



Program Guide / Guía del Programa

Sunday, April 19th, 2026

11:30 am – 2:00 pm

Salón Eucalipto, Finca Lérica

See you soon! ¡Hasta poco!



PARQUE
BIBLIOTECA BOQUETE



<https://www.amigosdelparquebibliotecaboquete.org/>



Dear Friends,

The Parque Biblioteca Boquete opened in 2021, made possible largely through the generosity of the Patricia Price Peterson Family Foundation. In four short years the Parque has grown into a truly remarkable space—open and free to all—where nature, learning, and community come together. With its tranquil ponds, winding paths, pedestrian bridges, and meditation garden, it has become a cherished place for residents and visitors alike. The care, maintenance, and continued development of the Parque are sustained entirely through private donations and grants.

Amigos del Parque was established in 2023 by a dedicated group of volunteers to support and strengthen these efforts. What began as an ambitious vision has quickly taken shape, thanks to the enthusiasm and generosity of this community.

We hope "Tastes from the Masters" becomes an annual cornerstone event that keeps Parque Biblioteca Boquete vibrant, welcoming, and free for generations to come. Achieving this goal will depend on the continued support of friends like you.

We are deeply grateful for your presence at this inaugural event. In the pages that follow, you will meet the talented chefs and restaurants who have generously contributed their time, creativity, and passion to make this day possible. You will also find a preview of what awaits.

Thank you for being part of this moment—and for helping sustain a place where nature and community meet.

With gratitude,
Karen Rubinstein
President, Amigos del Parque



Queridos amigos,

El Parque Biblioteca Boquete abrió sus puertas en 2021, gracias en gran parte a la generosidad de la Fundación Patricia Price Peterson. En tan solo cuatro años, el Parque se ha convertido en un espacio verdaderamente extraordinario —abierto y gratuito para todos— donde la naturaleza, el aprendizaje y la comunidad se encuentran. Con sus tranquilos estanques, senderos sinuosos, puentes peatonales y su jardín de meditación, es hoy un lugar muy querido tanto por residentes como por visitantes.

El cuidado, mantenimiento y desarrollo continuo del Parque se sostienen exclusivamente gracias a donaciones privadas y subvenciones. Por ello, Amigos del Parque nació en 2023, impulsado por el compromiso de voluntarios dispuestos a apoyar y fortalecer estos esfuerzos. Lo que comenzó como una visión ambiciosa ha tomado forma rápidamente gracias al entusiasmo y la generosidad de esta comunidad.

Nuestra esperanza es que Sabores de Autor llegue a convertirse en un evento anual emblemático que mantenga al Parque Biblioteca Boquete vibrante, acogedor y gratuito para las generaciones futuras. Alcanzar este objetivo dependerá del apoyo continuo de amigos como usted.

Nos sentimos profundamente agradecidos de contar con su presencia en este evento inaugural. En las páginas que siguen conocerá a los talentosos chefs y restaurantes que han aportado generosamente su tiempo, creatividad y pasión para hacer posible este día. También encontrará un adelanto de lo que le espera.

Gracias por ser parte de este momento, y por ayudar a sostener un lugar donde la naturaleza y la comunidad se encuentran.

Esperamos disfrutar juntos de este día tan especial.

Con gratitud,
Karen Rubinstein
Presidenta, Amigos del Parque

CHEF	RESTAURANT	PLATE	TABLE #
Alegrita Abadi	La Casita de Ale	Ham and cheese galette	6
Alexander Rojas	Ngädri Gastronomía Panameña	Afro-panamanian style plantain empanada	9
Anthony Moreno	Al Punto Cucina Italiana	Beef tenderloin carved with pistachio pesto and balsamic glaze	8
Charlie Collins	T'ACH Panamonte	Mono (typical Panamanian dish)	11
Christopher Young	Big Daddy's Grill	Salmon tartar wonton taco with fresh herbs and truffle cream	1
Eliecer Nieto	Seasons Restaurant	Glazed beef ribs in a rum and coffee reduction over bean butter and fresh avocado	14
John Paulett	Donde Giselle	Fried chicken southern style	10
Kenneth Pinzón	Retrogusto	Arancini: Pumpkin and orange risotto croquettes with lamb ragout, mint pesto and goat cheese	2
Luis Enrique Downer	La Galeria	Eggplant ceviche	7
Luis Mendizábal Choy	Koböre	Afro-panamanian fish fritters with coriander mayonnaise	13
Mario Castrellón	Maito	Siu Ramen Chombasia	12
Roberto Velázquez	The Rock	Seafood fideuá with a salsa bar	15
Tamanaco Rodríguez	Bluefin Boquete	Sashimi composition	4
DESSERTS			
Richard Meyer	Sugar & Spice Bakery	Tres leches with fresh mixed berry coulis and whipped Bavaria cream	3
Stefano Valinotti	La Ghiotta Gelateria Italiana	- Ladyfinger crumble over gelato Tiramisú with dark chocolate shavings - Mango sorbet perfumed with mint	5



