

Oyarbide, entre los 10 mejores restaurantes, por Jesús Andreu

Llega 2017 y, como siempre, toca hacer análisis y recopilación de lo mejor que ha dejado este 2016 que acabamos de despedir. Por ello, Jesús Andreu, Director de la Fundación Carolina y director del blog "Anatomía del gusto" realiza una estudiada selección de los 10 mejores restaurantes actuales en Madrid, entre los que se encuentra Carlos Oyarbide, uno de los mejores exponentes de la cocina navarra en el mundo y propietario de "una cocina serena y elegante, discretamente renovada", según palabras del autor

Empezamos el año con un sabor de boca inmejorable y, por supuesto, las mejores expectativas. Tal y como explica Jesús Andreu, "la calidad gastronómica está creciendo al mismo ritmo que la globalización de las cocinas, la creatividad y una enorme y saludable competencia". Por ello, analiza y publica con mucho gusto y sentido los que, a su parecer, son los 10 mejores restaurantes a cierre de año, entre los cuales, no podía faltar Carlos Oyarbide.

Comienza destacando el contraste concebido entre la buscada oscuridad que tiene el restaurante y la luminosidad que se transmite en la cocina del chef Vasco-Navarro, "un cocinero que sobresale entre esta importante e histórica casta de chefs", tal y como comenta Jesús. Además, alaba la práctica de una cocina que define como "serena y elegante, discretamente renovada", que se borda en los fogones de la casa.

Los Oyarbide

Durante años esta dinastía de chefs ha dado de comer a ilustres comensales, entre ellos a la reina de Inglaterra. El apellido Oyarbide marcó un estilo en la restauración, mucho antes del célebre restaurante madrileño Zalacaín cuando era la gran referencia de la cocina de la capital. Los Oyarbide llevan practicando con talento y disciplina el arte de la cocina desde el siglo XIX, en Alsasua, con protagonistas incuestionables en la cocina navarra como Julia Amillano Urdiain, madre de Carlos_referente en su cocina_ y cocinera de Casa Oyarbide. Otros referentes, compañeros y amigos son Martín Berasategui, Juan Mari Arzak e Hilario Arbelaitz, con los que comparte el verdadero amor apasionado por los fogones y el espíritu de superación.

Carlos Oyarbide es uno de los grandes exponentes y defensores de la cocina navarra a nivel nacional e internacional. Además de los restaurantes en Marbella, la Moraleja y Majadahonda ha sido y es asesor gastronómico de diversas empresas e instituciones como el Congreso de los Diputados, el Teatro Real o el Parque Warner Bros, con funciones como el diseño de menús y la formación de los equipos de cocina.

Su libro Carlos Oyarbide: una tradición en vanguardia es una referencia gastronómica de la cocina española de nuestro tiempo. En él se encuentran firmas de grandes figuras de la restauración, así como de críticos gastronómicos que han valorado su trabajo a lo largo de su carrera. Se trata de un recorrido biográfico en el que Carlos habla de su vocación, de lo que aprendió de cada uno de sus

maestros y de su paso por diferentes restaurantes.

El nuevo espacio gastronómico de Carlos Oyarbide, situado en el corazón del barrio de Salamanca, no es exactamente un restaurante porque lo que sirven no es comida, sino innovación, conocimiento y magia al más alto nivel en el Arte de la cocina.

c/Villanueva 21 Madrid
915776 926
www.carlosoyarbide.com

Datos de contacto:
Globe Comunicación

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

Categorías: [Gastronomía](#) [Madrid](#) [Navarra](#) [Entretenimiento](#) [Restauración](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>