



Nota de prensa

SE ABRE EL TELÓN DEL NUEVO ESPECTÁCULO DE “EL CHEF DEL MAR”

Ángel León devuelve el esplendor a la cocina costera con la inauguración de su nuevo restaurante **A poniente**, en el Puerto de Santa María (Cádiz)

Madrid, septiembre de 2007

Con tan sólo 30 años de edad, Ángel León ha traspasado ya la barrera de “joven promesa” para consolidarse como un auténtico genio de la cocina. Creativo y muy innovador, Ángel es una extraña mezcla entre alquimista, artista y cocinero con un afán muy concreto, “descubrirle a la alta gastronomía las posibilidades y sabores de unos pescados que siempre se han desechado” en determinados sectores. Una filosofía de trabajo que ahora cobra forma en el que es el primer proyecto en solitario de este genial chef del mar, el restaurante **A poniente** (C/ Puerto Escondido, 6. Ribera del Marisco. El Puerto de Santa María, Cádiz. Tel. 956 851 870, www.aponiente.com), un espectacular local dedicado íntegramente al mar, ubicado en el centro de la ciudad.

En el día a día, **A poniente** pretende “recuperar la cocina de siempre, pero tratando de hacerla más ligera, más acorde con los tiempos actuales” y siempre con el producto de temporada como pilar fundamental. Una cocina en la que Ángel León ha desplegado toda su imaginación con creaciones propias en la que los pescados son protagonistas absolutos en combinación con otros productos de la zona. Fruto de esta impresionante fusión tradición-vanguardia, podemos deleitarnos con propuestas tan asombrosas como las tortillitas de camarones en forma de cucurucho con emulsión de velo de manzanilla o la transformación de un humilde producto como las acedías, en un placer sensorial digno de los paladares más gourmet a través de una sugerente versión deshuesada y rellena de jamón ibérico.

La carta de platos es variada, bien ejecutada y muy dinámica, cambiando prácticamente cada mes para dar cabida a los productos más demandados en cada momento. Entre los entrantes destacan platos como el pulpo gaditano de arena sobre un guiso de habichuelas o el croquetón de puchero infundido en hierbabuena. Como platos fuertes, siempre ofrece tres pescados y tres carnes entre los que es un auténtico espectáculo de sabor el choco de la bahía con butifarra de canela y ali-oli de peras. Se aplican técnicas de ahumado con serrín de botas de vino de Jerez de más de 300 años y se asan pescados y carnes con un revolucionario método de brasas de huesos de aceituna. Para quienes quieran vivir una experiencia completa, lo mejor es optar por el menú degustación (43 € + IVA) que incluye 2 aperitivos, 2 entradas, 1 pescado, 1 carne, 1 pre-postre y un postre, incluyendo siempre las últimas novedades en carta. Unos platos que se pueden acompañar por alguna de las más de 150 referencias de vinos (la otra gran apuesta del local) entre los que ocupan un lugar muy especial los caldos de la región, con más de 50 propuestas de jereces, vinos generosos y manzanillas.

La pasión por el mar y sus productos la heredó Ángel de su padre con quien salía a pescar de pequeño. Actividad que hoy en día continúa haciendo, cada domingo, convirtiendo la carta de platos de los lunes en una succulenta sorpresa con los productos más frescos recién pescados, y que depende de la generosidad del mar, algo inusual dado el calendario pesquero. Su otra gran pasión son los “inventos”. Ángel dedica gran parte de su tiempo a la investigación tecnológica aplicada a la cocina, algo que ha dado unos resultados sorprendentes con la creación, entre otros, de la Clarimax, una genialidad ideada junto con los científicos de la Cátedra de Tecnologías de los Alimentos de la Universidad de Cádiz, que permite clarificar caldos, lo que ahorra horas de trabajo en cocina. Ambas pasiones han convertido a Ángel en un cocinero sensible cuyo objetivo, al frente de los fogones, es ser capaz de despertar sensaciones a través de los olores, las texturas y la explosión de nuevos sabores. Hacer de cada comida o cena una experiencia siempre diferente e inolvidable.

El restaurante está dividido en dos ambientes. Una barra que encontramos nada más entrar y donde el comensal poco previsor o el amante del tapeo pueden comer con una variada carta de tapas con medias raciones, mientras observa en directo cómo se trabaja en cocina gracias a una gran cristalera. La otra parte del restaurante la ocupa el salón cuya decoración es un claro homenaje al mar al que se ha dado un elegante toque oriental. El precio medio del restaurante es de 35-40€. **A poniente** abre de lunes a sábado de 13.30 a 16.30 horas, a mediodía, y de 20.30 a 00.00 horas por las noches. La barra permanecerá abierta hasta las 01.00 horas.

Más información: **Isabel Aires**
Aires News Comunicación
Tel. 91 535 45 14 / 670 369 775
isabel@airesnews.com