Alegrita Abadi



La Casita de Ale

Est. 2024

Ham and cheese galettes (galettes of serrano ham, manchego and arugula)

Galettes de jamón y queso (galette de jamón serrano, manchego y rúcula)

Chef Alegrita Abadi, born and raised in Panama City, earned her degree in Culinary Arts from Johnson & Wales University. She began her career in the United States, working in renowned restaurants focused on sustainable farming, farm-to-table cuisine, and food preservation.

In 2024, she founded La Casita de Ale with a vision of bringing the fresh flavors of Boquete to the table. Working in partnership with local farmers, her cooking emphasizes seasonal, locally sourced ingredients and reflects Panama's agricultural heritage. She is committed to supporting local producers and sustainable agriculture, working with carefully selected partners who prioritize quality and environmental responsibility.

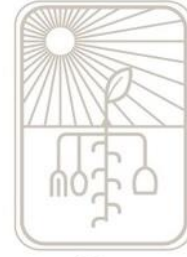
6

La chef Alegrita Abadi, nacida y criada en la Ciudad de Panamá, obtuvo su título en Artes Culinarias en Johnson & Wales University. Inició su carrera en Estados Unidos, trabajando en restaurantes reconocidos enfocados en la agricultura sostenible, la cocina de la granja a la mesa y la preservación de alimentos..

En 2024 fundó La Casita de Ale con la visión de llevar los sabores frescos de Boquete a la mesa. En colaboración con productores locales, su cocina enfatiza ingredientes de temporada y de origen local, reflejando la riqueza agrícola de Panamá. Mantiene un compromiso con el apoyo a productores locales y la agricultura sostenible, trabajando con socios cuidadosamente seleccionados que priorizan la calidad y la responsabilidad ambiental.



Alexander Rojas



NGÄDRI
Gastronomía Panameña

Afro-panamanian style plantain empanada

Plantintá (empanada de la gastronomía afropanameña)

Chef Alexander Rojas leads the kitchen at Ngädri Gastronomía Panameña in Boquete. Originally from Chiriquí, he brings over 30 years of experience, including more than 15 as Executive Chef at Islas Secas Resort. He trained at Le Cordon Bleu Perú and completed internships in Spain and France, including work in Michelin-starred kitchens such as Toñi Vicente in Galicia and Le Relais de la Poste in France. He was also a contestant on Top Chef Panamá (Season 3).

Ngädri is built on a clear concept: Panamanian cuisine rooted in local and seasonal ingredients, sourced within a 100 km radius from farms, fisheries, and artisanal producers. The approach preserves the essence of traditional fonda and street cooking while presenting it with greater refinement, creating a direct and grounded experience that connects the product to its origin.

9

El chef Alexander Rojas lidera la cocina de Ngädri Gastronomía Panameña en Boquete. Originario de Chiriquí, cuenta con más de 30 años de experiencia, incluyendo más de 15 como chef ejecutivo en Islas Secas Resort. Se formó en Le Cordon Bleu Perú y realizó pasantías en España y Francia, incluyendo cocinas con estrellas Michelin como Toñi Vicente en Galicia y Le Relais de la Poste en Francia. También participó en Top Chef Panamá (temporada 3).

Ngädri se basa en un concepto claro: cocina panameña arraigada en ingredientes locales y de temporada, obtenidos dentro de un radio de 100 km de fincas, pescadores y productores artesanales. La propuesta busca preservar la esencia de la cocina de fonda y callejera, elevándola con mayor refinamiento, en una experiencia cercana que conecta el producto con el origen.



Anthony Moreno



Carved beef tenderloin with pistachio pesto and balsamic glaze

Lomo de res trinchado con pesto de pistacho y glaseado balsámico

With more than eight years of experience, Panamanian chef Anthony Moreno has shaped his restaurant through discipline, persistence, and lessons learned in the kitchen.

Al Punto was not built on impulse, but on the decision to bring those years together in an Italian-inspired concept with its own identity, precise execution, and a clear culinary direction.

In the kitchen, the focus is on respecting the ingredients. In the dining room, the experience is warm, attentive, and personal. The result is a concept defined by consistency and quality.

"A small piece of Italy in Boquete."

8

Con más de 8 años de trayectoria, Anthony Moreno es un panameño que ha construido este restaurante sobre errores y experiencia, disciplina y una visión compartida de la hospitalidad. Al Punto no surge como impulso, sino de una determinación: ¡consolidar años de aprendizaje en una propuesta italiana con identidad propia, precisión en la cocina y coherencia gastronómica!

