[notasdeprensa.jpg](http://www.notasdeprensa.es)Publicado en Ondara, Alicante el 24/07/2020

# [Casa Pepa, con una Estrella Michelin, reabre después de meses de renovación](http://www.notasdeprensa.es)

## Después de remodelar sus espacios y realizar interesantes cambios sin perder su esencia, Casa Pepa vuelve a abrir sus puertas para ofrecer a sus comensales una experiencia gastronómica moderna pero tradicional y que guarda la esencia de sus orígenes. Este restaurante de Ondara (Alicante) ahora regala su historia culinaria junto a BonAmb

Un restaurante con vida tiene evolución, historia y origen. Y así es Casa Pepa, un lugar con mucha tradición y evolución detrás, donde los sentimientos y la personalidad son los ingredientes principales que definen toda su gastronomía. Después de 9 meses de cierre, por la remodelación que se ha realizado en el restaurante y por el confinamiento, Casa Pepa vuelve, de la mano del prestigioso y reconocido Grupo BonAmb, a deleitar a sus comensales con la esencia de la cocina del levante. El Grupo BonAmb, del chef Alberto Ferruz, adquirió a finales de 2019 Casa Pepa, el restaurante de Pepa Romans, la primera cocinera alicantina en conseguir una Estrella Michelin. Esta interesante unión se ha realizado con el fin de preservar y mostrar la historia y los orígenes de la gastronomía de la zona de Jávea y la Marina Alta. Una fusión que potencia la cocina de mediterránea y que quiere mostrar la acogedora y cercana tradición de una casa de campo familiar, capaz de convertirse en un restaurante de prestigio. “Hemos llevado a cambios interesantes, pero manteniendo la misma esencia de siempre de Casa Pepa”, afirma Alberto Ferruz. El legado de la cocinera está presente en esta nueva etapa del restaurante. La búsqueda por la excelencia, el arraigo por la tierra, el cuidado del producto local y sobre todo el ambiente familiar, que siempre ha sido la marca de Casa Pepa, se siente nada más entrar por la puerta. “Estamos emocionados de volver a abrir, para mostrar a nuestros comensales el resultado de tanto tiempo de trabajo y creemos que Pepa estaría orgullosa y tan emocionada como lo estamos nosotros”, confiesa Alberto Ferruz. Esa esencia fue el legado que dejó. Su profesionalidad, honestidad, el arraigo por su tierra, el cuidado por el producto y sobre todo, el amor por su familia; se siente en todos los rincones de Casa Pepa. Pepa Romans siempre expresaba la importancia que tiene para ella la familia: “Sentir a mi familia cerca es algo muy importante, nos gusta transmitir el sentimiento de afecto familiar a nuestros clientes”. Para conservar esa esencia familiar y para que no solo la comida sea protagonista, Casa Pepa envuelve al comensal en un ambiente acogedor, amigable y muy cercano. Casa PepaPartida Pamis, 7-30 – 03760 – Ondara, AlicanteReservas:https://capepa.es/reservas/

**Datos de contacto:**

Casa Pepa

Partida Pamis, 7-30 – 03760 – Ondara, Alicante

965 76 66 06

Nota de prensa publicada en: [https://www.notasdeprensa.es/casa-pepa-con-una-estrella-michelin-reabre](http://www.notasdeprensa.es/educalivecom-disfruta-de-cursos-presenciales-y-clases-particulares-a-traves-de-internet)

Categorias: Gastronomía Viaje Sociedad Valencia Turismo Restauración

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

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