

## **Bandarra Bar, un nuevo concepto gastronómico en Alicante**

**Bandarra Bar de Barra ha venido para sorprender y destacar en el universo gastronómico alicantino. Toda una experiencia desde que se entra en este bar/restaurante y hasta que se disfruta de todas sus creaciones**

Bandarra Bar de Barra es una nueva propuesta original que sorprende este verano dentro de la oferta gastronómica de Alicante. Situado apenas a unos metros del Ayuntamiento, en la misma calle Rafael Altamira, Bandarra llama la atención desde su exterior, con un cartel de luces de neón y dos grandes cubiertos en su puerta.

Dentro, se dibuja una gran barra, en su más pura esencia, como única opción para vivir la experiencia. Tras la barra se encuentra la cocina, todo sucede en un mismo escenario en el que no hay trucos, todo está a la vista, no hay etiquetas ni protocolos, cercanos al producto se vive en directo el show de la elaboración y el emplatado final frente a los clientes, mientras los cocineros hablan de tú a tú de los ingredientes y sus procesos de elaboración. Ver, oler, sentir, aprender, este es el ADN de Bandarra.

Son platos únicos, que respetando la tradición se transforman siguiendo las últimas tendencias de la tecnología culinaria. Transgresores y en esencia conservadores, el ying y el yang en cada mordisco, ofrecen sensaciones en boca que llevan a la cocina de otros tiempos y a la vez sorprenden con sabores que tienen fuerza, garra y personalidad.

Otra de las curiosidades de Bandarra son sus “cacharritos”, una provocación que descubre una nueva forma de beber mientras se come. Se trata de alcoholes con maceraciones combinados con infusiones que no dejan indiferente a nadie. Como dice el equipo de este bar de barra, “¿Odias el gas que te deja hinchado?, ¡Manda el gas a tomar viento!” Comida y bebida dan lugar a un morbo gastronómico que no se puede dejar de probar.

Aitor Calatayud es el joven director de Bandarra. Alma inquieta, perfeccionista, visionario y en constante evolución, está formado en las más prestigiosas escuelas de hostelería de nuestro país: Escuela Hofmann (Barcelona) y Basque Culinary Center (San Sebastián). Su paso por restaurantes de Estrella Michelin (Quique Dacosta, Etxebarri, Hofmann) junto a los más de diez años de experiencia en el mundo de la hostelería conforman el fuerte carácter de este chef. Le acompaña Laura Córdoba, hospitality en Bandarra. Hace dos años colgó la toga por amor y dio un giro a su vida adentrándose de lleno en el mundo de la hostelería. Formada en la Escuela de Hostelería CDT obtuvo el título de “jefa de Sala/Maitre” aprendiendo a gestionar y organizar un restaurante. Mochila en mano estuvo haciendo prácticas durante meses en restaurantes de toda España, y a día de hoy es la responsable de hacer que se disfrute al máximo de la experiencia bandarra.

Hay que poner en valor la iniciativa y pasión de estos jóvenes, que representan una nueva generación que se ha preparado con los grandes chefs y que prometen mantener el liderazgo gastronómico que tiene España, referente de calidad e innovación a nivel mundial, en nuevas versiones que invitan a romper con el protocolo y la distancia habitual, para formar parte del show, que sean protagonistas reales de su vida y saquen su ser bandarra más joven y divertido. Por eso han elegido a una calle cualquiera repleta de arte urbano, creaciones originales del artista Peyo revelan historias personales y juegan a probar a sus clientes, por eso el juego en los volúmenes del frontal de la barra, la iluminación

de la misma, el toque industrial, el contraste de lámparas, una atmósfera atrevida que no impide que cualquiera se sienta como en casa.

Su presentación lo deja bien claro: “Dentro de cada persona existe un bandarra que desea ser despertado, ese ser travieso, rebelde e inconformista con lo cotidiano que siente el irrefutable deseo de vivir y experimentar nuevas sensaciones. Libérate y rompe con todo aquello que creías conocer, únete a nosotros y deja que el ser bandarra fluya por tus venas... ¿te sientes preparado?”.

**Datos de contacto:**

Bandarra Bar de Barra

Calle Rafael Altamira, 14, Alicante

966 60 33 19

Nota de prensa publicada en: [Alicante](#)

Categorías: [Gastronomía](#) [Entretenimiento](#) [Emprendedores](#)

---

**NotasdePrensa**

<https://www.notasdeprensa.es>