

DESCUBRE EL MERCADO MÁS FRESCO EN ALEJANDRO

- El 'estrellado' chef Alejandro Sánchez dice adiós a la carta y trabaja, a partir de ahora, con tres menús que varían a diario según la oferta de la lonja
- Además de los sabores y aromas del mar, no faltan los de la tierra con recetas elaboradas con trufa blanca y exclusivas piezas de caza como el pato azulón

Madrid, noviembre de 2010

Elegir restaurante, ocupar la mesa y decidir qué comer, qué beber... ¿o quizás sencillamente dejarse sorprender y conquistar? Así es, a partir de ahora, en **Alejandro** (Avda. Antonio Machado, 32. Tel. 950 32 24 08. Roquetas de Mar. Almería. www.restaurantealejandro.es). Y es que, su chef, Alejandro Sánchez, ha retirado la carta y propone a todo aquel que se acerque al Paseo Marítimo de Roquetas y traspase su umbral, dejarse cautivar con tres menús elaborados, a diario, con el producto más fresco.

Es la evolución natural de un trabajo coherente. Y es que la culinaria de este andaluz siempre ha venido dictada por la estacionalidad y generosidad, ante todo, del mar. Ahora, más que nunca, ofrece una cocina 100% de mercado con el pescado como protagonista. De ahí que su jornada laboral comience muy temprano, ya que es él quien acude a la lonja y selecciona la mejor materia.

Con la llegada del frío, de las profundidades marinas se antojan deliciosas gambas, excelentes lubinas y rapes. Ellos protagonizan nuevas recetas que, eso sí, tienen como base el recetario tradicional almeriense. El resultado son platos tan sabrosos como el *Rape con bullabesa* o el *Canelón de trufa con puntillas salteadas*.

Estos y otros productos vertebran la nueva fórmula con tan sólo tres menús. El 'Express' incluye un primero, un pescado, una carne y un postre. Su precio es de 29'90 € sin IVA y se sirve todos los días tanto en el almuerzo como en la cena. Para conocer a fondo el buen hacer de este cocinero, incorporado hace un año al firmamento Michelin y con un Sol en la *Guía Repsol*, resulta perfecto el 'Menú Degustación'. Dos son las opciones, por 40 € con una tapa, dos entradas, pescado, carne y postre, y por 60 €, además con dos pases de marisco. Ambos sin vino ni IVA y servidos a mesa completa.

Por otro lado, el olor a salitre se mezcla con el de la tierra, con la intensidad aromática de la trufa blanca. Y es que ofrece, previa reserva, un menú compuesto por seis platos y dos postres a un precio de 120 €.

Siguiendo con el dictado de la estación y dependiendo, por lo tanto, de la oferta diaria, a estas propuestas se suma la caza, haciendo especial hincapié en la pluma: pichón, pato azulón, perdiz... Sin pasar por alto, carnes tan apetecibles como la paletilla de chivo, el cochinillo y, por supuesto, su célebre *Solomillo Wellington al revés*.

Para armonizar los platos, es posible elegir entre más de 250 referencias, tanto nacionales como internacionales. En cuanto a la decoración, es un espacio amplio y confortable, con una vista panorámica de la cocina que cuenta con una mesa para que los clientes más curiosos puedan comer entre fogones. El restaurante **Alejandro**, con capacidad para 60 personas, dispone de un salón para fumadores y de dos espacios privados con capacidad para 12 personas. El precio medio es de 55 €. El horario es de 13:30 a 15:30 horas y de 20:30 a 23:00 horas. Cierra lunes y las noches de los domingos y los martes.

Además, abre sus puertas el 25 de diciembre, para ofrecer sus menús habituales. Y en Nochevieja servirá diferentes platos a un precio de 100 € y con el oportuno maridaje. Tras las uvas y el brindis, podrá tomarse la primera copa ya que cierra a las dos de la madrugada.

Más información: Aires News Comunicación. www.airesnews.com

Isabel Aires. isabel@airesnews.com
Tel. 91 535 45 14 / 670 369 775

Jana Cerdán. jana@airesnews.com
Tel. 91 535 45 14 / 679 057 288