

## NOTA DE PRENSA

# Los Campos de Lúpulo de Caravaca se convierten en Sion en la segunda experiencia de los eventos YAAAS

*Santiago Mínguez, de restaurantes El Mirrín y Número 3 de Lorca, aporta todo el sabor a la segunda cena de YAAAS en los Campos de Lúpulo de Estrella de Levante en Caravaca, cerrando el ciclo de eventos de las 'Cenas del Lúpulo'.*

*Una cata de cervezas de Estrella de Levante, otra de vinos de las diferentes bodegas de la D.O.P. Jumilla y el cóctel 'La Verdad' por el bartender Mario Gallart completaron el maridaje de la experiencia, basada en la película Matrix, con dress code cyberpunk.*

*"Bienvenidos a Sion, última ciudad humana de la Tierra, imagino que habéis hecho un largo viaje para poder llegar hasta aquí, porque hay una gran diferencia entre conocer el camino y andar el camino..."* Así arrancaba la segunda cena de los eventos experienciales YAAAS en los Campos de Lúpulo de Estrella de Levante en Caravaca de la Cruz en la noche del jueves 21 de julio, última acción de las 'Cenas del Lúpulo' que ha completado aforo toda la semana con sus cenas y visitas guiadas a este enclave mágico de la Región de Murcia. **Orientados por Matrix y su ciudad ficticia 'Sion', Santiago Mínguez de restaurantes El Mirrín y Número 3 de Lorca, el maridaje de Estrella de Levante y de los vinos de la D.O.P. Jumilla, los asistentes estaban preparados para dejarse llevar por una experiencia única cuidada al detalle por Lalumier Eventos y Comunicación, agencia organizadora de estos eventos.**

Desde su inicio, la actriz Ana Vivancos fue la guía principal, compartiendo con el público frases populares de la tetralogía de Matrix, metida de lleno en un papel que hacía sentir a los comensales estar en 'Sion'. Desde la metáfora del lúpulo como el código de Matrix, otros símbolos como los espejos, el teléfono, el rojo y el azul en iluminación, decoración, papelería e incluso en los cócteles... y sobre todo el negro en *dress code* con inspiración basada en la tendencia del *cyberpunk*, fueron las claves para hacer del campo de lúpulo el escenario perfecto para meterse de lleno en la temática, influidos por la música de la deejay Beretta, sonidos eléctricos que daban toques de misterio.

**Las mesas volvieron a sus caminos entre el lúpulo, para una mejor experiencia en este entorno donde todo es posible, desde donde se servirían los platos elaborados y presentados por Santiago Mínguez, "el elegido", y su equipo, de restaurantes El Mirrín y Número 3 de Lorca, siempre con la variedad de panes de**

**Pan Moreno. Un menú adaptado a Matrix, donde nada estaba escogido al azar, y donde el sabor y la armonía fueron protagonistas.**

**Los aperitivos arrancaron la cena junto a una cata de cervezas de Estrella de Levante:** caramelo de queso y hueva, maridada con Verna; caballito lorquino agripicante, maridado con la Clásica Estrella de Levante; y tableta de patata con brava, maridada con Punta Este. Seguidos los entrantes, donde **el sumiller Ismael Galián del club de vinos online Ya Vino dio paso a los vinos de la D.O.P. Jumilla seleccionados para la cena:** niguirí de croqueta y atún, maridado con vino Luzón Colección Blanco 2021 de Bodegas Luzón; sam de ensaladilla con salsa de encurtidos, maridado con vino Luzón Colección Blanco 2021 de Bodegas Luzón. **Los platos principales:** raviolis fritos de alcachofa con granadina, membrillo y toques de huevo frito, maridados con vino Viñahonda Rosado 2021 de Bodegas Silvano García; salmorejo de pimiento verde con atún y piña asada, maridado con vino Honoro Vera Monastrell 2021 de Bodegas Hijos de Juan Gil; tallarines con gamba con toques thai y cítricos, maridado con vino Lunático Tinto 2019 de Esencia Wines; xato con achiote y chirivía, maridado con vino Delampa Autor 2020 de Bodegas Delampa. **Y para el postre:** chocolate y piruletas, maridado exquisitamente con vino Alceño Dulce 2017 de Bodegas Alceño.

Animados por la música y ya de pie en la zona de baile, el bartender Mario Gallart, *brand ambassador* de Royal Bliss, compartió con los asistentes 'La Verdad', un cóctel a base de vodka, zumo de lima, albahaca y soda de lima, en rojo o en azul, a elección de los comensales.

**Las 'Cenas del Lúpulo' cuentan con el patrocinio de Ayuntamiento de Caravaca, Estrella de Levante, Vinos de la D.O.P. Jumilla, el Instituto de Turismo de la Región de Murcia, y con la colaboración de restaurantes El Mirrín y Número 3, la coctelería de Mario Gallart, Fornet, Barita Estudio, Pan Moreno y Ya Vino.**