

VUELVE LA COCINA DE BAALBEC
DE STEVE ANDERSON



Para todos los amantes de la gastronomía y en concreto, de la cocina de encuentro con platos de la otra orilla del Mediterráneo

La teoría de la magdalena de Proust dice que el olfato trae a la mente recuerdos muchas veces olvidados. Queremos que rememores, cocinando los deliciosos platos que en su día el Restaurante Baalbec ofreció a su fiel clientela.

La actividad se realizará en el Santuario de la Virgen de la Fuente, ubicado en Peñarroya de Tastavins, Comarca del Matarraña, este hermoso parador ha acogido viajeros por más de 500 años. Construido para albergar peregrinos, el complejo comprende dos ermitas, una de ellas con un artesonado mudéjar declarado Patrimonio Mundial de la Humanidad por la UNESCO, un claustro porticado, jardines exteriores y un hotel, bar y restaurante. <https://santuariovirgendelafuente.com>

Programa:

Viernes 06 de octubre, llegada al alojamiento. Cena en el restaurante del Santuario preparada por Steve Anderson y Javier Lajara (antiguo jefe de cocina de restaurante Baalbec, jefe de cocina de Ma Khin Café en la actualidad).

Sábado 07 de octubre, desayuno continental a las 8:30. De 9:30 a 12:00 una clase de cocina participativa en la luminosa y espaciosa cocina del Santuario, en la que prepararemos los platos que luego degustaremos en la cena. No es necesario tener conocimientos previos.

A mediodía colgamos los delantales y ponemos las botas para disfrutar de una ruta guiada por parajes del Matarraña con explicación de la flora y fauna que encontraremos en camino.

Tomaremos un picnic y regresaremos al hotel a las 17h para ultimar detalles de la cena bajo la supervisión de Steve y Javi. Será un festín de los platos favoritos de Baalbec donde no faltarán clásicos como nuestro humus y labneh con pan árabe casero, croquetas de calabacín, pescado bogourdi, nuestro mítico kebab con harissa y pastel turco. Acompañaremos el menú con vinos de la comarca en un maridaje de encuentro.

Domingo 08 de octubre, 10:00h, un brunch "de la otra orilla del mediterráneo". A partir de las 9:00h, los madrugadores podrán participar en la preparación de los mezzes que serviremos junto con la Shakshuka o huevos Baalbec con anchoas y mantequilla picante.

Despedida



Precios:

- 1 pax hab doble compartida 575€
- 1 pax hab doble uso individual 750€
- Acompañante no participante de clases de cocina 475€

Incluye:

Dos noches alojamiento y desayuno en el Santuario Virgen de la Fuente

Cena viernes 06 de octubre.

Ruta senderismo y picnic, sábado 07 de octubre.

Cena con maridaje de vinos 07 de octubre.

Curso de cocina, recetario y delantal.

Brunch domingo 08 de octubre

Suplemento por persona para alojarse en La Torre del Visco:

- Habitación doble uso compartida 150€
- Habitación doble uso individual 230€

Incluye traslados después de las cenas.

Consulte por precios especiales por noche adicional.

