[notasdeprensa.jpg](http://www.notasdeprensa.es)Publicado en Valencia el 17/11/2022

# [Fernanda Fuentes y Andrea Bernardi, nuevos invitados del ciclo ‘chefs con estrella Michelin’ en La Perfumería](http://www.notasdeprensa.es)

## Fernanda Fuentes es la única chef chilena con una estrella Michelin. Fuentes administra junto al chef italiano Andrea Bernardi, su marido, el restaurante NUB en Costa Adeje (Santa Cruz de Tenerife). Los dos chefs ofrecerán un menú degustación maridado el próximo 21 de noviembre en los servicios de comida y cena en La Perfumería

La Perfumería, el restaurante del Hotel Palacio Vallier (5\*), organiza el próximo lunes 21 de noviembre una nueva edición del ciclo "chef invitado", un evento culinario en el que diferentes cocineros con estrella Michelin acuden como invitados al Restaurante La Perfumería de Valencia para elaborar un menú maridado. Los protagonistas de esta edición son los chefs Fernanda Fuentes y Andrea Bernardi, propietarios del restaurante NUB en Costa Adeje (Santa Cruz de Tenerife) que cuenta con una estrella Michelin desde el año 2017. Fernanda Fuentes es la única chef chilena con una estrella Michelin. Desde 2014, su restaurante NUB se ha convertido en una referencia del buen comer combinando la tradición italiana-chilena con la cocina canaria. Fuentes y Bernardi ofrecerán en La Perfumería un menú degustación maridado en los servicios de comida y cena del lunes 21 de noviembre con plazas limitadas (es imprescindible reservar previamente llamando al 960 661 307 o mediante la web de MYR Hotels). El menú maridado tendrá un precio de 120 euros y constará de: Crujiente de berberechos Espuma de tupinambur y setas All i pebre de anguila Airbag steak tartar Crudo de gambas sobre brioche tostada en mantequilla Pastelera de millo, cebolla vieja y ceviche de hierbas Berenjena a la parmesana Mero con toffee marino y milhojas de papas y batata Cremoso de naranja valenciana Tarta de chocolate fundente "Es una ocasión única para degustar, en casa, la gastronomía de Fernanda Fuentes y Andrea Bernardi. Una fusión perfecta de la cocina italiana, canaria y chilena que les ha merecido muchas distinciones en su trayectoria al frente del restaurante NUB", explica Germán Carrizo, asesor gastronómico, chef de La Perfumería y también ganador de una estrella Michelin.

**Datos de contacto:**

Queralt

663 943 389

Nota de prensa publicada en: [https://www.notasdeprensa.es/fernanda-fuentes-y-andrea-bernardi-nuevos](http://www.notasdeprensa.es/educalivecom-disfruta-de-cursos-presenciales-y-clases-particulares-a-traves-de-internet)

Categorias: Nutrición Gastronomía Valencia Entretenimiento Restauración

[notasdeprensa.jpg](http://www.notasdeprensa.es)

[**http://www.notasdeprensa.es**](http://www.notasdeprensa.es)