

El Hotel Euroski Mountain Resort & Spa acogió con gran éxito su exclusiva 'Caníbal Experience' en el corazón de los Pirineos

El resort andorrano acogió el pasado 7 de febrero una velada gastronómica memorable, donde el culto a la carne y el espectáculo en vivo conquistaron a los asistentes.



El chef Juan Antonio Caníbal durante el espectacular manejo de los grandes cuchillos, uno de los momentos más teatrales y aplaudidos de la noche.

Incles, Andorra, 11 de febrero de 2026 – El equipo gastronómico de Juan Antonio Caníbal celebró con una convocatoria que agotó plazas el pasado sábado 7 de febrero su esperada **«Caníbal Experience»**. El evento transformó la noche andorrana en un viaje sensorial, reafirmando al hotel como un destino culinario de referencia gracias a una puesta en escena teatral y a un producto de máxima categoría.

La velada se desarrolló bajo un formato de cena-espectáculo donde la interacción entre los chefs y los comensales fue el hilo conductor. Lejos de una cena convencional, los asistentes fueron testigos directos de la maestría en el corte y la preparación, elevando la experiencia gastronómica a un nuevo nivel.

Un menú protagonizado por la técnica y el fuego. Los momentos más aplaudidos de la noche llegaron con el *showcooking* en sala. Los chefs de «Caníbal» desplegaron su arsenal técnico ante los ojos de los clientes:

- **El espectáculo del «Machete»:** Uno de los hitos visuales de la noche fue la preparación del *Steak Tartar*. El chef picó la carne a mano utilizando una gran hoja de corte, una técnica precisa que mantuvo intacta la textura de la pieza y que captó la atención de toda la sala.
- **Fuego en la mesa:** La espectacularidad continuó con el acabado de platos con fuego directo frente al comensal, fusionando aromas y temperatura en el mismo pase.



El showcooking incluyó el acabado de platos con fuego directo frente al comensal, elevando la experiencia sensorial del menú.

- **La excelencia del producto crudo:** Antes de pasar por las brasas, los chefs realizaron una auténtica exhibición de “orfebrería” carnívora. Entre las joyas de la noche destacó un imponente chuletón premium de vaca negra en cruce con rubia gallega, del cual se extrajeron hasta ocho sabores y texturas diferentes. La propuesta alcanzó su cénit con la presentación de exclusivos cortes de Wagyu Kobe, considerada una de las carnes más prestigiosas del mundo por su excepcional grado de infiltración. Además, el equipo demostró su dominio del producto trabajando con grandes solomillos de hasta 5 kilos y cortes de animales jóvenes, aplicando maduraciones personalizadas a cada pieza —o cocinando directamente al fuego aquellas de altísima infiltración natural— para garantizar una experiencia sublime.



Exhibición de cortes premium antes de su paso por las brasas, donde los asistentes pudieron apreciar el excepcional marmoleado y la calidad de la materia prima.

- **Quesos de autor:** La experiencia se completó con el corte en vivo de grandes ruedas de queso, servidas al momento para potenciar sus matices.

Consolidación gastronómica

Con la acogida de esta **«Caníbal Experience»**, el Hotel Euroski Mountain Resort & Spa cierra una semana clave en su calendario de invierno, demostrando que su oferta va más allá del esquí y el bienestar. El éxito de la convocatoria confirma la apuesta del resort por traer a Andorra eventos de talla internacional, donde la alta cocina y el espectáculo se dan la mano en un entorno privilegiado.

Contacto de prensa:
Hotel Euroski Mountain Resort & Spa
Tel. +376 736 666
info@hoteleuroski.com