

- PORTADA
- EDITORIAL
- RESTAURANTES
 - Guía
 - Mapa
- GRANDES PLATOS
 - Guía
- GALERÍA Bob Noto
 - Guía
- VINOS
 - Guía de tintos
 - Guía de blancos
 - Guía de espumosos
 - Guía de espirituosos
- PRODUCTOS
 - Guía
- FIRMAS

- Raúl García Jiménez
- Gilberto Grigliatti
- Jesús Herrero
- Antonio Vergara
- Diego Rodríguez Rey
- Raimundo García del Moral
- Joana Munné
- Antonio Vergara
- Xavier Agulló
- Cristino Álvarez
- Norberto Petryk
- Jacques Trefois
- HEMEROTECA de Editoriales y Firmas
- AULAS
- NOTICIAS
- CARTAS AL DIRECTOR
- FORO GASTRONÓMICO
- GUÍA LMG ESPAÑA
- CONGRESO LMG
- CAMPEONATO DE PLATOS CON ACEITE DE OLIVA
- CAMPEONATO DE TORTILLA DE PATATAS
- CONTACTO

Guía de Restaurantes

Vista previa

9,5 El Poblet



Quique Dacosta

País: España
 Localidad: 03700 Dénia (Alicante)
 Dirección: Las Marinas, km. 3.
 Teléfono: 965784179.
 Email: elpoblet@elpoblet.com
 Cierra: Domingos noche, lunes, del 20 de febrero al 13 de marzo y del 16 al 26 de octubre
 Precio: 70/90 €
 Precio menú degustación: 63 y 73 €

La culinaria española, la cocina mundial, los gourmets, el arte...el mundo gastronómico está de enhorabuena, feliz, contemplando la recolección y relamiéndose del esfuerzo invertido durante muchos años. La razón no es otra que al fenómeno Ferran Adrià se suma el fenómeno Quique Dacosta. Su capacidad creativa le sitúa ya en la cúspide mundial. Tras el genio de Roses, reconocido universalmente, se consolida el genio de Dénia, llamado a la gloria. Cuya esplendorosa carrera, dos veces recompensada en esta guía con el Premio al Cocinero del Año, se ve en esta ocasión refrendada con el Premio al Pastelero del Año, y con lo que hemos de considerar mucho más importante, una calificación reservada a un top mundial. Probablemente, tras Ferran Adrià "El Bulli" y junto al Grant Achatz "Alinia", nos encontremos ante los grandes iconos de la coquinaria de vanguardia. En los últimos tiempos el paisaje ha inspirado la imaginación de Quique. "El bosque animado", "la ostra", "escarcha", "la otra Luna de Valencia", "la paella de oro"...construcciones y



El bosque animado



Abstraccion del mar



Gamba asada en costra de sal



cuadros nacidos de la contemplación arquitectónica y pictórica. Visiones artísticas de la naturaleza rebosantes de erudición humana. Escenificaciones que tienen como elementos determinantes y distinguidos la mineralización, las transparencias de velos y geles, la terrosidad, sobre todo la terrosidad - que este año es la salsa reina -, la esculturización...y todo ese saber e ingenio aplicados a una materia prima única, que en este mundo de la fantasía culinaria no tiene parangón. Se ama el producto y se le engrandece al revestirlo de un diseño inenarrable. En definitiva, una gastronomía rompedora, con evidentes señas de identidad rupturistas, capaz de descolocar mentalmente al 99% de los gourmets. Una veintena larga de clarividentes platos con el marchamo 2007. Casi todos ellos refrendan el nivel sobresaliente. Y tres apartados merecen el 10: el concepto, la creatividad y la estética. "El bosque animado" quizás sea el testimonio cumbre, el "primus inter pares", pero ahí están la abstracción del mar, la gamba rosa de Denia, el arroz con anguila ahumada y cerezas, el pedazo de foie gras con lazos de manzana al té verde y aloe vera...hasta llegar a una repostería tan efectista como efectiva.

f