

Restaurante Tamarises Izarra, el nuevo templo gastronómico vasco

Tamarises Izarra es el nuevo templo culinario vasco. El espacio que lo acoge ha sido creado y diseñado según la filosofía de Javier Izarra uno de los grandes magos de la gastronomía vasca. Anclado en la mejor tradición de la gastronomía vasca más excelsa, Tamarises Izarra combina un gran producto, la justa elaboración y mucha sensatez en una cocina tradicional de vanguardia

El restaurante Tamarises fue antaño todo un referente gastronómico en el País Vasco donde durante más de cien años la familia Lazcano gestionó con gran éxito el complejo hasta que paso a manos de Javier Izarra. El restaurante, por el que han pasado personajes de la talla de la Duquesa de Alba, Jaime de Marichalar o el rey emérito Don Juan Carlos ha mantenido su nombre original, Tamarises, dando continuidad a ese referente de calidad, de historia y tradición. A su vez, ha incorporado la marca Izarra, inspirando innovación, renovación y juventud. Juntos, han creado el Tamarises Izarra, un establecimiento gastronómico actual que se erige como el nuevo templo gastronómico vasco.

La carta de Tamarises Izarra se renueva cada temporada, y ofrece las mejores recetas de la reconocida gastronomía vasca. Célebres platos elaborados con pescado fresco y su sabrosas carnes como el clásico chuletón son algunas de las exquisiteces que se pueden degustar en el lugar. Tampoco se debe dejar de mencionar los platos más actuales donde las nuevas técnicas culinarias realzan los sabores y las texturas de los productos, que denotan que se está ante una auténtica cocina de autor.

Javier Izarra

Al frente del Tamarises Izarra se encuentra el chef Javier Izarra, un apasionado del producto y la cocina de mercado y temporada que pertenece a una generación de chefs vascos que destaca por su gran preparación respecto a la materia prima.

Izarra basa su oferta gastronómica en el conocimiento del producto tradicional, con el punto justo de innovación y experimentación, potenciando los sabores naturales y tradicionales de los alimentos. El resultado es una gastronomía actual, respetuosa con el sabor, el producto y la tradición. A pesar de su juventud, Javier Izarra tiene una larga trayectoria entre la que destaca su colaboración con Fernando Canales en varios proyectos gastronómicos, tanto en Bizkaia como en Madrid.

Según Izarra, “lo que busca todo el equipo de Tamarises Izarra es el sabor de toda la vida y respetar la buena cocina tradicional. Ése es el secreto. Porque todos tenemos grabados a fuego esos recuerdos de los guisos de la abuela y de la madre. Intentamos recuperar el sabor de siempre”.

La innovación es otro de los puntos fuertes que se desarrolla de forma permanente en este restaurante. Para Izarra es importante que la gente tenga ese poder de innovación para poder crear en la cocina. Con una cocina de excelente calidad, un exquisito trato al cliente y precios razonables

Tamarises Izarra busca identidad y diversidad. En el restaurante se continua trabajando para impregnarse del entorno en el que se encuentra para poder así incorporar en el menú las enseñanzas aprendidas por la tierra que le rodea.

Datos de contacto:

Gustavo

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

Categorías: [Gastronomía País Vasco Restauración](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>