En cocina, se prioriza el respeto por nuestra materia prima. En sala, se ofrece una hospitalidad genuina y con sello de autor. En concepto, destacan la solidez y la calidad.

"Un pedacito de Italia en nuestro bello Boquete."



Charlie Collins



Mono (traditional Panamanian dish)

Mono (plato típico panameño)

Chef Charlie Collins is one of the leading figures in contemporary Panamanian gastronomy and a passionate researcher of its culinary roots. From his restaurant T'ACH at Hotel Panamonte, he has developed a concept that honors local ingredients, tradition, and the country's cultural identity.

His work is also reflected in his books, especially the *T'ACH Panamanian Native Cuisine* series, which gives the restaurant its name and brings together years of research across the country, preserving recipes, techniques, and stories from Panama's culinary heritage.

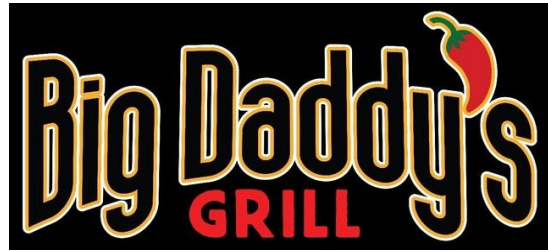
Internationally recognized, Collins continues to position Panama as an emerging gastronomic destination, where each dish expresses memory, territory, and evolution.

11

El chef Charlie Collins es uno de los grandes referentes de la gastronomía panameña contemporánea y un apasionado investigador de sus raíces culinarias. Desde el restaurante T'ACH en Hotel Panamonte, ha construido una propuesta que honra los ingredientes locales, la tradición y la identidad cultural del país. Su trabajo se refleja también en sus libros, especialmente en la serie T'ACH Cocina Autóctona Panameña, que da nombre a su restaurante y resume años de investigación por todo el país, rescatando recetas, técnicas e historias del patrimonio culinario panameño. Reconocido internacionalmente, Collins continúa posicionando a Panamá como un destino gastronómico emergente, donde cada plato es una expresión de memoria, territorio y evolución.



Chris Young



Salmon tartar wonton taco with fresh herbs and truffle cream

Taco wonton de tartar de salmón con hierbas frescas y crema de trufa

Chris Young is a restaurateur, chef, and entrepreneur based in Boquete, Panama, with more than 28 years of experience in the hospitality industry. He is the owner of Big Daddy's Grill, a well-known local favorite recognized for its bold flavors, inventive menus, and strong connection to the community.

Throughout his career, Chris has specialized in concept development, menu engineering, and building operational systems that support consistency and profitability. Beyond his restaurant, he explores new culinary ideas, including street food and barbecue concepts, creating experiences that appeal to both local and international audiences.

Chris is especially passionate about innovation and mentorship. He works closely with emerging talent, sharing his knowledge and helping others grow within the industry. His work reflects a commitment to creating businesses that bring people together through food, culture, and community.

1

Chris Young es un chef y empresario gastronómico radicado en Boquete, Panamá, con más de 28 años de experiencia en la industria de la hospitalidad. Es propietario de Big Daddy's Grill, un restaurante muy reconocido a nivel local por sus sabores intensos, menús creativos y su fuerte vínculo con la comunidad.

A lo largo de su carrera, se ha especializado en el desarrollo de conceptos, la ingeniería de menús y la creación de sistemas operativos que garantizan consistencia y rentabilidad. Más allá de su restaurante, explora nuevas ideas culinarias, incluyendo propuestas de comida callejera y barbacoa, creando experiencias que atraen tanto a públicos locales como internacionales.

Chris siente una especial pasión por la innovación y la mentoría. Trabaja de cerca con talentos emergentes, compartiendo su conocimiento y ayudando a otros a crecer dentro de la industria. Su trabajo refleja un compromiso con la creación de negocios que reúnen a las personas a través de la comida, la cultura y la comunidad.



Eliecer Nieto



Glazed beef short ribs in a rum and coffee reduction, served over bean purée with fresh avocado

Costilla de res glaseada en reducción de ron y café sobre mantequilla de frijoles y aguacate fresco

Chef Eliecer Nieto brings over 20 years of international culinary experience, with a career shaped in some of Panama's most prestigious kitchens.

He currently serves as Executive Chef at Seasons Restaurant at Lucero Country Club in Boquete, where he leads the development and standardization of contemporary international cuisine.

In addition to his work in the kitchen, Chef Nieto currently serves as a Chef Instructor at the Centro Instituto Técnico Cultural & Turismo in Chiriquí, sharing his experience in cost control, inventory management, and fine dining with the next generation of culinary professionals in the country.

