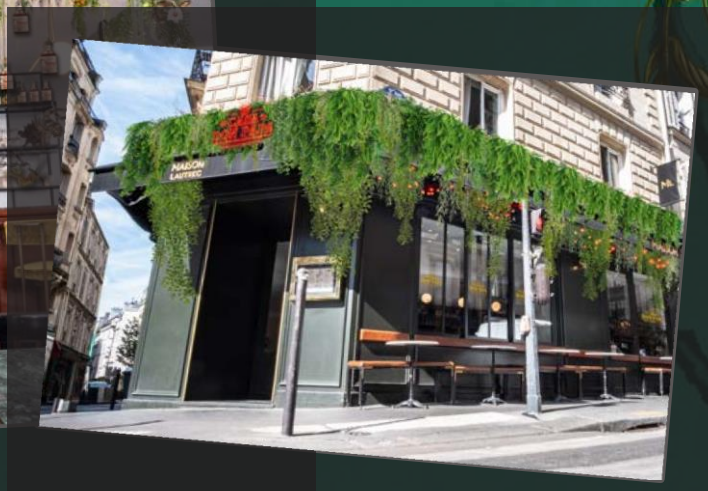
DON PAPA
SINGLE ISLAND RUM
MT. KANLAON

lE nouvEau rEstaurant éphémèrE philippin
En plEin coEur DE Paris !

CASA DON PAPA



La Casa Don Papa s'installe à la **Maison Lautrec** dans le quartier de Pigalle du **5 sEptEmbrE au 1ER octobrE 2022. La gastronomiE philippinE à l'honnEur pEnDant 1 mois !**

Aux commandes du restaurant : la **ChEffE philippinE Erica ParEDEs**, propriétaire du restaurant Reyna (Paris 11) et **Barbara LEcEstrE, chEffE DE la Maison Lautrec**.

La Casa Don Papa plonge les foodistas dans **l'univErs mystiquE Et luxuriant DE SugarlanDia**, terre natale du **rhum Don Papa**. Un décor **100% végétal** à l'image de la faune et de la flore des Philippines qui invite au voyage et offre une **ExpériEncE résolumEnt immErsivE.**

Sugarlandia is calling : les Philippines comme si vous y étiez @Casadonpapa !

Un **prograMME** riche et varié à l'honneur pour découvrir une culture qui ne demande qu'à être explorée.

Erica Paredes propose à la carte, midi et soir, **DEs plats EmblématiquEs philippins Dont unE sélEction DE tapas à partagEr**. La Cheffe revisite avec brio les traditionnels mets de l'archipel comme le cochon de lait rôti alias lechon.

Erica s'inspire de ses influences chinoises, espagnoles, et bien sûr philippines, pour ses créations culinaires. Elle y apporte le **savoir-fairE gastronomiquE français**, et surprend avec des associations tels qu'un ceviche de dorade mariné dans du vinaigre de coco et agrémenté d'oignons rouges, de grenade et de kalamansi, petit citron typique des Philippines ; un divin poulet frit nappé façon adobo (marinade vinaigrée à l'ail rôti et à la coriandre) ; une délicate pavlova aux fruits de saison et à la crème de pandan…

Grande amatrice de rhum, c'est donc tout naturellement qu'elle s'associe à Don Papa Rum afin de faire découvrir la gastronomie philippine au restaurant éphémère Casa Don Papa.

Une carte de cocktails détonants signés Don Papa sera proposée tout au long du mois de septembre.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. ñ CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

À propos de la cheffe Erica Paredes

Après de multiples expériences professionnelles aux quatre coins du monde, Erica Paredes pose ses valises à Paris et intègre l'école de cuisine Le Cordon Bleu. Cinq ans après à peine, elle est récompensée par plusieurs prix culinaires et acquiert ainsi une certaine notoriété, entre autres, sur les réseaux sociaux. En 2021, elle passe derrière les fourneaux du Mokoloco et fait briller la carte du restaurant avec ses plats riches en saveurs.

En 2022, elle ouvre Reyna, rue de Montreuil dans le 11e arrondissement de Paris, pour faire découvrir aux parisiens ses recettes uniques, décomplexées et inspirées de ses expériences à travers le monde entier.

À propos de Don Papa Rum

Produit en intégralité sur l'île des Philippines, surnommée Sugarlandia, Don Papa est un rhum premium au caractère aussi volcanique que la terre dont il est issu.
Une gamme de 7 produits à son actif : Don Papa 7, l'emblématique – Don Papa 10, l'aromatique – Don Papa Rare Cask, l'exceptionnel – Don Papa Sherry Cask, l'audacieux – Don Papa Baroko, l'exubérant – Don Papa Masskara, l'ambitieux & Don Papa Rye Cask, le dernier né.

Informations pratiques :

MEnu miDi Et soiR paR ERica PaREDEs
tous lEs jouRs DE 12h à 14h30 Et DE 19h à 22h30
suR RésERvation au 01 53 21 07 78
-
SoiRéE BaRs oF Masks lEs vEnDREDis
-
FERmEtuRE DimanchE & lunDi