

El lujo de la hospitalidad

Relais & Châteaux Hotel San Román de Escalante



Alfonso Higuera, nuevo chef, recupera la sutileza de la auténtica gastronomía santanderina en los fogones del hotel

Vieiras con puré de coliflor y polvo de jamón ibérico o jargo con ensalada de algas y moluscos y helado de violetas con chocolate en texturas son algunas de las nuevas incorporaciones que Alfonso Higuera ha introducido en la carta del restaurante del **Hotel San Román de Escalante**. Además, el chef viaja como representante de la gastronomía de Cantabria a la exposición Universal de Shanghai.

[Madrid, 31 de mayo de 2010] El joven chef, recién incorporado a los fogones de este restaurante, ha compartido buen hacer y arte culinario con otro de los chefs de mayor proyección en el escenario gastronómico español, Óscar Calleja, en el restaurante Annu. Alfonso Higuera ha trabajado también a las órdenes de Nacho Manzano e hizo escuela en otro gran establecimiento, El Nuevo Molino (una estrella Michelin), Puente Arce, como responsable de la partida de pescado. En su currículum también se encuentra el prestigioso restaurante El Serbal.

Ahora, se hace cargo de la cocina del hotel y recupera los sabores de la cocina santanderina sumando ingredientes menos habituales, como las algas, que añaden nuevas texturas capaces de realzar el sabor de los productos protagonistas. "Hemos concedido especial importancia a la calidad de todos los productos que utilizamos, siempre los mejores, e incluso las verduras que acompañan nuestros platos proceden de nuestra huerta particular. Trabajamos con lo mejor de cada casa", explica el chef. Y continúa explicando -ya lo explicaba en uno de sus artículos el gran crítico gastronómico, Víctor de la Serna, cuando decía que lo importante, lo decisivo es que la comida esté elaborada con materias primas de absoluta calidad, que la armonía de los condimentos sea eso: una armonía y que el conjunto del plato sea igualmente armónico. Eso es precisamente lo que nos proponemos-, concluye.

Con la nueva temporada, el **Hotel San Román de Escalante** reabre la terraza del jardín para ofrecer en el espacio comidas, cenas y, ya entrada la noche, copas en un ambiente distendido y rodeado de naturaleza. En breve, además, el chef renovará la carta para dar paso a platos con influencias orientales, después, eso sí, de su viaje a Shanghai. Un viaje del que dará cumplida cuenta en la nueva carta del restaurante en la que ya está trabajando.



El lujo de la hospitalidad

Relais & Châteaux Hotel San Román de Escalante



La cocina cántabra, en manos de Alfonso Higuera, viaja a Shangai

El jefe de cocina del restaurante del **Hotel San Román de Escalante** viajará el próximo 5 de junio a la Exposición Universal de Shanghai, junto a Óscar Calleja, como representantes gastronómicos de la cocina de Cantabria. Durante la "Semana de Cantabria", los dos cocineros compartirán saber hacer con Toshiro Konishi, inventor del tiradito y uno de los responsables del mayor conocimiento de la comida japonesa. Los cocineros tendrán la oportunidad de presentar sus últimas recetas para, después, dejar espacio a la degustación de los platos preparados.

El menú que elaborarán los dos chefs comienza con un Espume de patata y trufa blanca con langostino y polvo de jamón ibérico junto a otro aperitivo de anchoa de Santoña con queso Divirín, brotes de cilantro y semilla de tomate, para dar paso vieiras en sopa de almendra tierna y micro brotes y un pulpo a la brasa con ali-oli de algas del cántabro. Entre los segundos, dos platos protagonistas: la lubina asada con centollo, masera y aire de zanahoria y el lomo de vaca de Tudanca con tierra y papel de setas. Para finalizar, quesada Pasiega con crema helada de orujo de Potes.

Relais & Châteaux Hotel San Román de Escalante

Situado a escasos kilómetros de Santander, a los pies de las marismas de Santoña, es uno de los hoteles con más historia y mayor prestigio de la costa cántabra. Las paredes empedradas de una antigua casona solariega del siglo XVII acogen 16 amplias habitaciones que combinan todos los detalles de un servicio exclusivo y moderno junto a muebles históricos y obras de arte: cuadros y esculturas de varias épocas. Su restaurante, situado en lo que fueran las caballerizas de la casa, es un referente de los fogones santanderinos. El hotel cuenta con una gran zona ajardina, piscina, bosque privado y varios salones para cualquier tipo de evento. Además, dispone de una amplia carta de masajes de los que es posible disfrutar tanto en la habitación como en un espacio especialmente diseñado para el relax en medio del bosque privado.



Terraza de uno de los jardines del hotel.

Más información

María Alonso

maria.alonso@menganito.es

+34 670 090 484 | www.menganito.es