14

El chef Eliecer Nieto cuenta con más de 20 años de experiencia culinaria internacional, con una trayectoria desarrollada en algunas de las cocinas más prestigiosas de Panamá.

Actualmente, se desempeña como chef ejecutivo en Seasons Restaurant, en Lucero Country Club en Boquete, donde lidera el desarrollo y la estandarización de una cocina internacional contemporánea.

Además de su labor en el fogón, el Chef Nieto es actualmente Instructor-Chef en el Centro Instituto Técnico Cultural & Turismo en Chiriquí, compartiendo su experiencia en costos, inventarios y alta cocina con las nuevas generaciones de futuros profesionales de la industria gastronómica del país.



John Paulett



Crispy Southern-style fried chicken

Pollo frito crujiente estilo sureño

Executive Chef John Paulett is driven by a passion for fire, meat, and bold cooking. His culinary style blends artisanal techniques with modern creativity, resulting in dishes that convey intensity, strength, and authenticity.

At Donde Giselle, his work reflects a focus on Panamanian culinary tradition, bringing forward authentic flavors through a balance of rustic preparation and refined execution. His approach centers on live-fire cooking and a respect for ingredients, drawing on traditional dishes and local products.

His cuisine is defined by dishes with strong identity, executed with technique and passion, and guided by a contemporary vision that elevates rustic cooking.

10

El chef ejecutivo John Paulett es un apasionado por el fuego, la carne y la cocina con carácter. Su estilo combina técnicas artesanales con creatividad moderna, dando lugar a platos que transmiten intensidad, fuerza y autenticidad.

En Donde Giselle se refleja un enfoque en la tradición culinaria panameña, resaltando sabores auténticos mediante un equilibrio entre preparación rústica y una ejecución refinada. Su propuesta se centra en la cocción al fuego y el respeto por el producto, apoyándose en platos tradicionales e ingredientes locales.

Su cocina se define por platos con fuerte identidad, elaborados con técnica y pasión, guiados por una visión contemporánea que eleva la cocina rústica.



Kenneth Pinzón

retrogusto

RESTAURANT & BAR

Arancini: Pumpkin and orange risotto with lamb ragout and mint pesto

Arancini: Risotto de calabaza y naranja con ragú de cordero y pesto de menta

At Retrogusto Restaurant & Bar, the culinary identity created by Chef Davide Caré is rooted in a commitment to ingredient origin and guest experience.

Chef Kenneth Pinzón leads the kitchen, playing a central role in the restaurant's evolution. In collaboration with Chef Davide Caré, he continues to shape the restaurant's creative direction, blending tradition and modernity through a distinct culinary narrative.

His work reflects the restaurant's "farm-to-table" philosophy, offering a fresh and authentic experience closely connected to local producers.

2

En Retrogusto Restaurant & Bar, la identidad culinaria creada por el chef Davide Caré se fundamenta en un compromiso con el origen de los ingredientes y la experiencia del comensal.

El chef Kenneth Pinzón lidera la cocina, desempeñando un papel central en la evolución del restaurante. En colaboración con el chef Davide Caré continúa dando forma a la dirección creativa del restaurante, integrando tradición y modernidad a través de una narrativa culinaria propia.

Su trabajo refleja la filosofía de "la granja a la mesa", ofreciendo una experiencia fresca y auténtica, estrechamente vinculada a productores locales.



Luis Enrique Downer



Eggplant ceviche

Ceviche de berenjena

I am from Bocas del Toro and grew up in an Italian family surrounded by restaurants. From childhood, the aromas of the kitchen awakened in me a passion that became my life.

To my late mother I owe my love of food; and to my father, the teaching and discipline of this craft.

Today, as a husband and father of two, I continue building this path with the same purpose: to cook with soul, honoring my roots and my story.

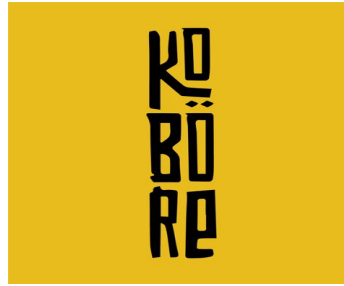
7

Soy de Bocas del Toro y crecí dentro de una familia italiana rodeado de restaurantes. Desde niño, los aromas de la cocina despertaron en mí una pasión que se convirtió en mi vida.

A mi madre, que en paz descansa, le debo el amor por la comida; y a mi padre, la enseñanza y la disciplina de este oficio.

Hoy, como esposo y padre de dos hijos, sigo construyendo este camino con el mismo propósito: cocinar con alma, honrando mis raíces y mi historia.

