

La Guía Gastronómica de Javi Estévez para 2018



[Booking.com](https://www.booking.com)



La Guía Gastronómica de Javi Estévez para 2018

- Con seis de cada diez viajeros (61%)* que dicen elegir su destino de vacaciones por su cocina local, Booking.com y el chef español Javi Estévez han unido sus fuerzas para crear una guía hacia los destinos gastronómicos favoritos del chef durante 2018
- Desde la casquería más delicada en Ezcaray, pasando por una deliciosa hamburguesa artesanal en Berlín hasta el exquisito trabajo de la trufa en Carcasona, Francia

Todo aquel que piensa en España no puede evitar el deseo de probar alguna de sus incontables delicias gastronómicas. Años y años de buenos cocidos, deliciosas tortillas de patatas, y variadas tapas han entrenado el paladar del español a arriesgarse a degustar el sabor de cualquier cocina local, sea de donde sea. Para un **informe de Booking.com**, el líder mundial en conectar a viajeros con la mayor oferta de alojamientos increíbles, **revela que un 34%** de los viajeros desea embarcarse en una aventura culinaria por el mundo.** Entre todas las cocinas tradicionales, la española es una de las más valoradas por su variedad y fusión de sabores. Una cocina abierta que responde a un estilo de vida que integra y une a todo aquel que se sienta a su mesa.

Con esta guía, Booking.com quiere celebrar el rol que el paladar juega en nuestras decisiones y experiencias cuando viajamos

Además, nos invita junto al reconocido chef Javi Estévez a descubrir los platos nacionales e internacionales que han inspirado la cocina de vanguardia de su restaurante “La Tasquería”. Un espectacular establecimiento de diseño industrial en el corazón de Madrid en el que trae de vuelta la tradición de la tasca castiza con una casquería bien hecha, diferente, y siempre divertida. Una filosofía que busca la renovación para integrar las influencias de un mundo más abierto y global en la gastronomía española contemporánea.

*Estudio encargado por Booking.com y llevado a cabo de forma independiente entre una muestra de adultos que han realizado un viaje en los últimos 12 meses/ tienen otro viaje planeado en los próximos 12 meses. En total, han participado 56.727 personas en la encuesta (más de 2.000 de Argentina, Australia, Brasil, Canadá, Chile, China, Colombia, Alemania, España, Francia, Hong Kong, Indonesia, India, Italia, Japón, Corea del Sur, México, Malasia, Países Bajos, Portugal, Rusia, Singapur, Tailandia, Taiwán, Reino Unido y EEUU, y más de 1.000 de Dinamarca, Croacia, Suecia y Nueva Zelanda). Los participantes completaron la encuesta online en octubre de 2017.

**Estudio encargado por Booking.com y llevado a cabo de forma independiente entre una muestra de adultos que han realizado un viaje en los últimos 12 meses/ tienen otro viaje planeado en los próximos 12 meses. En total, han participado 18.509 personas en la encuesta (más de 1.000 de Reino Unido, EEUU, Brasil, China, Alemania, Italia, España, Francia, India, Singapur y Rusia, y más de 500 de Australia, Argentina, Bélgica, Canadá, Dinamarca, Hong Kong, Croacia, Indonesia, Japón, México, Países Bajos, Nueva Zelanda, Suecia, Tailandia y Taiwán.) Los participantes completaron la encuesta online en octubre de 2017. Los participantes completaron la encuesta online en agosto de 2017.



No hay nada como recorrer nuevas ciudades en busca de la felicidad. Felicidad en forma de ingrediente, plato o por qué no, un nuevo sabor.

