

Zurigo | Ascona | Basilea | Soletta

SG Gusto
Servicios



VILLA ORSELINA
il dolce far niente



*Special
Guest*

Santiago Macías

«Cocina Latinoamericana»

3. Juli 2019

SANTIAGO MACIAS

Der in Buenos Aires ansässige Kolumbianer Santiago Macías ist aktuell einer der spannendsten Köche Lateinamerikas. Seine Küche ist inspiriert von Einflüssen aus ganz Südamerika. Santiago Macías hat 2015 den «One To Watch Award» der «Latin America's 50 Best Restaurants» gewonnen. Und sein Restaurant «iLatina» führt die Tripadvisor Liste als eines der besten in ganz Lateinamerika an.

[instagram.com/cocineromacias/](https://www.instagram.com/cocineromacias/)
www.ilatina.com.ar/

Special
Guest



«Cocina Latinoamericana»

BAUR *au Vins* LAC

Vino bianco

Crios Torrontes Susana Balbo Wines
Argentinien - Mendoza
750 ml, Fr. 46.00 | 100 ml, Fr. 7.00

Contrada Bianco di Merlot
DOC Ticino - Brivio, 2018
750 ml, Fr. 52.00 | 100 ml, Fr. 8.00

Vino rosso

Benmarco Expresivo Susana Balbo Wines
Argentinien - Mendoza
750 ml, Fr. 98.00

Benmarco Malbec Susana Balbo Wines
Argentinien - Mendoza
750 ml, Fr. 68.00 | 100 ml, Fr. 8.00

Vino dolce

Quinta de la Rosa Tawny 10 years old
DO Douro - Portugal 2017
50 ml, Fr. 12.00

Weinbegleitung

4 Weine, Fr. 52.00 Person

Menu «Fuoco & Fiamme»

Apéro

Chipataco con jamón crudo
Pioradoro y nabo fermentado
Maistaco mit Prosciutto crudo
Pioradoro, frischem Gemüse und
eingemachtem Rettich

Menu

Ceviche de pesca del día al estilo barú con
mango biche y leche de coco.

Ceviche vom Tagesfang mit Chili,
Zitronengras, Mango und Kokosmilch

Encocado de langostinos
Karibischer Riesencrevetten Eintopf

Bife en salsa de naranja y ají panka,
verduras de estación
Entrecôte mit peruanischer Pfefferschote
und Orangen, Saisongemüse

Flan de café Colombiano
Yumai Estrella Dorada
Eierflan mit kolumbianischem
Kaffee Yumai Estrella Dorada





VILLA ORSELINA
il dolce far niente

Gustofestival «Fuoco & Fiamme»

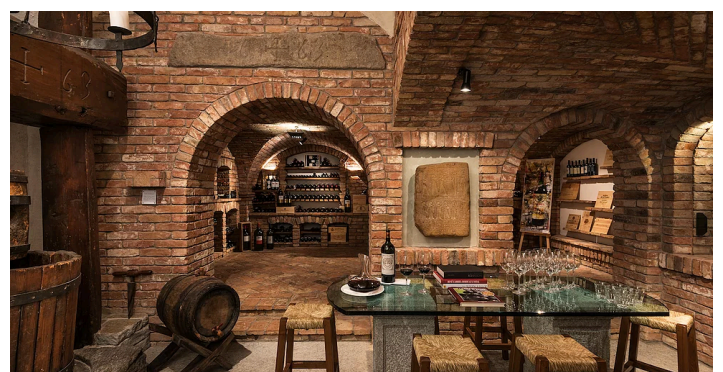
Der Kolumbianer Santiago Macías präsentiert seine «Cocina Latinoamericana» in der Villa Orselina. Er lädt ein auf eine eindruckliche kulinarische Reise durch den Kontinent. Seine Menus sind minutiös durchdacht, die jeweiligen Traditionen werden respektiert. Die elegante Abfolge der Destinationen sorgt für geschmackliche Überraschungen.

Villa Orselina
 Via Santuario 10
 CH - 6644 Orselina-Locarno
 T +41 91 735 73 73
welcome@villaorselina.ch
<http://www.villaorselina.ch>

Cocina Latinoamericana
 Mittwoch, den 3. Juli 2019 | 19.00 Uhr
 Fr. 126.00 Person inklusive Apéro

Online Ticketing
www.gustofestival-ascona.ch

An traumhafter Lage oberhalb von Locarno liegt das elegante 5-Sterne Boutique Hotel Villa Orselina mit einem stilvollen Ambiente und ein Paradies der Erholung. Das Hotel bietet eine atemberaubende Aussicht auf den Lago Maggiore, 28 individuell gestalteten Zimmer und Suiten, das „Il Ristorante“ Restaurant mit Terrasse und Panoramablick, die Bar und Loggia, und die Wellnessoase „La Spa“.





«Fuoco & Fiamme»

Ascona – Locarno

19. Juni

Rooftop Dinner «Fuoco & Fiamme»

- Mit dem Schweizer Spitzenkoch Norman Hunziker
< Hotel Casa Berno

3. Juli

Cocina Latinoamericana «Fuoco & Fiamme»

- Gastkoch Santiago Macias Acuña (CO)
< Hotel Villa Orselina

5. Juli



Tavolata Summer Edition

- Installation mit Kulinarik Partner Feuerring
< 4 internationale Spitzenköchen

6. Juli

Gustofestival «Argentina Gourmet»

- Gastkoch Pablo Buzzo (AR)
< Romantik Hotel Castello Seeschloss

7. Juli

Brunch «Fuoco & Fiamme»

- Installation mit Kullinarik Partner Feuerring
< Romantik Hotel Castello Seeschloss

