

Crizia

MUNDO EPICUREO

Tommy Perlberger – Gabriel Oggero

Miércoles 16 de agosto de 2017

A partir de las 20.00 hs

Únicamente con reserva

El placer gastronómico es el principio y el fin de una vida feliz.

Epicúreo.

Quando dos chefs amigos se encuentran, unen sus pasiones compartiendo fuegos. Eligen recordar momentos de sus vidas, muchas veces viajes que los han marcado, preparando platos de esos puertos que fueron tocando, como marineros con una cocina a cuevas. La preparación los hace revivir sabores, sentir la adrenalina que acompañó esos momentos y volver a viajar a través de un menú donde vuelven a palpar algún ingrediente que los sorprendió, una técnica, un aroma... Esa experiencia es la que invitan a compartir con los clientes Premier de Mundo Epicúreo, Gabriel Oggero, dueño del restaurante Crizia, y Tomás "Tommy" Perlberger, de la empresa EAT. Se conocen hace mucho y quisieron celebrarlo con este menú especial el que nació, como dice Tommy Perlberger, con la sartén en blanco, sin ponerse límites creativos. Y Gabriel agrega: es traer por una noche a Buenos Aires, al Mediterráneo, a Cantabria, a alguna playa de Brasil, a la Patagonia... Serán sabores, aromas, texturas para festejar la amistad.

MENU

Amuse bouche

Ostra, pera y cedrón

Anchoa del Cantábrico + pan de masa madre y ricota casera

Alcaucil crocante y all i oli

D. V. Catena Nature

Segundo

Espárragos verdes, quinoa, zucchini, micro greens + crema de berros

D. V. Catena Chardonnay - Chardonnay

Tercero

Pesca blanca + cítricos + eneldo + coco

D. V. Catena Pinot - Pinot

Cuarto

Costilla de cordero de Ushuaia al horno de leña +

Crema de papas y ajo ahumado + hierbas

D. V. Catena Malbec Vineyard Designated Nicasia

Quinto

Mandarina + chocolate blanco + helado de frutos secos

Saint Felicien Semillón Doux

Café Nespresso Origins & petit fours

D. V. Catena Grapa Triple Destilacion

\$ 1500 Por persona

Propina no incluida

El menú cuenta con opción vegetariana , recaudos con alergias, etc
En todos los casos le rogamos avisarnos cuando confirma su reserva .

Únicamente con reserva previa al 4831 4979 / 5105 – a partir de las 17 hs
45 lugares disponibles

LOS PROTAGONISTAS

Acerca de Gabriel Oggero

Comenzó a cocinar profesionalmente a los 18 años de forma autodidacta, pero su formación arranca mucho antes, a la edad de 10 años, cuando jugaba en la cocina de la empresa de catering de sus padres, "Ciervo de Oro", donde dio sus primeros pasos en esta profesión. Luego, trabajó en la Patagonia y al regresar, en 1992, emprendió un largo viaje gastronómico por Europa, que marcó su carrera. A partir de ese momento, Gabriel intercala su trabajo en Buenos Aires con viajes alrededor del mundo, aprendiendo de la cocina internacional y de distintas culturas. Hace unos 10 años y de la mano de Geraldine, su esposa, crearon Crizia, su actual restaurante.

Acerca de Tomás "Tommy" Perlberger

Comenzó a desempeñar en gastronomía en 1983 con Francis Mallmann, en el mítico restaurante de Honduras. En 1985 viajó a París, Francia, París, donde vivió 4 años, haciendo pasantías y trabajando por 10 restaurantes diferentes, primero como aprendiz, después como comiz, chef de partida y chef pastelero. Algunos de ellos fueron: Fuquets, Michel Rostang, Apicius, Michel Combie, La Jarrige, Coconnas. En 1999 lo contratan en el restaurante Fennel, Santa Mónica, en Los Angeles California, como chef tournante. Luego de un año, renunció y asumió el puesto de chef en una compañía de catering y como chef personal del cantante Bruce Springsteen. Luego de ese trayecto profesional, volvió a la Argentina en 1992 y en 1994 fundó su empresa EAT, junto a su socia Josie Bridge, en la cual se desempeña hasta el día de hoy.

Mundo Epicúreo, un programa único, que puede vivirse todo el año.