Luis Mendizábal Choy



Fish fritters with culantro mayonnaise – Traditional Afro-Panamanian fritters made with fresh local fish and served with culantro mayonnaise

Torrejitas de pescado con mayonesa de culantro–Frituras tradicionales afro panameñas hechas con pescado fresco local y servidas con mayonesa de culantro



Luis Mendizábal Choy is a Panamanian chef and winner of the second season of Top Chef Panama (2017). A graduate of The Culinary Institute of America in New York, he has built a career grounded in technique and creativity.

He currently leads the kitchen at Koböre in Casco Antiguo, where he presents a culinary experience inspired by the flavors of Panama's Caribbean coast, particularly the province of Bocas del Toro, with influences drawn from Afro-Caribbean culinary traditions and regional ingredients.

His cuisine reflects a strong sense of place, bringing regional traditions to life with a contemporary perspective.

13

Luis Mendizábal Choy es un chef panameño y ganador de la segunda temporada de Top Chef Panamá (2017). Egresado de The Culinary Institute of America en Nueva York, ha construido una carrera basada en la técnica y la creatividad.

Actualmente lidera la cocina de Koböre en el Casco Antiguo, donde presenta una experiencia culinaria inspirada en los sabores del Caribe panameño, en particular de la provincia de Bocas del Toro, con influencias de tradiciones culinarias afrocaribeñas y de ingredientes regionales.

Su cocina refleja un fuerte sentido de lugar, dando vida a tradiciones regionales desde una perspectiva contemporánea.



Mario Castellón



Siu Ramen Chombasia

Ramen siu chombasia

Mario Castellón is the founder of Grupo Maito and one of the most prominent chefs in Panama and Latin America. He is the chef behind Maito, continuously ranked among Latin America's 50 Best Restaurants since 2016.

His work is defined by the concept of Chombasia, a fusion of Afro-Caribbean and Asian influences inspired by Panama's cultural diversity.

Beyond the kitchen, he is committed to sustainability and social impact. He collaborates with local producers, incorporates Panamanian ingredients such as Geisha coffee into his menus, and supports community initiatives through Fundación Más Bien. His project "Ari Ugüenrien" promotes sustainable tourism in the Ngäbe-Buglé region.

12

Mario Castellón es fundador de Grupo Maito y uno de los chefs más destacados de Panamá y América Latina. Es el chef de Maito, reconocido de forma continua entre los 50 mejores restaurantes de América Latina desde 2016.

Su trabajo se define por el concepto de Chombasia, una fusión de influencias afrocaribeñas y asiáticas inspirada en la diversidad cultural de Panamá.

Más allá de la cocina, mantiene un compromiso con la sostenibilidad y el impacto social. Colabora con productores locales, incorpora ingredientes panameños como el café Geisha en sus menús y apoya iniciativas comunitarias a través de la Fundación Más Bien. Su proyecto "Ari Ugüenrien" promueve el turismo sostenible en la región Ngäbe-Buglé.



Roberto Velázquez

THE ROCK AT THE RIVERSIDE INN

Seafood fideuá with a salsa bar

Fideuá de mariscos con barra de salsas

Chef Roberto Velázquez is a Mexican chef with formal culinary training in Barcelona, Spain, whose career has been enriched through his work in renowned international kitchens and restaurants.

His culinary approach combines technique, creativity, and a deep connection to his roots. He has received international awards in Italy and Spain, cementing his reputation within fine dining.

He is currently Executive Chef and partner of the Select Small Hotels group in Boquete, where he leads and develops a range of gastronomic concepts and boutique hotels, bringing innovation and excellence to each of his projects.

15

Chef Roberto Velázquez es un chef mexicano con formación culinaria en Barcelona, España, cuya trayectoria se ha enriquecido a través de su paso por reconocidas cocinas y restaurantes internacionales.

Su propuesta gastronómica combina técnica, creatividad y una profunda conexión con sus raíces. Ha sido galardonado con premios internacionales en Italia y España, afianzando su reconocimiento dentro de la alta cocina.

Actualmente es chef ejecutivo y socio del grupo Select Small Hotels en Boquete, donde lidera y desarrolla diversos conceptos gastronómicos y hoteles boutique, aportando innovación y excelencia a cada uno de sus proyectos.



Tamanaco Rodríguez



Sashimi composition

Composición de sashimi

Tamanaco Rodríguez is a chef whose cooking has been shaped through experience in professional kitchens.

He has developed a personal style that integrates traditional and contemporary techniques, refined in demanding environments. His work reflects a clear influence from Japanese and Asian cuisine, with an emphasis on precision, balance, and disciplined execution.

At Bluefin Boquete, his dishes are defined by careful composition and close attention to detail. Each plate shows a clear sense of structure and visual intent, where technique and presentation come together in a controlled and expressive way.

He is known for consistency in the kitchen and for a rigorous, experience-driven approach to his craft.