Desde que empezara su carrera en el mundo de la cocina hace 14 años, Javi Estévez siempre tuvo claro que viajar sería una parte fundamental de su trabajo. No sólo porque abre nuevas posibilidades y caminos, sino porque viajar también despierta y alimenta nuestro apetito, “y no hay nada como recorrer nuevas ciudades en busca de la felicidad. Felicidad en forma de ingrediente, plato o por qué no, un nuevo sabor” señala el chef. Cocinar significa explorar y dejarse cautivar por aquello que encuentras como por ejemplo, un bocadillo de pastrami. En Nueva York, por ejemplo, Estévez probó uno que le volvió loco “hasta que conseguí elaborar uno lo más parecido posible”. Algo parecido le ocurrió con los tacos de Ciudad de México, o con los mariscos y pescados gallegos. La lista podría continuar dentro y fuera de nuestras fronteras, porque aún quedan muchos sitios por descubrir y degustar.

Para esta colaboración con Booking.com, Javi Estévez se ha propuesto abrir nuestro paladar hacia el exquisito trabajo de la trufa de Carcasona en Francia, la delicada casquería de la Rioja en Ezcaray, el irresistible olor de una hamburguesa artesanal por las calles de Berlín, o el mejor arroz montaños en la Sierra de Alicante.

Berlín, historia y diversión por todas partes



Al noreste de Alemania, Berlín es una ciudad llena de vida en la que confluyen las mejores gastronomías del mundo. Su cocina tradicional alberga influencias del norte de Europa, aunque si hay algo que llamó en especial la atención de Javi Estévez fue el ambiente urbano de la ciudad y la calidad de su comida callejera. De hecho, hubo un rincón en especial que hizo las delicias de Javi, el conocido Bürgermeister. Localizado bajo las vías de metro en Keruzberg, este espectacular puesto de comida se encuentra en lo que una vez fue un antiguo depósito de agua. Puede que dicho así no suene como el mejor sitio para ir a comer, aunque si estás dispuesto a correr el riesgo, encontrarás una de las hamburguesas artesanales más irresistibles.

Para poner la guinda a una experiencia urbana total, lo mejor es dirigirse a Mauerpark, donde “te podrás lucir “like a rock star” mientras cantas en su karaoke” ante la audiencia del anfiteatro del parque.

Dónde dormir:

Gat Point Charlie Hotel

Opciones hay muchas, aunque si lo que buscas es comodidad y diseño, el Gat Point Charlie Hotel es justo lo que necesitas. Un alojamiento ideal para “recuperarte de las largas caminatas o de tus salidas nocturnas... eso, ya es cosa tuya...”



Ezcaray relax y gastronomía... todo en uno

Bien sabido es que en La Rioja se come y se bebe de lujo. Su cocina está llena de delicias y un buen lugar para disfrutar de todas ellas es Ezcaray. Este pequeño pueblo está repleto de bares y restaurantes, como el Masip, que tiene unas croquetas de escándalo, “las mejores que probarás nunca” apunta Estévez. Aunque “si eres amante de las nuevas experiencias”, el restaurante el Portal es tu sitio. Allí el chef Francis Paniego ofrece junto a su equipo un exquisito menú degustación basado en la tradicional casquería. Un delicado trabajo que “me abrió la mente sobre la multitud de opciones que nos puede ofrecer la casquería”, como la elaboración del paté de perdiz y pollo con alcachofa frita. Un truco culinario “que me inspiró a elaborar nuevos platos con este producto” explica el chef.

Dónde dormir:

Hotel Echaurren Gastronómico

Unido a la experiencia gastronómica de El Portal, el Hotel Echaurren Gastronómico ofrece relajación con letras mayúsculas. Eso sí, antes de dormir recuerda este consejo de experto: “ponte el despertador porque... ¡esas camas te atrapan!”





Dónde dormir:

Hotel de la Cité

Para disfrutar de este rincón maravilloso, lo ideal es el Hotel de la Cité. Un entorno de palacio que te hace viajar hacia la época de la exquisita sobriedad. Si hay algo que no te puedes perder es su especial biblioteca, un exclusivo bar al más puro estilo Humphrey Bogart.

Carcasona, escapada express con una buena cocina

Su gastronomía es conocida por su exquisita Cassoulet, “un guiso tradicional elaborado a base de alubias y carne, generalmente pato, oca, cordero o incluso salchichas frescas.”

