

## KENA DE LUIS ARÉVALO SE SUMA A LA RUTA DE LOS VINOS BLANCOS EN GRAN FORMATO

*Kena de Luis Arévalo, el pionero de la cocina Nikkei en España, se suma a la ruta que se desarrolla en cuatro de los restaurantes más en boga del corazón de Madrid: El Mentidero de la Villa, MurilloCafé, El Perro y La Galleta, y ahora, Kena de Luis Arévalo.*

*El Chardonnay 100% 2015 Magnum de la D.O. Navarra de Bodega Otazues el protagonista de la ruta que tiene lugar del 6 al 31 de julio. Acércate a cualquiera de estos cuatro enclaves gastronómicos para disfrutar del sabor fresco y afrutado de este vino blanco en gran formato que no te dejará indiferente.*

Madrid, julio de 2016.-Este verano regresa la ruta de los vinos blancos en gran formato. Entre el 6 y el 31 de julio, Bodega Otazu pone a disposición del público una limitada producción de su Chardonnay 100% 2015 D.O. Navarra que podrá degustarse en, ahora, cuatro de los restaurantes más exclusivos del corazón de Madrid: El Mentidero de la Villa, Murillo Café, El Perro y La Galleta y ahora, Kena de Luis Arévalo. Una oportunidad única de disfrutar este vino blanco en un formato que suele estar reservado solamente para los vinos tintos.

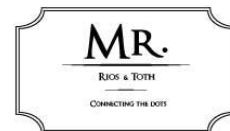


Bodega Otazu pone a disposición de los tres locales una limitada producción de 100 botellas Magnum (de 150 cl.), cuyo embotellado se lleva a cabo de manera manual y artesanal. Con un precio por copa de 3,75€, estos vinos también podrán ser degustados adquiriendo la botella entera (36€) en cada uno de los restaurantes donde se distribuirá.

### Maridajes exclusivos en tres rincones privilegiados

Comenzamos por la última incorporación, Kena de Luis Arévalo, para maridar el Chardonnay 100% en formato Magnum propone el Tiradito de salmón; el Ceviche de corvina; y el Usuzukuri de lubina. Descubre la mejor fusión de Japón y Perú y degusta los platos al más puro estilo Nikkei acompañándolos con el blanco más fresco y afrutado de la temporada.

El Mentidero de la Villa, cuya terraza es una de las más cosmopolitas y solicitadas de la ciudad, destaca por su cocina internacional de mercado que se basa en seleccionar las mejores materias primas y elaborarlas de manera que se consiga el mejor sabor, aroma y textura. Además, su cocina está abierta todo el día. Para maridar el blanco de Otazu en formato Magnum, nos proponen el Atún rojo laminado frío con cebolletas tiernas; las Vieiras a la plancha con pasta fresca a la trufa blanca; y los Chipirones a la plancha con cebolletas caramelizadas.



Por su parte, la **terraza del Murillo Café** es el lugar ideal para disfrutar de la mejor **comida bistró mediterránea desde el desayuno hasta la cena**. Entre las sugerencias para maridar el **Chardonnay 100% 2015** **Magnum de Bodega Otazu** desde la cocina de **Murillo Café** destacan el **Tartar Blanco de Boris**, el **Tartar de pez mantequilla trufado**, **punto de soja y servido con brotes verdes**; la **Merluza en papillote envuelta en hojas de plátano con tomates cherry**; y el **Rollito vietnamita con salsa de soja aliñada**.

Por último, **El Perro y La Galleta** se ha convertido en uno de los lugares de referencia en Madrid, para saborear una **cocina honesta y bien hecha en un entorno elegante y sofisticado, a la vez que canalla**. Los creadores del célebre **Galleta de Malasaña** se lanzaron en esta nueva aventura, apostando una vez más por la **calidad de los productos y la cocina de mercado**. El **Tartar de tomate y remolacha con frutos secos**, **Cre moso de feta, fresa, hierbabuena y coulis de mango**; el **Ceviche de pulpo, langostino y merluza al pesto**; y la **Ensaladilla rusa con carpaccio de gambón y olivada** son las recetas que han seleccionado para degustar el **blanco Magnum de Bodega Otazu**.

**El Mentidero de la Villa**

Calle Almagro 20  
913 08 12 85

**Murillo Café**

Calle Ruiz de Alarcón 27  
913 69 36 89

**El Perro y La Galleta**

Claudio Coello 1  
606 82 24 21

**Kena de Luis Arévalo**

Calle de Diego de León 11  
91 725 96 48

**Chardonnay 100% 2015 D.O. Navarra de Bodega Otazu**

Este vino blanco se caracteriza por un **color amarillo limón**, muy limpio y brillante. Posee una **nariz intensa con predominio frutal** donde destacan las notas florales y de fruta como pera y manzana fresca. En boca se presenta con volumen y untuoso, con **final muy fresco y afrutado**. Para su **elaboración**, se realiza un desfangado estático al mosto que posteriormente fermenta en depósitos de acero inoxidable con temperatura controlada para mantener toda su personalidad y características varietales. Perfecto **para mariscos, pescados a la plancha y al horno, carnes blancas, pastas no muy condimentadas, ensaladas y arroces y quesos frescos de oveja**.

**Bodega Otazu**

**Bodega Otazu** es la bodega situada más al norte de España para la producción de vino tinto. Se encuentra ubicada a tan sólo 8 km de **Pamplona** y enmarcada entre la Sierra del Perdón y la **Sierra de Etxauri**, con el **río Arga** como delimitador natural. Es una de las 15 bodegas españolas que ha obtenido la máxima certificación en sus viñedos: **Denominación de Origen Protegida Pago**, una categoría superior incluso a la **Denominación de Origen Calificada**.



Sus 110 hectáreas de viñedo propio garantizan la selección y personalidad de cada uno de sus vinos. Su origen se remonta a **1840**, cuando se construye en **Navarra** la primera bodega de estilo francés, fuera del casco urbano y en una sola finca. Está convertida a día de hoy en **museo del vino y galería de arte** y ha sido enriquecida con las últimas tecnologías de elaboración, crianza y embotellado. Arquitectónicamente, destaca su espectacular sala de barricas, formada por 9 bóvedas de hormigón, en la que su diseño y disposición nos recuerdan a una catedral, en este caso del vino.

**Bodega OtazuSeñorío de Otazu s/n 31174 Etxauri (Navarra)**

**T. 948 329 200**

[info@otazu.com](mailto:info@otazu.com)[www.otazu.com](http://www.otazu.com)

**Rafa Ríos**

**T. 685 50 73 86**

[www.riosytoth.com](http://www.riosytoth.com)