4

Tamanaco Rodríguez es un chef cuya cocina se ha formado a través de la experiencia en entornos profesionales.

Ha desarrollado un estilo propio que integra técnicas tradicionales y contemporáneas, afinado en cocinas de alta exigencia. Su propuesta refleja una clara influencia de la cocina japonesa y asiática, con énfasis en la precisión, el equilibrio y la ejecución disciplinada.

En Bluefin Boquete, sus platos se distinguen por una composición cuidada y una atención constante al detalle. Cada propuesta muestra un sentido claro de estructura e intención visual, donde la técnica y la presentación se combinan de manera controlada y expresiva.

Se caracteriza por su consistencia en cocina y por un enfoque riguroso, guiado por la experiencia.



Richard Meyer



3 Leches with fresh mixed berry coulis and whipped Bavaria cream

Tres leches con coulis de frutos rojos frescos y crema bávara batida

Richard Meyer is the co-owner of Sugar & Spice Bakery, alongside his wife, Yarina. His passion for cooking and baking spans more than four decades, including formative experience with the prestigious Buckhead Life Restaurant Group in Atlanta.

Together, they have grown Sugar & Spice from a small bakery into a full-service restaurant and gourmet international bakery in the heart of Boquete.

They specialize in artisan breads made using traditional European techniques, baked fresh daily with all-natural ingredients and no preservatives, artificial flavors, or conditioners.

3

Richard Meyer es el copropietario de Sugar & Spice Bakery junto a su esposa, Yarina. Su pasión por la cocina y la panadería abarca más de cuatro décadas, incluyendo una etapa formativa con el prestigioso Buckhead Life Restaurant Group en Atlanta.

Juntos han hecho crecer Sugar & Spice de una pequeña panadería a un restaurante de servicio completo y panadería gourmet internacional en el corazón de Boquete.

Se especializan en panes artesanales elaborados con técnicas europeas tradicionales, horneados frescos a diario con ingredientes completamente naturales y sin conservantes, sin sabores artificiales ni mejoradores.



Stefano Valinotti



**Ladyfinger crumble over tiramisu gelato with dark chocolate shavings /
Mango sorbet perfumed with mint**

***Crumble de savoiardi en gelato de tiramisú y virutas de chocolate oscuro /
Sorbete de mango perfumado a la menta***

Stefano Valinotti is a gelato chef and the owner of La Ghiotta Gelateria Italiana, established in Boquete in 2013. He is dedicated to producing authentic Italian gelato using traditional methods and high-quality ingredients.

La Ghiotta offers a wide variety of options, including fresh fruit-based gelato, traditional cream flavors, vegan sorbets, and low-sugar selections.

5

Stefano Valinotti es chef heladero y propietario de La Ghiotta Gelateria Italiana, establecida en Boquete en 2013. Está comprometido con la elaboración de auténtico gelato italiano utilizando métodos tradicionales y materias primas de alta calidad.

La Ghiotta ofrece una variedad de sabores, incluyendo gelatos de fruta, sabores clásicos de crema, sorbetes veganos y opciones bajas en azúcar.

MAR Y LUNA

SAUVIGNON BLANC Y VERDEJO



VITICULTURA Y VINIFICACIÓN:

Nuestros vinos son sometidos a un completo proceso de clarificación y posterior filtración, corrección y estabilización. Antes del embotellado, son también microfiltrados.

VARIEDAD: Sauvignon Blanc y Verdejo

RASGOS ORGANOLÉPTICOS:

- **VISTA:** Bonitos ribetes verdosos, brillantes y luminosos.
- **AROMA:** Fragancia fresca y delicada de fruta tropical y fondo de hinojo.
- **PALADAR:** Amplia boca, intensa, suave y permanente.

TEMPERATURA DE SERVICIO:

Recomendamos disfrutarlo entre 6 y 8 °C.

GASTRONOMÍA:

Puede acompañar, todo tipo ensaladas y verduras, pasta, arroces, pescados y mariscos.

ANÁLISIS:

Alcohol: 12 +0,5%
Acidez volátil gr/l: 0.3+0,1
Acidez total gr/l: 5.7+0.4
Free SO2 mg/l:35+10
Total SO2 mg/l:120+25
PH:3.5+0.1
Azúcar gr./l:5+1

ALÉRGENOS:

CONTIENE SULFITOS

LOGÍSTICA:

EAN Botella:
Medidas botella: 31,3 x 7,4 cm
Peso botella: 1161 gr.
Tapón: Corcho natural

EAN Caja (6 botellas):
Medidas caja: 24 x 16 x 30 cm,
Medidas palet: 0.80 x 1.20 x 1.61 m