En el sur de Francia, en la región francesa de Languedoc, Carcasona es un pequeño pueblo que destaca entre la campiña francesa por su casco histórico, una espectacular ciudadela medieval asentada sobre una espectacular colina. Su gastronomía es mundialmente conocida por su exquisita Cassoulet, “un guiso tradicional elaborado a base de alubias y carne, generalmente pato, oca, cordero o incluso salchichas frescas.” Una tradición culinaria que destaca por el fino trabajo sobre la trufa, que se puede apreciar con detenimiento en el Barriere Truffles, un pequeño establecimiento con una carta que destaca por una aproximación artesanal sobre este producto. “De ahí nació nuestra Molleja de cordero con yema de huevo y trufa, que ofrecemos solo en temporada en mi restaurante.”



Zahara, el hotel Antonio y el atún como protagonista

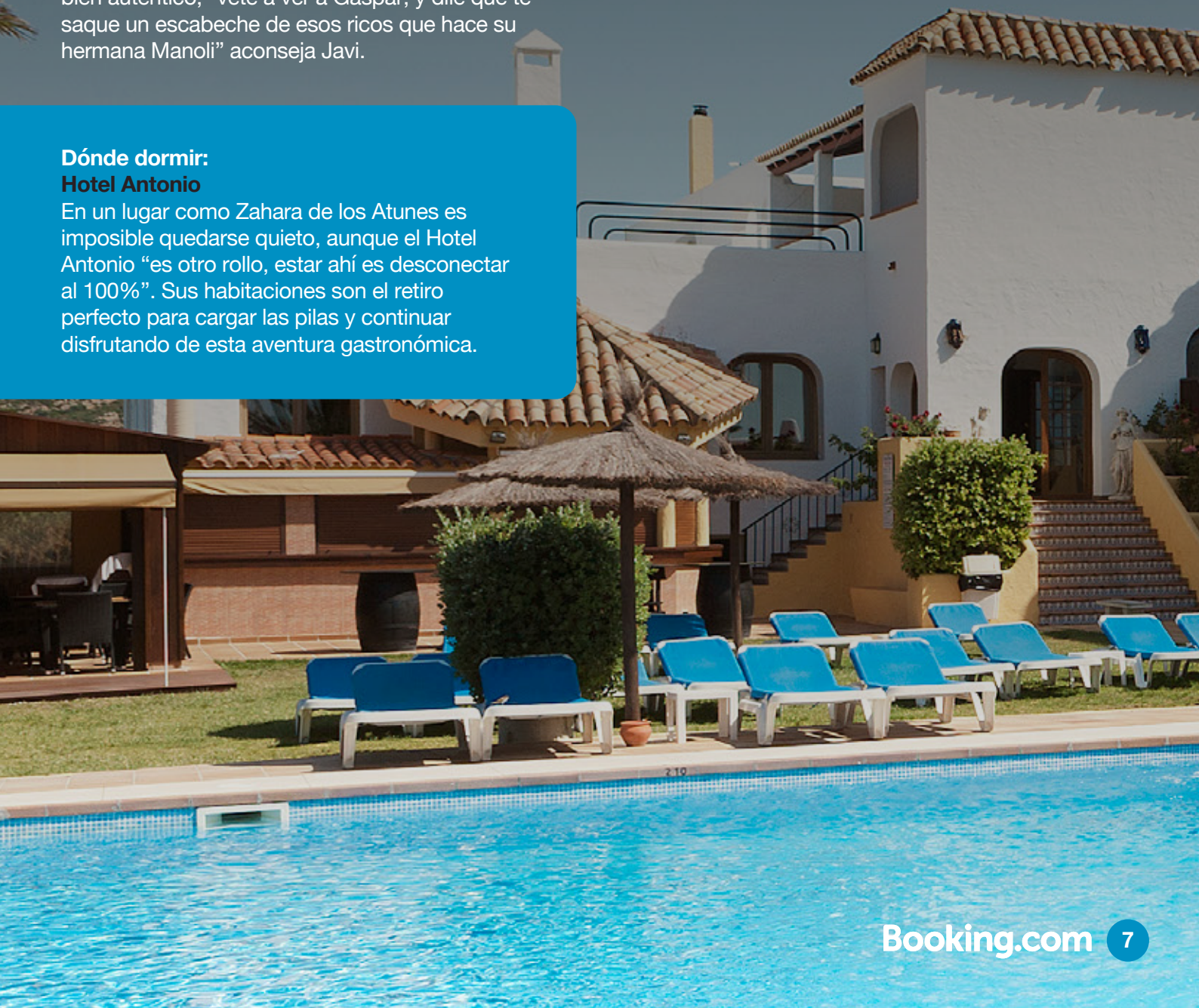
Hacia el sur en las extensas costas de Cádiz, encontrarás el paraíso del atún. Un lugar donde sólo tendrás que abrir el paladar hacia las mil y una formas de disfrutar de este manjar. Los paisajes de Zahara de los Atunes son ideales para explorar en coche, o a pie si inicias el recorrido en el centro del pueblo. Una vez allí, lo ideal es mezclarse con su gente y disfrutar como uno más de las delicias de sus restaurantes. Como por ejemplo “el Ramón pipi” con un morrillo de atún “brutal”, además del de la Almadraba, el de Casa Juanito, o el Chiringuito del Trompeta, “un imprescindible”. Si lo que quieres es un sabor local bien auténtico, “vete a ver a Gaspar, y dile que te saque un escabeche de esos ricos que hace su hermana Manoli” aconseja Javi.



