

L'Hotel Euroski Mountain Resort & Spa va acollir amb gran èxit la seva exclusiva 'Caníbal Experience' al cor dels Pirineus

El complex andorrà va acollir el passat 7 de febrer una vetllada gastronòmica memorable, on el culte a la carn i l'espectacle en viu van conquerir els assistents.



El xef Juan Antonio Caníbal durant l'espectacular maneig dels grans ganivets, un dels moments més teatrals i aplaudits de la nit.

Incles, Andorra, 11 de febrer de 2026 – L'equip gastronòmic de Juan Antonio Caníbal va celebrar, amb una convocatòria que va esgotar les places el passat dissabte 7 de febrer, la seva esperada «Caníbal Experience». L'esdeveniment va transformar la nit andorrana en un viatge sensorial, reafirmant l'hotel com un destí culinari de referència gràcies a una posada en escena teatral i a un producte de màxima categoria.

La vetllada es va desenvolupar en un format de sopar-espectacle on la interacció entre els xefs i els comensals va ser el fil conductor. Lluny d'un sopar convencional, els assistents van ser testimonis directes de la mestria en el tall i la preparació, elevat l'experiència gastronòmica a un nou nivell.

Un menú protagonitzat per la tècnica i el foc. Els moments més aplaudits de la nit van arribar amb el *showcooking* a la sala. Els xefs de «Caníbal» van desplegar el seu arsenal tècnic davant els ulls dels clients:

- **L'espectacle del «Matxet»:** Un dels moments culminants i visuals de la nit va ser la preparació de l'*steak tartar*. El xef va picar la carn a mà utilitzant una gran fulla de tall, una tècnica precisa que va mantenir intacta la textura de la peça i que va captar l'atenció de tota la sala.
- **Foc a la taula:** L'espectacularitat va continuar amb l'acabat de plats amb foc directe davant del comensal, fusionant aromes i temperatura en el mateix servei.



El showcooking va incloure l'acabat de plats amb foc directe davant del comensal, elevat l'experiència sensorial del menú.

- **L'excel·lència del producte cru:** Abans de passar per les brases, els xefs van realitzar una autèntica exhibició d'«orfebreria» carnívora. Entre les joies de la nit va destacar un imponent txuletó premium de vaca negra encreuada amb rossa gallega, del qual es van extreure fins a vuit sabors i textures diferents. La proposta va assolir el seu zenit amb la presentació d'exclusius talls de Wagyu Kobe, considerada una de les carns més prestigioses del món pel seu excepcional grau d'infiltració. A més, l'equip va demostrar el seu domini del producte treballant amb grans filets de fins a cinc quilos i talls d'animals joves, aplicant maduracions personalitzades a cada peça —o cuinant directament al foc aquelles d'altíssima infiltració natural— per garantir una experiència sublim.



Exhibició de talls premium abans del seu pas per les brases, on els assistents van poder apreciar l'excepcional marbrejat i la qualitat de la matèria primera.

- **Formatges d'autor:** L'experiència es va completar amb el tall en viu de grans rodes de formatge, servides al moment per potenciar-ne els matisos.

Consolidació gastronòmica

Amb l'acollida d'aquesta «Caníbal Experience», l'Hotel Euroski Mountain Resort & Spa tanca una setmana clau en el seu calendari d'hivern, demostrant que la seva oferta va molt més enllà de l'esquí i el benestar. L'èxit de la convocatòria confirma l'aposta del *resort* per portar a Andorra esdeveniments de talla internacional, on l'alta cuina i l'espectacle es donen la mà en un entorn privilegiat.

Contacte de premsa:

Hotel Euroski Mountain Resort & Spa

Tel. +376 736 666

info@hoteleuroski.com