



● Rey A. Reyes, Chef José Juan Cuevas y Alfredo Figueroa

De noche

De Hungría a Condado

Los vinos de Hungaricum y la cocina del chef Juan José Cuevas en 1919



● El segundo curso del banquete: vieira con crema de maíz, vinagreta de langosta Nduja y mejillones.



● Arriba, el chef Juan José Cuevas explica la elaboración de un plato a los comensales. Servido, panna cotta de yogur orgánico con tomates confitados, pistachos y miel local. Derecha, Rey y Diana Reyes.



● Los vinos húngaros que conformaron el maridaje.

EL SUEÑO de una noche de verano, con su magia, su fantasía y otros caprichos más. Así describió el chef Juan José Cuevas el menú que elaboró para la cena maridaje "Old World vs. New World" con los vinos Hungaricum LLC, en 1919 Restaurant. El exclusivo encuentro se llevó a cabo en días recientes, en el salón privado del lugar. Espacio ideal para una velada cuidada, íntima y succulenta, muy succulenta. El presidente y distribuidor de Hungaricum, Rey A. Reyes, dirigió la cata, de la mano de Alfredo Figueroa, sumiller de "1919".

■ Samantha Díaz Roberts
 ■ Xavier García/suministradas



● Kathy Arias y Arturo Ondina.



● Rey A. Reyes y Michelle Negrón.

