

## ÁNGEL LEÓN ALCANZA EL FIRMAMENTO MICHELIN

- El galardón más codiciado entre la elite gastronómica mundial es la recompensa a la audaz propuesta culinaria del “Chef del Mar” y su equipo
- Su restaurante Aponiente propone una cocina original, innovadora y dedicada a todo aquello que se obtiene del océano

Madrid, noviembre de 2010

Todos lo esperaban: su equipo, compañeros de profesión, críticos y quienes ya se han dejado seducir por su cocina creativa e innovadora, los comensales. Nominado el pasado año, **Aponiente** (Puerto Escondido, 6. Ribera del Marisco. El Puerto de Santa María, Cádiz. Tel. 956 851 870, [www.aponiente.com](http://www.aponiente.com)) entró ayer en el firmamento Michelin, reservado a aquellos que han contribuido a elevar la cocina a la categoría de arte. **Ángel León**, su chef, tras cuatro años de trabajo, ha conseguido su primera estrella en la edición 2011 de la *Guía Michelin España & Portugal de Hoteles y Restaurantes*.

De esta forma, los inspectores valoran su audaz culinaria, su compromiso con el mar y su búsqueda incesante de nuevos sabores. Este premio, por supuesto, reconoce la labor diaria de un excelente equipo. Para el “Chef del Mar”, es “un reconocimiento a nadar contracorriente en una zona donde la gastronomía aún tiene mucho que contar y muchas más alegrías que quedan por conseguir...”.

La estrella es de todos, de la primera a la última persona que trabaja y participa en **APoniente**.

**Empezando** por Juan Luis Fernández, su mano derecha en los fogones, y cómplice en una propuesta singular dedicada a todo aquello que se obtiene de las profundidades marinas. Y es que León se pregunta: “¿Por qué miramos a la tierra si el océano ocupa tres cuartas partes del globo?”. Esta frase define a la perfección su filosofía. Tenaz y apasionado, la estrella Michelin ensalza su labor, la calidad de sus productos, su originalidad, su carisma y una línea de trabajo que ha ido evolucionando con el paso del tiempo, hasta llegar a lo más alto.

En la memoria y, sobre todo en el paladar, quedan creaciones tan sugerentes como la *Sopa clarificada con algas*, ejemplo de su primer invento, el Clarimax; las *Sardinas asadas en brasa de aceituna, tomate y pan de telero*, elaboradas con un genial truco: los huesos de las aceitunas como combustible. Pero hay más sabrosos recuerdos... como el *Pescado del día de la forma que más me gusta... entero, frito en perol, en aceite de oliva virgen*, un ejemplo más de su respeto hacia el mar. Sin olvidar, el célebre *Arroz meloso de plancton marino, tajaitas de voladores secos y alioli ahumado*. Los ibéricos marinos han sido la última y genial propuesta directamente traída de las aguas a la mesa. El futuro, seguro, traerá muchas más...

**...y continuando** con Juan Ruiz, sumiller y director de sala. Quien encuentra el vino adecuado para cada plato. De hecho, la bodega ahora tiene capacidad para 3.000 botellas y cuenta con más de 300 referencias, entre las que destacan los vinos generosos. Y es que el pasado mes de abril, el establecimiento fue remodelado y amplió la capacidad del salón para 30 comensales, resultando más atractivo y confortable. Juan también presta atención a esos pequeños detalles que convierten cada almuerzo o cena en un momento especial.

En definitiva, un sueño hecho realidad para este alquimista de los fogones, artista y cocinero. A partir de hoy, **A Poniente** brilla más que nunca.

Más información: Aires News Comunicación. [www.airesnews.com](http://www.airesnews.com)

Isabel Aires. [isabel@airesnews.com](mailto:isabel@airesnews.com)  
Tel. 91 535 45 14 / 670 369 775

Jana Cerdán. [jana@airesnews.com](mailto:jana@airesnews.com)  
Tel. 91 535 45 14 / 679 057 288