



MURCIA

EFQ. La importancia y relevancia cada vez mayor de la cerveza, ya conocida como oro líquido, ha proliferado el interés por conocer nuevos sabores y descubrir novedosas marcas que transportan al que bebe a otros lugares del mundo. Tal es el interés por esta bebida que Ester Cánovas y Héctor Pastor decidieron crear Gastrobeer, una compañía centrada en realizar maridajes itinerantes tanto para locales como particulares. «Desde hace un tiempo llevábamos trabajando con bares que se ponían en contacto con nosotros a través de conocidos. Viendo la buena acogida que teníamos decidimos profesionalizar el servicio desde una perspectiva empresarial y nos enfocamos hacia los eventos, pero sin dejar de lado a aquellos locales que querían ofrecer nuestra experiencia gastronómica», apuntan desde la dirección. Comidas familiares o de amigos, cenas de empresa, despedidas de soltero... son algunas de las citas a las que Gastrobeer les ha aportado un toque especial y diferente que las ha sacado de lo cotidiano para recolocarlas como una experiencia gastronómica de primer nivel.

Para adaptarse a todos los gustos, la empresa ofrece tres tipos de menús que contienen seis cervezas y seis platos cada uno. El primero, 'Conociendo las cervezas artesanales murcianas', permite a los asistentes disfrutar de las mejores espumosas creadas en la Región de la mano de grandes artesanos. La segunda, 'De viaje por la Bélgica clásica', ofrece cervezas procedentes de este país europeo. El último, 'Paseando por Alemania', busca transportar a través del paladar al comensal, mostrando líneas y matices que evocan a este lugar.

Para que la experiencia no solo se deguste sino que también se mastique, Gastrobeer acompaña todos los menús con platos elaborados por su chef Ester Cánovas, encargada de crear la comida que combina a la perfección con cada tipo de cerveza. «En nuestros menús destaca el uso de productos

NOVEDAD La empresa realiza maridajes itinerantes en los que fusionan las mejores bebidas con platos que mezclan diferentes tipos de comida

Gastrobeer ofrece una experiencia culinaria a través de la cerveza

Los menús pueden ser personalizados en función de los deseos del cliente

Están creando una oferta vegana y otra destinada a celíacos

de temporada y la fusión de diferentes cocinas a nivel mundial. Podemos encontrar platos murciano, asiáticos o sudamericanos que se mezclan, de una manera perfecta, con cada una de las cervezas que ofrecemos».

ADAPTADOS A TODOS

A pesar de que Gastrobeer tiene tres menús cerrados, la empresa es consciente de la importancia de la personalización de sus servicios. Para aquellos que deseen algo muy concreto, la compañía adapta su oferta. «Siempre nos adecuamos a lo que el cliente demanda. Si desea una carta personalizada, tanto en la parte gastro como en la beer lo hacemos sin problema» apuntan. Además, para aquellos que no dispongan de espacio privado para realizar el evento, la empresa se encarga de gestionar un local que reúna las condiciones necesarias para poder llevarlo a cabo.

Aunque el negocio ya consta como una innovación en sí mis-



La empresa combina cervezas con platos culinarios elaborados por Ester Cánovas. G.

ma, la compañía busca mejoras constantes que permitan disfrutar aún más de esta experiencia gastronómica. Así, Gastrobeer está confeccionando un menú vegano y otro destinado para celíacos. «Nuestra empresa está siempre en continua mejora. Para que cual-

quier persona pueda venir, estamos adaptando nuestra oferta a diversas intolerancias y opciones alimentarias», señalan.

Aunque Gastrobeer lleva poco en el mercado, sus expectativas para el próximo año son elevadas. Los objetivos están claros: llevar a

la empresa a lo más alto y conseguir clientes que valoren y disfruten de todo lo que Gastrobeer puede ofrecer. Para más información están disponibles en el correo info.gastrobeer@gmail.com, en el Facebook de la empresa o en el teléfono 637 04 68 84.