

Marcus Samuelsson tar Eatery Social till Visby i sommar

Under sommaren tar succérestaurangen Eatery Social över Kitchen & Tables lokaler mitt i Visby. Bakom konceptet står stjärnkocken Marcus Samuelsson.



Eatery Social är en social mötesplats med mat från det latinamerikanska köket där inspiration hämtats från Los Angeles och New York. Här erbjuds en härlig blandning av mat och dryck tillsammans med pulsen från den Latinamerikanska gatukulturen.

- Den varma gästvänligheten där maten utgör en del av både festens och vardagens gemenskap är grunden i den Latinamerikanska kulturen. Det är just den härliga känslan vi vill att du ska få uppleva hos oss! Säger Marcus Samuelsson, kreativ chef, Eatery Social.

Köket styrs av Laura Camino, en erfaren kock med flera stjärnkrogar på cv:t och rötter i det sydamerikanska köket.

- I vårt kök blir varje smakkombination en smakexplosion! Här blandas matglädje med säsongens färska råvaror och hetta som skapar spännande genuina smaker. Jag älskar latinamerikansk mat eftersom min mamma brukade ta med mig till den här typen av restauranger när jag var barn. Och Mi Abuela (min mormor) lärde mig hemligheten bakom att tillaga Ceviches på bästa sätt. Den latinamerikanska maten finns inte bara i mitt hjärta, utan också i mitt blod, säger Laura Camino, kökschef, Eatery Social Visby.

I sommar kan gästerna förvänta sig en meny där sydamerikanska smaker möter lokalt producerade råvaror. Vi har bland annat tagit fram en egen variant på Guacamole - en "Moccamole" tillagad på svenska ärtor. Självklart kommer den prisbelönta drinken Tequilini, som blivit utsedd till en av världens bästa cocktails enligt Timeout* finnas på menyn, säger Maria Reisö, Nordic Food & Beverage Manager. Restaurangen slår upp dörrarna 16 juni och håller öppet hela sommaren fram till och med 29 augusti. Bokningen öppnar upp idag 19 maj och utvalda rätter från menyn kommer att finnas som take away.