

Cómo distinguir un buen restaurante de uno de alta gastronomía

Desde el momento en que la gastronomía subió a la palestra y se convirtió en parte de nuestras vidas (de una manera bastante intensa), con el acento además de una pandemia que nos encerró y nos convirtió en cocineros a diestra y siniestra.

Esto creó un nuevo nivel de comensales con un conocimiento nuevo adquirido a través de redes sociales y la práctica casera, aprendiendo todo lo concerniente a la gastronomía.

También fue una temporada de [delivery](#) y de maridar todo en casa con buenos vinos.

Razón demás para saber que sí algo debemos tener claro, es reconocer y diferenciar cuándo estás en un muy buen restaurante con un cocinero brutal, con platos de mucho nivel y que complace un mundo de paladares en su entorno y cuando estás en un restaurante de Alta Gastronomía.

Son dos mundos que colindan con una línea bastante delgada, lo mismo que el crítico gastronómico y los Foodies.

Está claro que el crítico se ha dedicado a conocer la gastronomía desde sus raíces y orígenes.

Su instinto le dice donde va a conseguir nuevas apuestas culinarias, descubrir nuevos talentos y quiere saber, conocer y paladear lo mejor de cada uno de los productos utilizados por el chef.







Restaurante Noma del chef Rene Redzepi

El foodie va a comer a los restaurantes y da su opinión de “comensal experimentado” y a muchos nos dan muy buenas recomendaciones e ideas de adonde es más aconsejable acudir a una cita culinaria.

Esto en un abanico de propuestas que cada día se hace, sino mayor, muy cambiante.

En fin, todos somos parte de una “Gastro Jungla” y formamos parte de una “cadena informativa”.

La búsqueda del conocimiento, la creatividad devota, el trabajo en equipo de manera implacable y sorprender a nuestros huéspedes son esenciales para lo que somos.

Restaurant Noma – Dinamarca

Pero volvamos a la buena cocina y la alta gastronomía, es importante tener claro estos puntos a la hora de decidir ir a

un restaurante “elitesco” donde la expectativa debe ser mucho más alta que lo normal.

Pelos y señales de la Alta Gastronomía



Chef Mauro Collagrecó Restaurante Mirazur Francia



Saber distinguir un buen restaurante de uno de Alta Gastronomía

Hay algunas señales que pueden indicar si como comensal estás en un restaurante de alta cocina o en un buen restaurante, aunque no siempre [son definitivas](#) y pueden variar según la región, la cultura y las tendencias culinarias.

- La presentación de los platos es muy cuidadosa y detallada, con decoraciones y arreglos muy elaborados.
- Los ingredientes utilizados en los platos son de alta calidad y, a menudo, inusuales o exóticos.
- Los platos suelen ser muy creativos e innovadores, y pueden incluir técnicas de cocina avanzadas.
- El menú puede estar compuesto por una serie de pequeños platos o degustaciones, en lugar de platos principales tradicionales.
- La carta de vinos es extensa y ofrece vinos de alta calidad y rareza.

- El ambiente es elegante y sofisticado, con una decoración lujosa y un servicio impecable.

Siendo estudiante en la escuela de hotelería en La Rochelle, Mauro pasó sin saberlo, delante del que sería su futuro restaurante: el Mirazur.

Pocos años más tarde, después de trabajar con grandes chefs franceses: Bernard Loiseau, Alain Passard, Alain Ducasse y Guy.

Chef Mauro Collagrecó – Restaurant Mirazur Francia

Por otro lado, aquí les dejamos algunas señas que nos pueden indicar si estás en un buen restaurante:

- Los ingredientes utilizados en los platos son frescos y de alta calidad, pero no necesariamente exóticos o raros.
- El menú puede ser más tradicional, pero los platos son bien ejecutados y tienen un sabor excepcional.
- El servicio es amable y eficiente, aunque no necesariamente tan formal como en un restaurante de alta cocina.
- La carta de vinos puede ser más limitada, pero ofrece vinos de alta calidad que se maridan bien con los platos.
- El ambiente es agradable y cómodo, pero no necesariamente tan elegante o sofisticado como en un restaurante de alta cocina.