CONSUMO PREFERENTE: 2 Años

TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO	5 - 25°C
VOLUMEN:	750 ml
UNIDADES POR CAJA:	6
PESO BRUTO CAJA:	7,95 Kg
CAJAS PALET 80x120:	100
CAJAS PALET 100x120:	112
CAMIÓN	
PALET EUR:	29
PESO BRUTO:	23780 kg
CONTENEDOR 20'	
CAJAS TOTALES:	2016
PESO BRUTO:	16045.24 kg
CONTENEDOR 40'	
CAJAS TOTALES:	2100
PESO BRUTO:	17338,8 kg

MAR Y LUNA

GARNACHA TINTORERA



VITICULTURA Y VINIFICACIÓN:

Nuestros vinos son sometidos a un completo proceso de clarificación y posterior filtración, Corrección y estabilización. Antes del embotellado, también son microfiltrados.

VARIEDAD: 100% Garnacha Tintorera

RASGOS ORGANOLÉPTICOS:

- **VISTA:** Color rojo cereza intenso.
- **AROMA:** Perfume de frutas rojas con fondos torrefactos.
- **PALADAR:** Amplia boca, contundente, aterciopelada y sedosa.

TEMPERATURA DE SERVICIO:

Recomendamos disfrutarlo entre 14 y 16°C

GASTRONOMÍA:

Guisos de carne, carne a la brasa, quesos curados, legumbres estofadas.

ANÁLISIS:

Alcohol: 14 % +0,5
Acidez volátil gr/l: 0,5+0,1
Acidez total gr/l: 5,4+0,4
SO2 Libre mg/l: 35+10
SO2 Total mg/l: 100+25

LOGÍSTICA:

EAN Botella:
Medidas Botella: 30 x 8 cm
Peso Bruto Botella: 1155 gr.
Cierre: Corcho natural

ALÉRGENOS:

CONTIENE SULFITOS

EAN Caja (6 botellas):

Medidas caja: 24 x 16 x 30 cm,
Medidas palet (0,80 x 1,20 x 1,67 m.)

CONSUMO PREFERENTE: 2 Años

TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO	5 - 25°C
VOLUMEN:	750 ml
UNIDADES POR CAJA:	6
PESO BRUTO CAJA:	7,95 Kg
CAJAS PALET 80x120:	100
CAJAS PALET 100x120:	112
CAMIÓN	
PALET EUR:	29
PESO BRUTO:	23780 kg
CONTENEDOR 20'	
CAJAS TOTALES:	2016
PESO BRUTO:	16045,24 kg
CONTENEDOR 40'	
CAJAS TOTALES:	2100
PESO BRUTO:	17338,8 kg



Ficha Técnica

Nombre: Cal y Canto Roble

Variedad: 100% Tempranillo

Tipo de vino: VINOS TINTOS

Añada: 2025

Crianza: Envejecido durante 6 meses en barricas de roble Americano.

Volumen: 750

Bodega: Bodegas Campoameno

Graduación: 13.5°

Enólogo: Evelio Alarcón

Alérgenos: Contiene sulfitos



Ficha Técnica

Nombre: Cal y Canto Rosado

Variedad: 100% Bobal

Tipo de vino: VINOS ROSADOS

Añada: 2025

Crianza: Vino Joven

Volumen: 750

Bodega: Bodegas Campoameno

Graduación: 12.5°

Alérgenos: Contiene sulfitos



Datos acerca del vino

 Bodega	<u>Isidro Milagro</u>
 Uvas	<u>Verdejo</u>
 Región	<u>España / <u>Vino de España</u></u>
 Estilo de vino	<u>Verdejo (España)</u>
 Contenido de alcohol	12%
 Alérgenos	Contiene sulfitos

