

El Gran Hotel Miramar acoge un año más la cena de gala de *Cinema Cocina* del Festival de Málaga

Reputados chefs como Jaume Subirós o María José San Román han creado el menú del evento que estuvo acompañado por un maridaje de vinos malagueños

25/03/2021.- El **Gran Hotel Miramar** ha acogido un año más la cena de gala de la sección **Cinema Cocina** del Festival de Málaga. Este acto ha contado con la contribución de reputados chefs del panorama nacional que han creado un menú degustación especial para los comensales del evento.

El menú que han podido disfrutar los asistentes a la gala está formado por un ajoblanco de coco, granizado de manzana verde, carpaccio de gamba blanca y pistachos, elaborado por **Diego Nicás, del restaurante Príncipe de Asturias** del propio hotel Gran Hotel Miramar; unos espárragos verdes de Alcalá, vinagreta emulsionada y atún rojo, propuesto por **Pedro Aguilera del Mesón Sabor Andaluz** en Alcalá del Valle; una lubina de Cadaqués al horno a la Pescadora, confeccionado por **Jaume Subirós del Restaurante Hotel Empordà** en Figueres; un tartar templado de bogavante, ají amarillo, crema agria, bisque de bogavante, concebido por **Pablo Sánchez y Lalo Zarcero del restaurante Marmitrón** en Madrid; un arroz meloso azafranado con cordero ecológico de raza guirra, garbanzos, zumaque y hierbas de la sierra de Mariola, elaborado por **María José San Román del restaurante Monastrell** en Alicante; un pastel de pularda, presentado por **Daniel Carnero del restaurante Kaleja** en Málaga; y por último, una crema helada de queso de cabra de Ortigosa con sopa fría de miel y hierbas, llevadas a cabo por **Fernando Sáenz y Angelines González, del Obrador Grate** en Logroño. Además, se ha contado también con Aceite de Oliva Virgen Extra de la **Finca La Torre Selección Hojiblanca Bio**, y panes de **Obrador 25 Degrés**.

Así, este menú de degustación especial ha estado acompañado por un maridaje de lujo, compuesto por vinos de cinco bodegas malagueñas diferentes: **Nilva, F. Schatz, Málaga Virgen, Cortijo Los Aguilares y Viñedos Verticales**.

A la cena de gala de **Cinema Cocina** asistieron diferentes figuras en representación del sector gastronómico, enológico o del cine. Además, de la presencia del alcalde del Ayuntamiento de Málaga, **Francisco de la Torre**; la concejala de Cultura y Deportes, **Noelia Losada**; el presidente de la Diputación de Málaga, **Francisco Salado**; el diputado provincial de Cultura, **Víctor González**; la directora de Sabor a Málaga, **Leonor García-Agua**; el delegado provincial de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible, **Fernando Fernández Tapia-Ruano**; y el director del Festival de Málaga, **Juan Antonio Vigar**. Por su parte, **Álvaro Muñoz**, director de Lumen Proyectos Gastronómicos y conductor de *Cinema Cocina*, ofreció detalles más concretos del menú de degustación.

FESTIVAL DE MÁLAGA

Descarga selección de material gráfico: <http://festivaldemalaga.com/prensa/descargas>

Descarga ampliación de material gráfico FTP:

<https://festivaldemalaga.com/admin/>

Usuario: medios_fdm

Contraseña: fcm2022

Streaming y contenido especial: <https://malagaprocultura.vhx.tv/>

Canal Oficial de Vimeo: <http://vimeo.com/festivaldemalaga>

Canal Oficial de YouTube: <https://www.youtube.com/user/MalagaFestival/videos>