

La fusión gastronómica de TOTEM llega a Alicante

El nuevo concepto de fusión gastronómica que aúna las cocinas mediterránea, japonesa, peruana y mexicana, se inauguró ayer arropado por la sociedad alicantina en una noche inolvidable

El teniente de alcalde, Antonio Peral, el empresario de origen francés Robert Florin del Hotel Bonalba Golf, la exalcaldesa Sonia Castedo acompañada de Oti García Pertusa y Carlos Parodi, Xavier Darblade, el expresidente de la Diputación José Joaquín Ripoll, Jean Paul Le Roux, los constructores Carmelo Romero y Javier Vidal, las diseñadoras Marian Rincón y Vivaah Viana, las empresarias Hilde Weflen y Luisa Gallego, los abogados Andrea San Roman, Carlos Peñarrubia, Pedro García y Carlos Hernandez, los socialite Miguel Noguera y Chema Albero, y una larga lista de influencers, empresarios y comunicadores como Miguel Llobell y Ángel Tamayo, disfrutaron en primicia de una pequeña selección de las creaciones del chef Marcos Maudes García.

El nuevo grupo gastronómico que ya abrió Salitre en Bilbao, con socios tan reputados como el futbolista Dani García y Ernesto Valero, apuesta ahora por Alicante, con la apertura de un nuevo espacio de cocina contemporánea apasionada por la fusión; una apuesta en la que la influencia de cocinas mediterránea, japonesa, peruana y mexicana, confluyen para crear una carta creativa, exquisita y original. Con los mejores productos del mercado nacional e internacional, seleccionados por el espectacular equipo de cocina que componen el TOTEM, dirigido por el chef Marcos Maudes García, que ha curtido en fogones como Pedro Larrumbe, Kabutokaji y 99sushibar.

El espacio cuyo proyecto arquitectónico 360 (obra, arquitectura e interiorismo) ha sido realizado por estudio By Open del tándem Emilio Hernandez y Felipe González, resume lo mejor de las nuevas tendencias de la restauración internacional creando un ambiente ecléctico de influencia japonesa perfectamente fusionado con un sofisticado mediterráneo.

Las espectaculares y exclusivas carnes maduradas de Vacum, el atún de Ricardo Fuentes de Cartagena o los productos de mercado y lonja local de nuestras costas, seleccionado minuciosamente por el equipo de cocina, construyen recetas magníficas como, el Takoyaky de Pulpo, el Tiradito de pez limón, Selección de tacos de carrillera de ternera madurada o atún fresco, la ensaladilla de merluza de Pincho de Bermeo, la lubina a baja temperatura con salsa de naranja, el steak tartar de nuestras carnes, la barra de sushi o postres exquisitos como la miel ralladura de miel y caramelo, o la Tarta TOTEM...

Todo ello acompañado de una Vinoteca espectacular que preside la entrada del restaurante, con una selección de los mejores caldos de España e internacionales, y que tendrá un servicio de cata personalizada para todos los clientes del restaurante.

TOTEM, está situado en el magnífico y tan de moda PAU 5, de la Playa de san Juan de Alicante, dispone de 4 espacios, un magnífico servicio de barra para propiciar el entorno social y la degustación más informal de toda su carta, así como un showcooking permanente que hará disfrutar a sus clientes

mientras eligen lo que se les cocine en directo. Cuenta además con 2 reservados espectaculares con una mesa importante, para 12 y 8 personas respectivamente, y unas espectaculares terrazas con tecnología domótica de climatización horizontal. La cocina del restaurante es otro espectáculo visual, porque de acuerdo con el nuevo concepto culinario, estarán a la vista de todo el espacio de restauración: TOTEM desea que la elaboración de sus platos sea en sí misma, una interacción visual con sus clientes.

TOTEM ALICANTE es el primero de una apuesta gastronómica de lujo que incluirá nuevas aperturas, en los próximos años, en Ibiza, Marbella y Madrid.

Más información, www.restaurantetotem.com

Datos de contacto:

Elsa Martínez
639612262

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

Categorías: [Gastronomía](#) [Sociedad](#) [Valencia](#) [Restauración](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>