

DESCUBRE EL RESTAURANTE ALEJANDRO, UNA COCINA ALMERIENSE MODERNA Y ACTUAL

- ✓ Tras celebrar su primer aniversario, el chef Alejandro Sánchez consolida su apuesta gastronómica, haciendo de su restaurante el más exclusivo de la zona
- ✓ El mar es absoluto protagonista de una carta que, semanalmente, propone novedades

Madrid, abril de 2008

El restaurante **Alejandro** (Avda. Antonio Machado, 32. Tel. 950 32 24 08. Roquetas de Mar. Almería. www.restaurantealejandro.es) acaba de celebrar su primer año de vida con las exitosas jornadas "Homenaje a mis amigos" en las que Alejandro Sánchez, joven chef y propietario, invitó a sus amigos y maestros a cocinar en su casa. Por la cocina pasaron cocineros como Julio Reoyo, Daniel Rosado, Víctor Trochi, 'Periko' Ortega, José Álvarez, Pedro Berroqui, Yayo Daporta y Pepe Solla.

Tras los días de celebración, todo ha vuelto a la calma y desde los fogones, Alejandro ofrece al cliente una cocina moderna, a partir de las recetas más tradicionales de Almería y de Andalucía en general. Platos actualizados desde su particular óptica y con matices muy frescos. Además, el chef renueva sus propuestas semana tras semana con platos como el *bacalao confitado*, *morcilla de Níjar* y *emulsión de pimientos del piquillo* o el *cohombro de mar*, *aire de manzana* y *vinagreta de piñones*, que no dejan de sorprender a todo aquel que se sienta en las mesas de este exclusivo local almeriense. De esta manera, para el comensal la fiesta continúa, día a día, con platos que demuestran el buen hacer y experiencia de Alejandro con una trayectoria profesional que suma una década.

Después de aprender en distintos fogones de nuestro país como Doña Filo, Casa Solla, La Broche, etc., la cocina moderna fue lo que le cautivó, convirtiéndose en un cocinero amante de la creatividad pero sin perder nunca el punto de partida, la cocina tradicional, que llena de acertados toques particulares. Su restaurante, por lo tanto, es su mejor y más anhelado sueño hecho realidad. El restaurante **Alejandro** está ubicado en el Paseo Marítimo de Roquetas y regala unas vistas del mar, que se huele y siente a través de los ventanales. En la mesa, la especialidad son los platos de pescado, siempre fresco y un producto cien por cien de mercado, de ahí que cambie la carta con tanta frecuencia dada la imposibilidad de encontrar diariamente la misma materia prima en la lonja. Sólo algunos platos como la *ensalada de vieiras* y *jamón ibérico con vinagreta de tomates secos*, el *"ajo colorao"*, *mollete de panizo* y *ortiguillas de mar* o el *salmonete con ajoblanco*, se mantienen debido al reclamo de la clientela, convirtiéndose en clásicos de la casa. En el apartado de postres cabe destacar la *crema quemada con chocolate caliente* y *helado de plátano*, los *papajotes de mango*, *helado de arroz con leche* y *cítricos* o su *selección de quesos afinados en casa*.

Todos estos platos, y muchos más, ya que no hay que olvidar que Alejandro no deja de crear, pueden armonizarse con alguna de las 250 referencias tanto nacionales como internacionales que el sumiller Agustín Sancho recomienda con gran acierto y que pueden observarse a través de la bodega situada en el salón principal, amplio y confortable, desde el cual también se admira una vista panorámica de la impresionante cocina, que cuenta además con una mesa en un lateral para los clientes más curiosos, para aquellos que no se conforman con observar a través de un cristal.

El restaurante **Alejandro**, con capacidad para 60 personas, dispone de un salón para fumadores y de dos espacios privados con capacidad para 12 personas cada uno. El precio medio de la carta es de 60 €, y una buena forma de probar los mejores platos de Alejandro son los menús degustación, a un precio de 40 € y 68 €, si incluye mariscos, ambos sin vino y servidos a mesa completa. El horario es de 13:00 a 16:00 horas y de 20:30 a 00:00 horas. Cierra lunes y domingo.

Más información: Aires News Comunicación

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

Jana Cerdán
Tel. 91 535 45 14
jana@airesnews.com

www.airesnews.com