

EDU COLLADO homenajea al producto

En Egun-On, el restaurante de Barajas con aires de txoko, Edu Collado ha continuado el legado de su padre pero evolucionando hacia un concepto más gastronómico. La calidad del producto es la base de una propuesta en la que Collado ofrece platos tradicionales de la cocina vasca y gallega con un toque creativo como su premiado pulpo a la brasa con queso de tetilla y patatas revolconas.



QUIQUE DACOSTA colabora con artistas



MAURO COLAGRECO vuelve a Ibiza

El chef argentino al frente del triestrellado Mirazur (Menton, Francia), regresa esta temporada a Ibiza para liderar El Silencio, donde ofrece un nuevo menú de inspiración mediterránea, sencillo y acorde a la temporada que refleja su visión de la isla. Por la noche, Colagreco se instala en el primer piso de El Silencio con el estreno de un restaurante japonés que se guía por la gran tradición omakase, con un servicio único de siete tiempos para 30 personas.

El cocinero tres estrellas Michelin por su restaurante homónimo de la ciudad alicantina de Dénia, ha estrenado "Por Amor al Arte", su nueva propuesta gastronómica para la que ha invitado a diferentes personalidades cercanas al arte como Manolo García. Eso sí, en esta nueva propuesta mantiene los pilares fundamentales de su cocina: producto, territorio, armonía, sabor, vanguardia y fantasía.

MARTÍN BERASATEGUI sigue confiando en Beko

Beko y Martín Berasategui celebran 12 años de relación, pues el chef poseedor de 12 estrellas Michelin inició la colaboración con la marca de electrodomésticos en 2011.

"En mi cocina apuesto por la innovación utilizando productos naturales y de proximidad. Por ese motivo, es importante contar con marcas como Beko que apuestan por la sostenibilidad", declara Martín.