Dónde dormir:

Hotel Antonio

En un lugar como Zahara de los Atunes es imposible quedarse quieto, aunque el Hotel Antonio “es otro rollo, estar ahí es desconectar al 100%”. Sus habitaciones son el retiro perfecto para cargar las pilas y continuar disfrutando de esta aventura gastronómica.





Sochi, una sorpresa al sur de Rusia

“El motivo de mi visita fue por trabajo, para participar en el Gastreet Festival, un congreso de cocina”

En las saladas costas del Mar Negro y situado al sur de Rusia, Sochi es un pequeño pueblo que ofrece una espectacular variedad paisajística: veranos de 30 grados con playas de áuþa, e inviernos helados con una espectacular estación de esquí a tan sólo 70 kilómetros.

Además de estos claros atractivos, Sochi es un lugar que está evolucionando como destino gastronómico. “El motivo de mi visita fue por trabajo, para participar en el Gastreet Festival, un congreso de cocina” que durante cinco días ofrece un sinfín de actividades: desde show cookings hasta emocionantes conciertos nocturnos.

Una oportunidad única para disfrutar de la mejor cocina local en creativos puestos food trucks: desde chupitos de vodka, hamburguesas artesanas con encurtidos hasta “un puesto donde servían Borsch, una suerte de sopa con carne y vegetales que hace que te vengas arriba en pocos segundos”. Una vez allí, no querrás volver.

Dónde dormir:

Solis Sochi Hotels & Suites

Para aprovechar este evento gastronómico imprescindible y conocer lo mejor de Gochi, tu alojamiento ideal es el Solis Sochi Hotel & Suites. Un espectacular hotel de cinco estrellas con spa y vistas alucinantes sobre la majestuosidad de Sochi.



Vivood, descanso y naturaleza

La Sierra de Alicante es un entorno natural único con una diversidad increíble de fauna y flora, características que hacen de este enclave un lugar ideal para encontrar la paz interior y exterior. Recorriendo sus parajes a pie o en bici descubrirás las mejores vistas de la zona. Un entorno que es también conocido por sus pueblos, donde podrás disfrutar de una cocina totalmente artesanal, de buenos platos de montaña, de los que sacian. Desde un buen arroz montañés en el espectacular Ca Rafel en Benimantell, hasta un elaborado menú degustación en El Xato en La Nucia. Una experiencia de montaña que “me devolvió la afición que tenía por la bici desde pequeño” y en un alojamiento que es una atracción en sí mismo.

