

TOP CHEFS DE SUDAMERICA EN O. FOURNIER



RESTAURANTE ASTRID & GASTÓN (Chile)

Después del éxito desde el punto de vista gastronómico y de público con los restaurantes Bengal, Italpast, Casal de Catalunya y Sottovoce de Buenos Aires, **Bodegas O. Fournier** tiene el privilegio de continuar con el programa gastronómico "**TOP CHEFS DE SUDAMERICA EN O. FOURNIER**" que invitará una vez al mes, a los más prestigiosos chefs de Sudamérica al restaurante de la bodega. Para los próximos eventos, nos acompañarán chefs de **Brasil, Chile y Uruguay** además de Argentina.

Para el mes de noviembre tenemos el honor de contar con la presencia del **chef peruano Oscar Gómez** y su equipo, **responsables del famoso restaurante de comida peruana Astrid & Gastón, que vendrán desde Santiago (Chile) a O. Fournier** para presentar su cocina. Nos deleitarán con sus creaciones durante **dos almuerzos a las 13:00 horas el sábado 10 y el domingo 11 de noviembre**. Con el coloquio posterior, se quiere compartir experiencias culinarias entre los chefs invitados y los clientes que hayan disfrutado del evento.

Astrid & Gastón es considerado hoy en día como una de las mejores propuestas culinarias de **comida peruana moderna en el mundo**. Fina exclusiva cocina enmarcada dentro de un completo menú que incluye pastas, carnes, pescados y mariscos siendo catalogada por los **críticos gastronómicos en Chile** con la calificación máxima de **7 tenedores**. Lo mejor de la gastronomía peruana con delicia, encanto y sofisticación en propuestas inesperadas, novedosas y la más exquisita repostería, se dan cita en este restaurante. **Astrid Gutsche** y **Gastón Acurio** se conocieron en Francia en la prestigiosa escuela de cocina "**Le Cordon Bleu**", luego de abandonar las carreras de Medicina y Derecho, respectivamente. Terminaron sus estudios, se casaron, formaron una familia y decidieron instalar "**Astrid & Gastón**", restaurante que hoy goza de un **gran prestigio a nivel latinoamericano**.

Además de **Santiago**, donde lleva más de **siete años de experiencia gastronómica**, **Astrid & Gastón** está presente en **Quito, Bogotá, Caracas, Lima y Madrid**, siendo considerado por la crítica y el público de cada una de estas ciudades como el líder dentro del exigente mundo de la alta cocina. Próximamente **Astrid & Gastón** abrirá sus puertas en **México y Panamá**.

El menú diseñado para este evento consta de 4 pasos y será maridado con vinos de la **Bodega O. Fournier** elaborados en **Argentina y Chile, que serán presentados por primera vez en Argentina: Centauri Sauvignon Blanc**. **Bodega O. Fournier** comenzó a elaborar vinos en **Chile en 2007**, donde adquirió una propiedad de **35 has. en San Antonio** y **alquilando 41 has adicionales de viñedos de 80 años en el Valle del Maule**. De **Argentina**, **O. Fournier** presentará los nuevos **Urban Torrontés y Sauvignon Blanc 2007, Urban Blend 2005, Bcrux 2004 y Alfa Crux Blend 2003**.

Adicionalmente nuestros invitados podrán recorrer las instalaciones de la **Bodega O. Fournier**, incluyendo la exposición de **Eduardo Hoffmann**, uno de los principales **artistas contemporáneos argentinos**, juntos con otros artistas del país como **Mondongo**.

El menú incluye los siguientes platos:

PIQUEO

- . Camarón en melcocha
- . Anticucho de pollo
- . Anticucho de res
- . Terrina de Foie gras

DEGUSTACION ENTRADAS

- . Tiradito de pescado en leche de tigre al ají amarillo.

DEGUSTACION PLATO PRINCIPAL

- . Agnolottis, los tradicionales en pasta negra, rellenos de centolla y camarones a la huancaína.
- . Turbot guisado en una salsa de chile, rosti de garbanzos y frutos del Pacífico.
- . Seco de cabrito a la norteña, lechón de cabrito estofado en su propio jugo.

POSTRE

- . Copón de arroz con leche y su gelatina de menta en infusión, frutillas atropelladas, cremoso helado de algarrobita y espuma de creme brulee.

Dado que las reservas son muy limitadas aconsejamos reservar a la mayor brevedad.

turismo@ofournier.com

www.ofournier.com