

HABITUAL abre las puertas de su cocina para ofrecer un servicio más directo y cercano

El restaurante ha reformado el local para dar mayor protagonismo a la cocina, con un nuevo espacio en el que los clientes estarán junto a ella.

HABITUAL abrió sus puertas en septiembre de 2015 y, tras cuatro años, rompe barreras físicas para ofrecer un servicio más directo y cercano al cliente desde hoy, 16 de octubre.

El restaurante [HABITUAL](#) de Ricard Camarena abre, literalmente, las puertas de su cocina a los clientes. Todo ello, tras una reforma en la que se ha modificado gran parte del local para crear un nuevo espacio en el que dar protagonismo a la cocina, y conseguir un servicio más directo y cercano con el cliente.

HABITUAL se inauguró en septiembre de 2015 en la planta inferior del Mercado de Colón de Valencia. Tras cuatro años de vida, por los que han pasado miles de clientes, se ha decidido romper la barrera física que había entre la sala y la cocina. “Queríamos crear un espacio todavía más diáfano y, sobre todo, integrador, en el que el cliente disfrute de todo lo que hacemos en la cocina”, ha indicado el cocinero.

Tras varias semanas de reformas, se ha conseguido construir una cocina abierta, como tiene en el resto de todos sus restaurantes. “Nos gusta el contacto directo con los que vienen a nuestra casa”, ha afirmado Camarena. Con el cambio en el local, se ha conseguido una cocina “totalmente abierta, versátil, directa y cercana”, ha añadido.



El nuevo espacio, diseñado por el estudio valenciano de arquitectura Made Studio tendrá un interiorismo diferente al resto de la sala, mantendrá el techo industrial, pero el hierro crudo de las estanterías, las bancadas de mármol blanco y las baldosas blancas, serán las grandes protagonistas de la zona más cercana a la cocina. “Los clientes disfrutarán comiendo o cenando dentro de nuestra propia zona de trabajo.

Es la mejor forma de vivir una cocina”, ha explicado Ricard.

‘À LA MINUTE’

La

nueva disposición de la cocina en el local también hace que cambien las

dinámicas del equipo de sala que será “mucho más inmediata y directa”

con el cliente. Además, “nos permite elaborar muchos platos ‘à la

minute’ con lo que conseguimos mantener más frescura y matices en cada

uno de ellos”.

La reforma en el espacio también lleva acompañada una evolución de los platos de la carta. “Entrarán platos nuevos y otros desaparecerán de la carta” ha adelantado Ricard. Eso sí, HABITUAL se mantendrá fiel a los sabores del Mediterráneo, tanto occidental como oriental, y los cocinará con productos de cercanía, de la huerta valenciana y de las lonjas más cercanas. “Los nuevos platos serán una evolución natural de lo que se venía ofreciendo, pero le queremos dar una nueva vuelta de tuerca”, ha matizado.



Tarta untuosa de chocolate Valrhona con chantilly y granola crujiente.



Calamar de playa a la plancha con una bearnesa de tinta, hierbas y quinoa frita.



■ Zanahorias asadas, salsa strogonoff, avellanas especiadas y anisados.



■ Tartar de atún de almadraba, brocolini y crujiente de café.

“Nuestras

propias verduras van a seguir teniendo mucho protagonismo en HABITUAL.

La relación que mantenemos con nuestro agricultor cada día va a más. Año

tras año intentamos planificar mejor las cosechas para tener: tomates,

calabazas, cebollas, alcachofas, habas, y todo lo que nos puede dar la

tierra con flores y hierbas aromáticas, y lo mejor es que cada vez

tenemos una mayor producción, siempre que el tiempo lo permita", ha

recordado el cocinero.

HABITUAL

seguirá siendo "el Mediterráneo de Ricard Camarena" que abre todos los

días, su restaurante más genuino en el que poder disfrutar de una carta

llena de sabores y matices. Se mantendrán: el 'Menú de Mediodía' de

lunes a viernes (laborables), y también los menús para grupos. También

se mantienen los bonos regalo (con y sin bebida) para comer o cenar

cualquier día de la semana. Del 17 al 27 de octubre, HABITUAL participa

en "Valencia Cuina Oberta" con menús especiales a mediodía (24€) y por

la noche (30€) durante todos los días que dure el evento en la ciudad.