



Η Κως υποδέχεται τα αστέρια Michelin



Εχοντας θέσει υψηλές προδιαγραφές στη γαστρονομική σκηνή της χώρας, το ξενοδοχείο Albergo Gelsomino και το εστιατόριο Cuvée του ξενοδοχείου Aqua Blu, του ομίλου Eric στην Κω, υποδέχονται κάθε χρόνο διεθνώς αναγνωρισμένους chefs. Φέτος, 1 και 2 Αυγούστου αντίστοιχα ξεκινούν με το χαρισματικό Alex Dilling, από το Greenhouse του Λονδίνου.



Γεννημένος στο Λονδίνο και μεγαλωμένος στη Νέα Υόρκη, ο Alex ξεκίνησε το ταξίδι του στη μαγειρική όταν συνεργάστηκε με τον κορυφαίο της γαλλικής γαστρονομίας, Alain Ducasse, υπό την επίβλεψη των Didier Elena και Tony Esnault στο Adour της Νέας Υόρ-

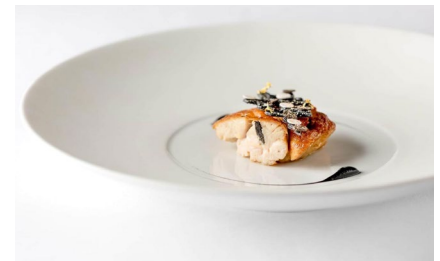
κης με δύο αστέρια Michelin. Στη συνέχεια, ανέλαβε ως Chef de Cuisine το Caviar Russe της Νέας Υόρκης (βραβευμένο με ένα αστέρι Michelin). Επέστρεψε στο Λονδίνο στο διάστημα Hélène Darroze του ξενοδοχείου Connaught και επέβλεψε διεθνή events σε Ιαπωνία, Μεξικό και Νέα Υόρκη. Παρέμεινε στο λονδρέζικο Greenhouse μέχρι τον Ιούνιο του 2020 έχοντας αποκτήσει δύο αστέρια Michelin και τρεις ροζέτες AA.

Η αγάπη του για την υψηλή ποιότητα των υλικών, η επιμονή του στην αναζήτηση της τελειότητας, αλλά και η ακρίβεια του τον ξεχωρίζουν και τον κατατάσσουν ανάμεσα στους καλύτερους της σύγχρονης γαστρονομίας.

Ο Alex Dilling θα συνεργαστεί με τον ταλαντούχο Παύλο Κυριάκη, consultant chef των εστιατορίων, σε δύο ξεχωριστές βραδιές four hands την 1 Αυγούστου στο Albergo Gelsomino με executive chef το Σωτήρη Μα-

τσούκα και την επόμενη, 2 Αυγούστου, στο Cuvée του ξενοδοχείου Aqua Blu με executive chef τη Γεωργία Πάπαλουκά.

Οι βραδιές αποτελούν την αρχή από μια σειρά γαστρονομικών events που θα συζητηθούν με διεθνείς guest chefs που θα φιλοξενηθούν κατά τη διάρκεια του καλοκαιριού στα ξενοδοχεία Aqua Blu και Albergo Gelsomino στην Κω.



Σας παραθέτω αναλυτικά τα Degustation Menu:

Albergo Gelsomino (1 Αυγούστου)

Το καλωσόρισμα του Chef
Αβοκάντο μπαβαρούαζ, ρύζι Kohishikari, μαριναρισμένες καραβίδες
Ντομάτα, μπουράτα, βασιλικός Ταϊλάνδης, barbahujan
“Μπουγιαμπέσα”
Μοσχαράκι γάλακτος γαλλικής κοπής, παλαιωμένη παρμεζάνα,
αρακάς, μανιτάρια ζιρόλ
Πασούρτι, σαμπάνια, λουίζα
Γλυκίσματα

Albergo Gelsomino,
Βασιλέως Γεωργίου 1, 85300, Κως
Τ.: 22420 20 200

Cuvée – Aqua Blu (2 Αυγούστου)

Το καλωσόρισμα του Σεφ
Αβοκάντο μπαβαρούαζ, ρύζι Kohishikari, μαριναρισμένες καραβίδες
Μοσχαρίσιο ταρτάρ, χαμόν χοσελίτο, ψωμί με στάχτη, τρούφα
Ραβιόλι αστακού, μοσχολέμονο, καρότα
“Μπουγιαμπέσα”
Μοσχαράκι γάλακτος γαλλικής κοπής, παλαιωμένη παρμεζάνα,
αρακάς, μανιτάρια ζιρόλ
Ρυζόγαλο, βερίκοκα, κανέλα, εσπεριδοειδή
Γλυκίσματα

Cuvée, Aqua Blu Boutique Hotel + Spa
Παραλία Λάμπης, Κως
Τ.: 22420 22440