



“Cocinero de raza, su secreto reside en el trabajo y en su pasión por la gastronomía.”

Martín Berasategui justa creatividad

La cocina de autor de Berasategui, que encuentra sus raíces en la gastronomía vasca, es expresión de una investigación incansable.

Trabajador convencido, este humilde cocinero forma parte del exclusivo grupo de chefs españoles que cuentan con tres estrellas Michelin. Situado en Lasarte, su restaurante es uno de los mayores exponentes de la cocina creativa, aunque posee una personalidad propia muy marcada por sus orígenes donostiarres que impregnan cada plato. Su técnica, que es de las más evolucionadas y vanguardistas, se coloca siempre al servicio del producto y del sabor con creaciones cuidadas

al detalle que no serían posibles sin el apoyo de un amplio equipo de profesionales que le acompañan en su aventura. Este restaurante es la niña mimada de una agrupación mucho mayor, el Grupo Martín Berasategui, del que forman parte otros proyectos gastronómicos, editoriales y hoteleros. Entre ellos ocupa un lugar destacado su salón de bodas y celebraciones que se ha convertido en uno de los más solicitados del

panorama español. Su ubicación no podría ser más adecuada: se encuentra en el mismo recinto que su afamado restaurante e idénticas son las manos que elaboran su espectacular menú. Una ocasión irrepitible de contagiarte de la esencia, magia y buen hacer de un tres estrellas Michelin.

www.martinberasategui.com

el menú

1. *Tarama de quisquilla de Motril y caviar.*
2. *Huevo con remolacha a la ensalada líquida de hierbas.*
3. *Vieira con «Tximparta» de alga.*



1.



2.



3.

LA BODEGA



DE IZDA. A DCHA.: L'O DE L'ORIGAN (D.O. CAVA); L.100 DAVILA (2005, D.O. RIAS BAIXAS); ELS JELIPINS (2003); Y FONDILLÓN DE CASTA DIVA (D.O. ALICANTE).