

14 y 15 de octubre de 2015

# Raúl Resino

Trabajamos sin carta para ofrecer en cada momento lo mejor de lo mejor, trabajamos con un menú gastronómico que cambiamos cada 15 días. Según lonja y huerto local.

Raúl Resino empezó hace 23 años en el oficio desde abajo, formándose por toda nuestra geografía y fuera de ella, ha pasado por cocinas de restaurantes humildes hasta llegar a algunos de los restaurantes más prestigiosos del mundo como: Martín Berasategui (3 estrellas michelín), El Raco de Can Fabes (3 estrellas michelín), El Celler de Can Roca (3 estrellas michelín), Restaurante Suzaku en Tokio (3 estrellas michelín) entre otros. Y ha ganado diferentes concursos de cocina Nacionales para profesionales. Recientemente, GANADOR SEGUNDA SEMIFINAL DEL CONCURSO NACIONAL COCINERO DEL AÑO. (Cataluña, Baleares, Comunidad Valenciana y Aragón). Y paso a la final nacional en Alimentaria 2016



## Raúl Resino (Rte. Raúl Resino)

### PREMIOS Y RECONOCIMIENTOS

24 de Octubre 2010 Ganador del concurso de cocina anzuelo de oro en la final celebrada en la escuela de Hostelería de Málaga "La Consula", en la categoría de pescado blanco. Organizado por el FROM Y CEPESCA.

16 de Octubre 2011 Ganador en la final del concurso nacional de cocina anzuelo de oro celebrada en la escuela de hostelería de Granada, en la categoría de marisco. Organizado por el FROM Y CEPESCA.

17 de Noviembre 2011 Ganador del concurso nacional para profesionales de cocina en vivo, con aceite de oliva virgen extra DO. Priego de Córdoba

Diciembre 2011 "Mejor Cocinero de las Islas Baleares"

25 DE MARZO 2015 GANADOR SEGUNDA SEMIFINAL DEL CONCURSO NACIONAL COCINERO DEL AÑO. (Cataluña, Baleares, Comunidad Valenciana y Aragón). Y paso a la final nacional en Alimentaria 2016.

Raúl cocina como piensa, no piensa como va a cocinar.

## MENÚ

Los "Pica-Pica"

Ostra crionizada en cava y lima con puré de mango

Crema de cigalas de Sant Carles de la Rapita con limón-gras, vieira asada y salicornia

Caballa marinada con ceviche de mango

Suquet de sepia actualizado con crudite de vegetales

Langostinos en salazón con berberechos al natural, espagueti de mar, hinojo marino y manzana verde en lima-limón

Nuestro tomate 20 horas con caldo de bonito ahumado

Loncheado de dorada en AOVE con aromas del mediterráneo y mosaico vegetal

Pez San Sedro con jugo de alga codium, burbujas marinas y cañailas

---

Nuestra Agua de Valencia

Horchata de arroz con leche, fartón de almendra y helado de turrón

P.V.P.: **38,80€**