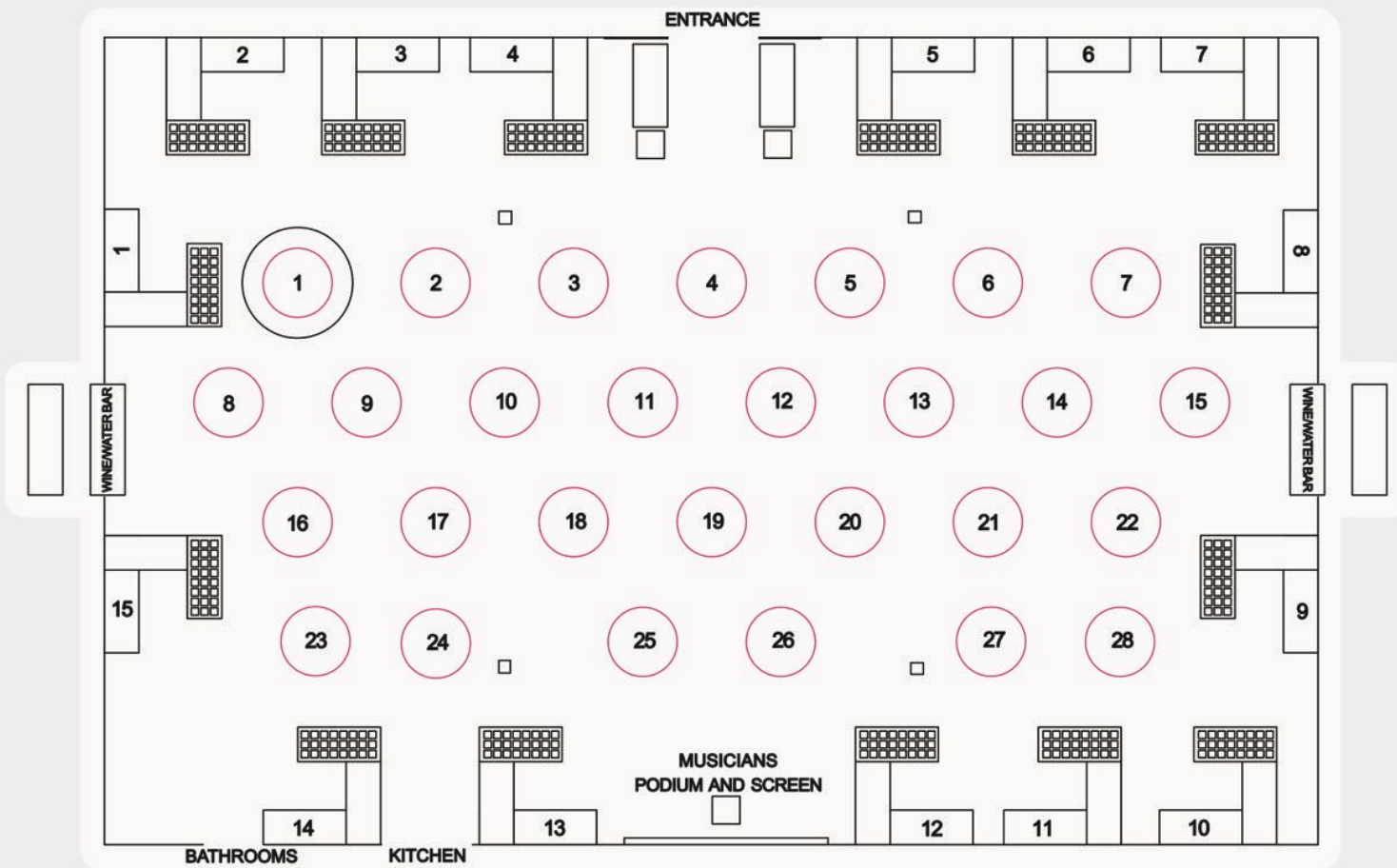


SALÓN EUCALIPTO



LÉRIDA
COFFEE ESTATE

ENTRANCE





Hosted by Lérída Coffee Estate



Executive Chef

Karen Rubinstein

Culinary Director

Ajit Mathew George Irrevocable Trust

Penny Barrett

Linda Sherman

Nancy & Pete Pettersen

Chef

Lamastus Family Estates

Larry & Nairn Kennedy

Kimberly & Michael Henry



Chef de Cuisine

Barbara Moore

Cary Gordon Trantham

Chiricana de Servicios

Deborah Johnson

Debe & Rod Emerson

Finca Dos Jefes

Jose Ureta

Rodansa



Sous Chef

Paquita Bath & Martín Moreno

Nicolas Choy

Stephanie Loiacono & Jeff Flynn

Wines by Europa Food Services



Food certificates from Sysco



Water from Bambito



Sparkling Water from Cielo Waters





Thank you to the Worker Bees

Events like this are only possible with the many people who work in the background pulling all the pieces together. A special thanks to many people, including:

Amigos del Parque: Ajit Mathew George, Ana Teresa Méndez, Betsy Wing, Karen Rubinstein, Barbara Rubinstein, Linda Sherman, Nicolás Choy, Paquita Bath, Rich Lipner, Tony Royle

Event Subcommittee: Ajit Mathew George, Betsy Wing, Laretta Bonfiglio, Paquita Bath, and Rich Lipner

Chef instigator: Davide Caré

Electronic Program: Barbara Rubinstein

Finances: Priscilla Gómez

Graphics: Delia Echevers

Lérida Coffee Estate: Xavier Almengor

Photography: Carlos Méndez, Patrick Reynolds, and Ashley Simone

Rentals: Dorita Esquivel and Ada Argueta

Room layout: John Wiseman

Staffing: Luis Alberto Rovira

And this event wouldn't be necessary if it wasn't for the fantastic vision and commitment of

Price Peterson

to create the

PARQUE BIBLIOTECA BOQUETE

