[notasdeprensa.jpg](http://www.notasdeprensa.es)Publicado en Jávea, Alicante el 12/06/2020

# [El restaurante BonAmb, con 2 Estrellas Michelin y 3 Soles Repsol, reabre hoy sus puertas](http://www.notasdeprensa.es)

## El restaurante BonAmb de Jávea (Alicante), del chef Alberto Ferruz, reabre este viernes 12 de junio, después de 3 meses parados por la crisis sanitaria del Covid-19

“Para los que amamos la gastronomía han sido muchos días duros. Y ahora que podemos reabrir, tenemos el reto de ofrecer a nuestros comensales una experiencia BonAmb auténtica, en nuestro entorno natural y con la máxima seguridad para nuestro equipo y nuestros comensales”, afirma Ferruz BonAmb reabre con un detallado protocolo de prevención de riesgos sanitarios. Con el fin de garantizar la seguridad de los comensales BonAmb ha preferido prepararse algunas semanas para convertir la apertura en una experiencia mejor. “Llevamos semanas elaborando nuestra propia hoja de ruta. Hemos ajustado nuestro aforo. Todo nuestro equipo pasa tests periódicos higiénico-sanitarios. Y seguiremos un estricto procedimiento de actuación para evitar riesgos y evaluar continuamente la situación de seguridad”, comenta el chef. Que los comensales disfruten de la experiencia gastronómica con la máxima seguridad es la prioridad para esta nueva etapa del restaurante. Se ha realizado una nueva distribución del espacio de más de 300 m2, para ofrecer a los comensales seguridad y exclusividad. Tanto en las distintas salas, como en la terraza o en la zona de aparcamiento, ofrecen más que la distancia mínima de seguridad. “Por supuesto no hemos olvidado que nuestro primer objetivo es crear una estancia muy agradable para nuestros clientes. Los comensales pueden sentirse seguros que cocineros y camareros, como siempre, vamos a poner el máximo esfuerzo para su satisfacción. Y aún más, para crear un ambiente agradable, hemos introducido nuevos cuadros de grandes artistas en las salas", comenta el jefe de sala Pablo Català. Con mucha ilusión y ganas de trabajar, BonAmb vuelve a abrir sus puertas dentro de una etapa social distinta a la que se ha adaptado a la perfección. A la misma vez, el agradable clima de Jávea y Marina Alta comienza a regalar momentos veraniegos distendidos de los que disfrutar mano a mano con estos profesionales de la gastronomía. Ya con reservas para este mismo fin de semana, abrirán de manera ininterrumpida hasta el final de temporada (diciembre). RESERVAS: https://bonamb.com/reservas/ +34 965 084 440

**Datos de contacto:**

BonAmb Restaurante

Carretera Benitcachell, 100, 03730

965 084 440

Nota de prensa publicada en: [https://www.notasdeprensa.es/el-restaurante-bonamb-con-2-estrellas-michelin](http://www.notasdeprensa.es/educalivecom-disfruta-de-cursos-presenciales-y-clases-particulares-a-traves-de-internet)

Categorias: Gastronomía Valencia Entretenimiento Restauración

[notasdeprensa.jpg](http://www.notasdeprensa.es)

[**http://www.notasdeprensa.es**](http://www.notasdeprensa.es)