

El Hotel Marina Badalona abre las puertas del nuevo restaurante Tastavents

+ Notícies | 04-05-2023 | 09:29



Restaurante Tastavents - Hotel Marina Badalona

Desde hoy el Hotel Marina Badalona ha incentivado, todavía más, su esencia mediterránea. Lo ha hecho con la apertura del Tastavents, el nuevo restaurante gastronómico del Grupo Sallés Hotels donde la calidad de los orígenes se mezcla con la innovación y la autenticidad, todo ello posible gracias a la calidad y compromiso de un destacado equipo de profesionales.

Ubicado en una zona privilegiada de la ciudad, concretamente en el Puerto Deportivo, el hotel se alza moderno y distintivo, y es precisamente arriba, en su tercera planta y con una gran panorámica de la costa de Barcelona, donde se halla el nuevo restaurante, un establecimiento que apuesta por un nuevo concepto de cocina mediterránea con la intención de ofrecer una experiencia única a sus comensales. Todo ello mediante una fusión concisa que pone de relevancia las materias primas y los productos estacionales.

El equipo y sus creaciones

El alma de la cocina es el chef Dídac Alcoriza, que al lado del subchef José Mansilla crean dos menús gastronómicos de vanguardia con toques modernistas, pero nunca dejando a un lado los atributos de la cocina tradicional. Así pues, entre sus propuestas hay platos entrantes como el canelón de aguacate Hass con burrata catalana D.O., carne y coral de bogavante nacional, dados de tomate del Maresme y caviar Sevruga con esferas de aceite de oliva, o bien el tartar de atún rojo sostenible mezclado con unos dados de sandía marinada lima y jengibre en diferentes texturas, hojas de capuccinas y pimiento verde jalapeño, entre muchas otras propuestas.

Entre los principales se encuentran un risotto falso con presa de cerdo cien por cien ibérico de las dehesas de Aracena de Huelva, cebollita perla glaseada, alcaparrones y queso volcánico de la Garrotxa o una suprema de lubina de nuestra costa con verdes de la propia huerta en texturas,

acabando con un aire de agua de Formentera para refrescar y dar el toque de sal al conjunto. Y finalmente, para los dulces, el flamante restaurante seduce a los más golosos, entre otras creaciones, con una adaptación del tradicional ?mel i mató?, así como un trampantojo de ?huevo de corral? que también hará las maravillas de los paladares.

Alcoriza, formado en la escuela de hostelería de Luis Irizar en Madrid, inició su carrera profesional como segundo de cocina en el Catering Paradís Gourmet, y siguió su evolución como chef de partida en restaurantes de gran nivel como El Bulli o El Reno. Más tarde pasó por el Hotel Arts y otros lugares de referencia antes de llegar a la cima siendo chef ejecutivo en Eurostars Hotels -World Trade Center- y realizando las aperturas del Eurostars Budapest y el Hotel Casa Fuster 5* Gran Luxe, donde llegó entrar en la exclusiva lista de Leading Smalls Hotels of the World. Además, ha trabajado durante más de seis años en el prestigioso grupo ANGRUP, donde ha liderado a una veintena de restaurantes, y ha ejercido también como consultor en F&B, asociado a Eduardo Serrano y asociados durante más de diez años. Desde hace un año lidera los equipos de cocina de Tela Marinera y El Fanal en el Hotel Marina Badalona.

Autor: Redacción