

Quique Dacosta Restaurante

Escrito por Viajeroshoj

DENIA



El genio de Quique Dacosta

Chef: Quique Dacosta

Este templo de la nueva gastronomía española está situado en Denia, localidad de la costa norte de la provincia de Alicante, muy cerca de la playa, y en un moderno edificio minimalista y mediterráneo de líneas rectas en el que destacan el color blanco, el cristal y un pequeño torreón. Le avalan tres estrellas Michelin, e innumerables premios. Todos ellos merecidos y debidos a la genialidad de su alma mater, Quique Dacosta.

El restaurante abrió sus puertas en 1981 con el nombre de elPoblet, que es el de la urbanización donde se ubica. Dacosta llegó a él en 1989 y con el tiempo se convirtió en su director de cocina y más tarde en propietario.

Se autodefine como un "ecosistema culinario con una Cocina de Vanguardia Española con

raíces a la tierra donde se ubica, de productos de la mejor calidad y lo más próximo posible a Dénia". "Su perspectiva-añade- y manera de entender, visionar y expresar la gastronomía hace de la misma un evolución y revolución constante".

El resultado es sencillamente único y magistral. Tras disfrutar de sus platos a uno le queda la sensación de haber asistido a un momento único e irrepetible y eso es mucho en un mundo tan amplio y rico como el de la gastronomía. Un continuo placer para los cinco sentidos.

En su cocina destaca la técnica y habilidad al preparar caldos, velos, los vegetales, la elaboración de platos a baja temperatura... y una exquisita y minimalista presentación que se inspira en la naturaleza y artes visuales como la pintura. Todo está pensado y cuidado al detalle.

Platos

Entre la sinfonía de sabores y colores de su carta destacan platos tan sugerentes y deliciosos como la Gamba Roja de Dénia, hervida en agua de mar; la Cigala de las Rotas, asada en roca de sal; la Ventresca de atún Rojo; el Cubalibre de Foie, con escarcha de Limón y Rúcula salvaje; El Bosque animado, que representa los aromas, las texturas, los productos, que podemos encontrar en el bosque; La Gallina de los Huevos de Oro, exquisito huevo de gallina de corral cocido a 62°C, con caldo de ceps y legumbres con papel de oro; Azafrán "Mark Rothko", plato de salmonete inspirado en un cuadro del célebre pintor; Pieza de Ternera asada a las brasas del Naranjo, con cuñas de Chirivías silvestres e ilusionismo de las mismas al Foie, sobre su propia tierra; y cómo no, el Arroz Caldoso de la Variedad Arborio, con Bogavante, Pulpo y Figatell de Pichón. También podrás optar por sus Menús Nuevas Tradiciones o el Menú Universo Local. Difícilmente te equivocarás, aunque lo más indicado es dejarte aconsejar por el propio Quique Dacosta.

Menú: 210 €.

La Bodega

La bodega de "Quique Dacosta Restaurante" es una de las más completas de vinos del mundo. Referencias de todo el mundo, entre ellas las más importantes y significativas. José Antonio Navarrete, uno de los profesionales más cualificados e importantes del panorama europeo, hace de su pasión (el vino) un hilo conductor entre la cocina de Quique Dacosta y el comensal.

Premios

Distinguido con 3 estrellas Michelin. Premio Nacional de Gastronomía como mejor jefe de cocina en 2005 y Premio Nacional de Gastronomía 2009, a la mejor Publicación. 2 veces mejor cocinero del año por Lo Mejor de la Gastronomía. Mejor Pastelero del año 2008 Juanfra Valiente. Mejor Maitre del año 2009. Didier Fertilati, entre otras muchas menciones.

Rascassa,1 (Urbanización El Poblet) KM.2. 03700. Denia (Alicante). Tel. 965 784 179. <http://www.quiquedacosta.es/>