

comer

PORTADA | AL DÍA | OPINIÓN | SITIOS | TENDENCIAS | MATERIA PRIMA | RECETAS |

Comer

Sitios

SITIOS

Albert Adrià y Dani García abrirán un restaurante en Marbella

- El proyecto aún está en una fase embrionaria



Dani García y Albert Adrià (LV)

CRISTINA JOLONCH ----- 24/07/2017

La culpa fue de Ferran Adrià. O así, entre bromas, se justifican los cocineros Albert Adrià y Dani García cuando se les pregunta por el proyecto de abrir juntos un restaurante en Marbella, de cara al próximo año.

La idea, explican, la soltó como una ocurrencia el artífice de El Bulli **mientras cenaban juntos**, el pasado marzo, cuando los dos hermanos participaron al lado de otros reconocidos colegas en el homenaje “A cuatro manos” al chef Nobu en el restaurante de García en Marbella.

La idea de esta unión fue de Ferran Adrià

El proyecto, han explicado ambos a Comer, **aún está en una fase embrionaria**. “Tendremos que hacer unas buenas sesiones de tormenta de ideas para consolidar el concepto”, afirmaba Albert Adrià, quien confirmó que él creará el concepto gastronómico y su amigo se ocupará de la gestión. ¿Qué tienen en común Dani García y

Albert Adrià? Ambos aseguran que, como buenos amigos, les ilusiona abrir algo juntos y, añade García, “yo creo que nos unen las ganas de hacer cosas diferentes fuera de la alta cocina”.

Todavía están pendientes de elegir el local, que podría ser tanto dentro del hotel Puente Romano, donde se encuentran los restaurantes del malagueño Dani García y BiBo, y donde el cocinero japonés al que homenajeaban en marzo abrió en junio un Nobu (al lado mismo de Dani García).

Todavía están pendientes de elegir el local

Para optar por la primera de las opciones están pendientes de que se les conceda la terraza que necesitarían, pero no descartan otro local más grande fuera del recinto del hotel. García, que se muestra entusiasmado **con la incorporación de reconocidos nombre de la alta cocina** a la propuesta gastronómica marbellí, acaba de abrir un nuevo establecimiento de cocina informal en Marbella, Lobito de Mar, que ha arrancado con éxito como una de las principales novedades de la temporada en la localidad malagueña.

Ahora el menor de los Adrià y Dani García tendrán que buscar tiempo para avanzar en un proyecto que, según el malagueño, **supone una nueva forma de sinergias**, por el hecho de que su amigo se ocupe del concepto culinario y su equipo de la gestión.

Adrià vuelve a hacer esta vez una excepción a su apuesta por trabajar con locales situados a muy pocos metros unos de otros, como hace con sus restaurantes Tickets, Hoja Santa, Niño Viejo, Pakta, Bodega 1900 y desde hace unos meses Enigma, todos ellos en el Parel.lel barcelonés. La primera excepción fue el Heart de Ibiza; la segunda, **el proyecto que prepara en Estados Unidos** junto a su hermano y el amigo de años José Andrés. Y ahora, de la mano de otro amigo, ha vuelto a caer en la tentación.

Adrià vuelve a hacer esta vez una excepción a su apuesta por trabajar con locales situados a muy pocos metros unos de otro”