

Nuestra experiencia con la cocina de Martha Manriquez



Un fin de semana de lo lindo. En un ambiente de casa propia, con todas las personas de la casa por doquier tratando de hacer la estancia más placentera de lo que ya es, en verdad, que inolvidable fin de semana.

Desde que llegamos pensamos estar en un paraíso, por si solo Adobe irradia una paz y una sensación de misterio, rodeada de puros ángeles y con una vista hermosa a los viñedos.

Nos recibieron para hacer el registro de entrada y nos ofrecieron una copa del delicioso vino Uriel, el único vino rosado que la casa hace. Después del tour, en el cual nos explican los horarios y cómo funciona el lugar, nos dejaron libres para disfrutar de toda aquella joya de la manera que quisiéramos.

Un rato en el jacuzzi disfrutando de la naturaleza con mi copa de vino y agradable burbujeo del agua, no podía pedir más, quedamos extasiados.

7:00 en punto una exquisita cena nos esperaba en el comedor, acompañados de los dueños y otros de los huéspedes del hotel cenamos cada quien en su propia mesa como si aquel lindo y acogedor comedor fuera una elegante y exclusivo restaurante.

¿Vino blanco? preguntó la chica, a lo cual de inmediato dije si, para que enseguida entrara su compañera con una sopa de cebolla (todavía recuerdo su sabor, que delicia).

Continuamos con la ensalada de betabel para continuar con el platillo fuerte: salmón con salsa chipotle. El segundo tiempo estuvo acompañado de uno de los tintos de la casa, Kerubiel.

Al final, Martha Manriquez se presentó para explicarnos las delicias que nos había preparado, por fin pudimos conocerla y comprobar en persona la combinación de sabores que marida increíblemente con los vinos de la casa y hacen que su cocina sea una verdadera maravilla.

Martha Manriquez , chef mexicana que ha trabajado con personajes de la cocina reconocidos como David Martin, Marcela Ruiz Chong. Haciendo de su experiencia algo muy especial y único que expresa en sus ricas combinaciones.