Nuevo concepto de cocina con productos del mercado en El Casino Restaurante

23/12/2020

Pedro Verdera está al frente del restaurante.

Durante la adversidad crecemos y mejoramos. Bajo esta premisa hemos recogido las necesidades de este momento, y ahora se las ofrecemos en un espacio inigualable, cálido de ambiente acogedor, con un diseño de techos altos, en el que hemos utilizado materiales nobles, y en el que se puede gozar de tranquilidad y seguridad para todos los que nos quieran conocer.

En el acto de la degustación de su nueva carta, el chef Pedro Verdera nos ha explicado la necesidad de crear un nuevo concepto y una nueva experiencia para los clientes. Ahora lo nuevo pasa por recuperar lo que se ha estado

perdiendo en los últimos tiempos. De aquí la necesidad de crear una cocina tradicional compuesta por productos frescos y de nuestros mercados locales, platos elaborados sencillamente, en los que la calidad de la materia prima y la combinación de sabores y aromas está por encima de cualquier otro aspecto.

Inigualables ceviches y tartares, ensaladillas de merluza, patatas de río con mojo de ñora, carnes, pescados y arroces siempre en su punto. Destacando la idea de que es importante apoyar a los productos y proveedores locales. Es el momento de ayudarnos a intentar cambiar hábitos en beneficio de nuestra ciudad. Nosotros lo hacemos y el resultado podrás comprobarlo por un importe adaptado al momento actual, siendo el precio medio del cubierto de unos 18 euros.

Ernesto Obrador

Los platos ofrecen experiencias únicas