

MÁS INFORMACIÓN SOBRE LOS RESTAURANTES DE ALICANTE:

Dársena (www.darsena.com)

Es toda una institución en el muelle del puerto, donde se instaló en 1961, primero en manos de Perete y ahora de su hijo Antonio Pérez Molina, que se encargó del traslado en el 97 a su actual y privilegiada ubicación en la Marina Deportiva. Desde allí siguen ofreciendo banquetes y servicios con vistas inigualables y la cocina levantina más representativa: arroces y pescados y mariscos directos de la lonja.

Dirección: Muelle Levante, 6, Marina Deportiva. Tel. 965 20 73 99

La Taberna del Gourmet (www.latabernadelgourmet.com)

Pertenciente al Grupo Gourmet Alicante, con María José San Román al frente, este delicatessen wine bar es un referente gastronómico, un espacio donde la innovación está al servicio del producto y los sabores tradicionales, preparados en una animada barra alicantina respetando siempre al máximo la calidad de la materia prima. Ostenta un sol Repsol.

Dirección: San Fernando, 10. Tel. 965 20 42 33

Racó del Pla (<http://restauranteracodelpla.com/>)

40 años de éxitos y una segunda casa a pleno rendimiento -La Taverna del Racó del Pla-, solo puede deberse al buen hacer de la familia Gómez gracias a la constancia, a su personalidad, el amor por su trabajo y la pasión por tratar bien al cliente. Recetas tradicionales que enamoran a autóctonos y visitantes donde destacan los arroces y pescados del Mediterráneo, no en vano se les conoce como 'El templo del arroz'.

Dirección: Doctor Nieto, 42. Tel. 965 21 93 73

Maestral (www.maestral.es)

Un oasis de tranquilidad en Alicante, con una trayectoria de más de 25 años y ubicado en un luminoso chalet con un espectacular jardín. Alta gastronomía de inspiración mediterránea con una cuidadosa selección de materias primas para crear un mundo de sensaciones tanto para el paladar como para la vista.

Dirección: Calle de Andalucía 18, Vistahermosa. Tel. 965 26 25 85

Petímetre (www.petimetrestaurant.com)

Los fogones de esta cocina de tradición mediterránea con toque propio están capitaneados por el chef ejecutivo José Pallarés, bajo la dirección general de Sergio Hernando y con Mario Barradas como jefe de cocina. Su extensa y cuidada carta de vinos es avalada por el sumiller Pedro Blesa. Cuenta con los distintivos de calidad Alicante Ciudad del Arroz, y el prestigioso sello L'exquisit Mediterráni de la Comunidad Valenciana.

Dirección: Avenida Locutor Vicente Hipólito, 39 (Club de Alicante Golf). Tel. 965 29 74 76

Restaurante Jorge (<https://restaurante-gastrobar-jorge>)

Con más de 20 años de experiencia, en el Gastrobar Restaurante Jorge se ofrece una cocina de mercado con un toque vanguardista, con especial protagonismo de los arroces y las tapas típicas alicantinas. El Arroz con pulpo o el seminegro de chipirones y ajetes son algunos de los imprescindibles de su chef Óscar Cerdá.

Dirección: Calle de Martin Luther King, 2. Tel. 965 24 36 61

MÁS INFORMACIÓN SOBRE LOS RESTAURANTES DE MADRID:

A'Barra (www.restauranteabarra.com)

Es uno de los 'nuevos clásicos' de Madrid. Pertenece al Grupo Álbora, abrió sus puertas en 2016 y cuenta con 1 Estrella Michelin y 2 Soles Repsol. Un restaurante de producto, con Sergio Manzano al frente de su oferta culinaria, que solo admite la excelencia en sus materias primas. Elaboraciones que parten de lo más tradicional, con actualizaciones en busca de una cocina más saludable y contemporánea.

Dirección: Calle del Pinar, 15. Tel. 91 021 00 61

Alabaster (www.restaurantealabaster.com),

Restaurante del Grupo Alborada (A Coruña) en pleno centro de Madrid, junto al Palacio de Cibeles. Es uno de esos restaurantes que hay que visitar sí o sí en la capital. Cocina de producto actualizada, con muchas propuestas que nos llevan a sus orígenes en el Atlántico. Elegante y actual, con Óscar Marcos al frente de la sala y una de las mejores bodegas de Madrid.

Dirección: Calle Montalbán, 9. Tel. 91 512 11 31

Candeli (www.restaurantecandeli.com)

Candeli se articula en tres pilares: búsqueda y uso del mejor producto nacional, una parrilla clásica de carbón a la vista, y un recorrido exhaustivo por el recetario de distintos puntos de España. Pescados frescos y mariscos, hortalizas de temporada y carnes premium se dan cita en

su variada carta. El vino es otro de sus puntos fuertes gracias a sus dos sumilleres al frente, los hermanos y propietarios, Alberto y Francisco Rivera.

Dirección: Ponzano, 47. Tel. 91 737 70 86

Casa Mories (www.casamories.es)

Desde 1984 y hasta el comienzo de la pandemia fue La Forja de Sesnández, y ahora, tras una gran reforma, el hijo de los anteriores dueños, Enrique Menéndez sorprende en el corazón de Madrid con una cocina tradicional actualizada y de mercado de la mano de Beltrán Alonso donde se cuida sobremanera el producto. Por ejemplo, las verduras, vienen directas de su huerto de Zamora.

Dirección: Plaza de San Miguel, 5. Tel. 91 366 60 00

El Jardín de Alma (www.eljardindealma.es),

Desde su apertura en mayo de 2020 de la mano de Jesús González Espartero, se ha convertido en uno de los vergeles más famosos de la capital gracias a un entorno mágico con más aforo en las mesas de terraza de su gran jardín que en el interior. Producto, calidad y tradición son los tres pilares que definen la cocina de mercado con la que no dejan de conquistar paladares. La coctelería de autor acompaña durante las tardes.

Dirección: Arturo Soria, 207. Tel. 91 896 59 25

La Ancha (www.laancha.com)

Se trata de uno de los restaurantes más emblemáticos de Madrid. Nino y Santi son la orgullosa 4ª generación de la familia Redruello, que lleva más de un siglo dando de comer al público madrileño. Con una cocina de base tradicional, tiene platos que le distinguen, con mención especial a sus tortillas guisadas y, cómo no, a su famoso escalope Armando. La Ancha es sinónimo de buen producto y variedad.

Dirección: Zorrilla, 7. Tel. 91 563 89 77

Treze (www.trezerestaurante.com)

El chef madrileño Saúl Sanz especializado y apasionado de la cocina de mercado y el producto de temporada, se ha consolidado como referente de la cocina cinegética tras once años al frente de su restaurante Treze. De esta forma, gracias a su conocimiento y pasión en este tipo de elaboraciones, ha logrado posicionar Treze como uno de las propuestas imprescindibles y visita obligada para disfrutar de estos productos.

Dirección: General Pardiñas, 36. Tel. 91 541 07 17