

+ A bordo del “Oasis II” presentan bebidas regionales, un nuevo whisky y la forja de puros; gustó la infusión de tabaco

SAN CARLOS, Son., 1 de mayo de 2022.- El día lleno de sol y brisa fresca a bordo del “Oasis II”, el catamarán puesto de moda, atrajo otra innovación al paseo en yate que permite apreciar las azules aguas de este destino turístico y las caprichosas formas resaltantes en su litoral.

El representante de la operadora “Oasis Tours”, Enrique Hudson, al lado de Jorge Álvarez, ejecutivo de la firma que ya planea ampliar la disposición de este tipo de embarcaciones, describió las variantes en este tipo de paseos y cómo se atendería la invitación del evento a bordo.

Una treintena de paseantes se prepararon para disfrutar el maridaje preparado a base de nuevas opciones de bebidas para combinar con la deliciosa y variada gastronomía regional obtenida del mar.

El moderno catamarán, el segundo construido por la firma con asesoría técnica de constructores regionales, hacía surcos en el mar que era agitado suavemente por el viento del noroeste, una brisa que refresca y permitió mayor disfrute del sol.

Camino a mar abierto, frente al legendario “Acuario”, ya se habían presentado los productores y distribuidores de whisky “Scar”, Julio Saldate; tequila Región México, Fernando Bastidas; bacanora Sortillón, de Roberto Zapata; y Pedro Moreno, productor de tabaco y forjador de puros.

La pausada cata pronto elevó el interés del crucero litoral. Verónica Mancilla hacía su labor y pronto el resultado de su habilidad gastronómica incitaba al olfato. Enseguida, la vista hizo el resto ante el manjar a la vista al lado de refinados y destilados envasados en atractiva presentación.

Como debe ser en un puerto turístico: maridaje en el mar

Escrito por Muralsonorense.com

Domingo 01 de Mayo de 2022 18:44

Fue la mezcla perfecta de aperitivos y el menú basado en camarón y pulpo en brocheta, almejas frescas en su concha, el infaltable taco gobernador de márlin, un perfectamente combinado arroz marinero ya típico regional y el infaltable clamato del mundialmente famoso ostión de Guaymas (región yaqui de Las Guásimas) y el de la abundante almeja, maridados con bacanora, tequila y whisky.

En los blancos asientos de las salas sobre cubierta del “Oasis II”, se complementó el maridaje con los puros resultante de la forja de Pedro, a la vista, con el agregado de una presentación inusual pero de delicado gusto: infusiones del tabaco en cada una de estas bebidas.

El crucero de 180 minutos pareció corto ante el disfrute general. Se pidió repetirlo.

“Oasis Tours” cree que, en efecto, tendrá que repetirlo en breve y lo anunciará con oportunidad a sus selectos invitados.