

profesionalmente en manos tan prestigiosas como las de Berasategui.

COCINA MEDITERRÁNEA CON AROMAS INTERNACIONALES

Las ideas de Kasper y Roque fusionan hasta dar con un plato único y exclusivo. La cocina mediterránea, malagueña y española toma forma en estos fogones y recibe toques delicados procedentes de tendencias gastronómicas de todo el mundo. Resultado de esto son recetas tan exquisitas como los Raviolis rellenos de langostinos con salsa de bogavantes, piñones y pesto; o el Foie con sirope balsámico y chutney de pera, en el que las flores dan un colorido espectacular y unos aromas inimaginables.

MENÚS DEGUSTACIÓN A 44 EUROS

Los menús degustación, cambiantes cada 2-3 semanas, reúnen delicias de la carta y del mercado en un conjunto de cinco platos por 44 euros.

Pero no se puede abandonar Roca Tranquila sin dirigir los cinco sentidos a los resultados del jefe de repostería Francisco José Marfil. Su técnica para conseguir los sabores de siempre muestran en postres como el que reúne brevas, chumbos, pasas de Málaga y pan de especias. En cuanto a los toques internacionales, un conjunto explosivo de caviar de fruta de la pasión, tierra de menta, perfume y petazetas dan lugar al espectacular 'Mojito'. Roca Tranquila: grandeza culinaria sin tapujos.

>> LA COCINA SE ENCUENTRA A LA ENTRADA DEL RESTAURANTE, A LA VISTA DEL COMENSAL



KASPER NIELSEN



ROQUE BLANCO

KASPER NIELSEN: "LO MEJOR DE MI TRABAJO ES VER FELIZ A LA GENTE"

¿Su cocina favorita?

Roque: Una cocina tradicional con toques mediterráneos y personalizados.

Kasper: La que está bien hecha. No hay que trabajar por trabajar, el estilo da igual, lo importante es hacer las cosas bien.

¿Qué le fascina más de su compañero?

R: Su capacidad de trabajo y de aprendizaje. Puedo aprender mucho de él.

K: Su conocimiento de cocina española y malagueña, así como sus ideas.

¿Su especia favorita?

R: El azafrán.

K: El ajo, aunque no sé si se considera especia.

¿Una herramienta indispensable en la cocina?

R: El mortero.

K: La batidora, para hacer las salsas, y un tenedor muy grande.

Roca Tranquila es...

R: Un sitio para disfrutar comiendo. Bien en pareja, con amigos... para no venir con prisas y disfrutar del cariño.

K: Un sitio nuevo y tranquilo, con un buen ambiente, muy buena cocina y donde hay tradición, internacionalidad y donde los cocineros hablan muchísimo (risas).

¿Un plato para seducir?

R: Tartar de atún. Claro que depende de la pareja.

K: Cigalas, aunque todavía no las he utilizado para seducir.

¿Lo mejor de su trabajo?

R: Todo el conjunto de cosas que hacen que te sientas realizado. Sobre todo que a la gente le guste tu comida y tú acabes enterándote de eso.

K: La felicidad de la gente.

MÁS INFORMACIÓN EN NUESTRO 'CLUB DE RESTAURANTES' PÁGS. 56 A 60