADOR DE TORDESILLAS** (Valladolid), a su vez director gastronómico de los hoteles Villa Real y Urban de Madrid, inició su carrera imbuido de las enseñanzas del maestro Luis Irizar. Su talento, capacidad de gestión y sensibilidad creativa plasman una cocina mediterránea actual en su exclusivo y vanguardista restaurante, decorado con detalles art decó y étnicos, inaugurado en 2004; un espíritu gastronómico inconformista, que amalgama atrevimiento, elegancia y producto selecto, tanto cercano como exótico.
- **CARLOS GAYUBO DE PARADOR DE TORDESILLAS (VALLADOLID).** Este gran profesional de 59 años de edad, a su vez gran conocedor y experto de la cocina castellano-leonesa, ha gestado integralmente su formación y labrado su trayectoria en Paradores donde comenzó a trabajar, desde muy joven, en el año 1969. Pasó por la Escuela de Paradores de la Bañeza, y a partir de ahí ha desarrollado por completo su andadura profesional en Paradores: Alarcón, Benavente, Gomera, Pedraza, Sos del Rey Católico, y, finalmente, el Parador de Tordesillas, donde lleva dos décadas ejerciendo como Jefe de Cocina. Es un gran conocedor y experto de la gastronomía de Castilla y León, así como un excelente micólogo y profesor, como comprueban sus alumnos de la Escuela de Cocina de Paradores en León.
- **JESÚS RAMIRO FLORES DE RAMIRO'S (VALLADOLID).** Heredero de una visión gastronómica cosmopolita, expresa un innato y sensato sentido de la creatividad, completada, pese a su juventud, con una intensa y exhaustiva formación durante los últimos quince años. En los enclaves vallisoletanos que dirige, articula una propuesta de rompedora modernidad, pero plena de sentido sensorial y memoria gustativa que denota el apego a la tierra de origen, apoyada por la continua aportación y sentido vanguardista I+D+i del Taller Ramiro's.
- **PEPE RODRÍGUEZ REY DE EL BOHÍO (ILLESCAS, TOLEDO).** La buena cocina hecha con corazón, la cocina buena, aprendida y vivida en familia, se convierte en fuente de sabiduría de la que brota la venerada propuesta de este maestro que, formado junto a figuras del nivel de Muguruza, Berasategui, Figueras o Adrià, ha sido capaz de mantener el valor añadido de sabores, aromas y texturas en sus artísticas creaciones, evolucionando este bohío familiar hasta convertirlo en enclave gastronómico de la cocina manchega de vanguardia.
- **JORGE DÁVILA DE PIÑERA (MADRID).** El coordinador del equipo de sala del Taller del Gusto en Valladolid, es Director de Restauración y pilar básico de este emergente restaurante madrileño, reconocido valor en alza en el ámbito de la alta restauración española, gracias a la puesta en práctica diaria de una exquisita formación que incluye sus títulos de Sumiller y Maestresala (Final de Excelencia) por la Cámara de Comercio e Industria de Madrid.

UNA INICIATIVA DE

millesime!

PARADORES
Hotels desde 1928

PUNTO RADIO

PATROCINADORES

BEZOYA

Cruzcampo®
GRAN RESERVA



IBERIA

PEUGEOT

Guía
Repsol

VIAJES
El Corte Inglés

MEDIOS OFICIALES

El Norte de Castilla

nortecastilla.es

PUNTO RADIO
102.8 FM



COLABORADORES



buezo



DIPUTACIÓN DE VALLADOLID
www.diputaciondevalladolid.es



EMBUTIDOS DE
cardena



Asociación de Azuadores de
Lechazo de Castilla y León



TALLER DE GUSTO RECOMIENDA EL CONSUMO RESPONSABLE DE ALCOHOL