

Vuelven las Cenas de una Noche de Verano al Chiringuito Tropical

Los chef Gonzalo Calzadilla, Joao Faraco, Eduardo García Saiz, Germán Blanco y Abel Del Rosario serán los encargados de sorprender a un pequeño grupo de comensales con sus exquisitas elaboraciones

Luis Benito y su Chiringuito Tropical vuelven a sorprender este verano con su apuesta por la **alta cocina y los productos kilómetro cero en un ambiente relajado y distendido**, organizando **siete noches irrepetibles** en las que la magia gastronómica conquistará a un pequeño grupo de comensales en manos de prestigiosos chefs como **Gonzalo Calzadilla** (Isla de Lobos), **Joao Faraco** (Coentro), **Eduardo García Saiz** (Coentro), **Germán Blanco** (La Cascada) y **Abel Del Rosario** (Kamezí Deli & Bistro).

Será todos los sábados, desde el **25 de julio hasta el 5 de septiembre**, a excepción del 1 de agosto que por cuestiones de agenda se realizará el viernes 31 de julio, y la cita es a las 21:00 horas. Los menús serán distintos en cada jornada, sorprendentes, con producto local como base y elaborados por algunos de los mejores chef de la Isla, por lo que **la experiencia promete ser nuevamente única cada noche**.

En esta edición habrá además una noche especial dedicada a los amantes de la **cocina vegana**, que será el **15 de agosto** y vendrá de la mano de Joao Faraco; y la jornada del **22 de agosto**, que además de tener a Germán Blanco como chef, el **maridaje** estará a cargo de **Iván Monreal, sumiller de Bodegas Vulcano**.

El precio es de 36 euros por persona, sin maridaje, y de 51 euros, con maridaje, y es necesario realizar la reserva a través del teléfono 645 487 165.