Dónde dormir:

Hotel Vivood Landscape

Si buscas fundirte con la naturaleza, el Hotel Vivood Landscape es tu sitio. Distribuido en casas que se mimetizan con el entorno, sus habitaciones cuentan “con unos ventanales espectaculares en los que nadie podrá verte y en los que tú tendrás unas vistas espectaculares de toda la sierra y el lago.”



Sobre Javi Estévez

Javi Estévez (35 años) se dedica a la cocina de forma profesional desde hace más de 15. Su formación comenzó en el Centro Superior de Hostelería de Galicia. Durante los años siguientes realiza stages en Tragabuches y El Bohío (ambos con estrella Michelin). Seguidamente, se incorpora al restaurante Villena, en Segovia (una estrella Michelin), donde permanece bajo la asesoría de Julio Reoyo más de dos años al frente de la cocina.

En 2013 participa en la primera edición del programa de TV Top Chef España donde, además de quedar en 5ª posición, ayuda a Begoña Rodrigo durante la final a alzarse como ganadora. En febrero de 2015 inicia su proyecto personal, La Tasquería de Javi Estévez, donde muestra al público madrileño su compromiso con la ciudad y, sobre todo, con esa cocina casquera que tan bien representa a los madrileños. Esta iniciativa le ha valido el premio Cocinero Revelación 2016 en el congreso internacional de gastronomía Madrid Fusión, así como una mención a Restaurante Revelación en los XIII Premios Gastronómicos de Metrópoli y otra en los premios gastronómicos Salsa de Chiles de ABC como mejor restaurante de cocina tradicional.

Durante 2016 su restaurante recibe el premio al concepto más innovador de la comunidad de Madrid por la Academia de Gastronomía y en Noviembre es galardonado como Restaurante Bib Gourmand por la guía Michelin 2017. En Enero de 2017 es nombrado embajador de la Comunidad de Madrid bajo la marca de Producto Certificado y se concede la primera M al restaurante La Tasquería dentro de la guía Metropoli de Madrid. Por último en junio de 2017 pone en marcha un nuevo proyecto basado en bocadillos Gourmet, John Barrita.





Sobre Booking.com

Booking.com B.V., fundada en Ámsterdam en 1996, ha pasado de ser una pequeña start-up holandesa a una de las mayores empresas e-commerce de viajes de todo el mundo. Booking.com forma parte de Booking Holdings Inc. (NASDAQ: BKNG) y cuenta con más de 17.000 trabajadores en 198 oficinas en 70 países de todo el mundo.

Booking.com, cuya misión es poner el mundo al alcance de todos, apuesta por la tecnología digital para que viajar sea más fácil.

En Booking.com, conectamos a los viajeros con la oferta más amplia de alojamientos increíbles, desde apartamentos, casas y bed and breakfasts de gestión familiar hasta lujosos resorts de 5 estrellas, casas en los árboles e, incluso, iglús. La web y apps de Booking.com están disponibles en 43 idiomas y ofrecen más de 28.8 millones de opciones de alojamiento en más de 130.000 destinos de 227 países y territorios en todo el mundo.

Cada día se reservan más de 1,5 millones de noches en nuestra plataforma. Los clientes, ya viajen por ocio o por negocios, pueden reservar de forma inmediata su alojamiento ideal fácil y rápidamente con Booking.com, sin gastos de gestión y con la garantía de que no pagarán de más. El equipo de asistencia de Booking.com está a disposición de los clientes las 24 horas, los 7 días de la semana, en 43 idiomas.

Síguenos en Twitter e Instagram, dale a me gusta en Facebook y encuentra nuestras últimas novedades, información y datos interesantes en nuestro centro de prensa internacional.



Para más información,
ponte en contacto:

Oficina de prensa de Booking.com
+34 917 88 32 00

Brezo Rodríguez / brezo.rodriguez@omnicomprgroup.com

María Bravo Galán / maria.bravo@omnicomprgroup.com

Andrea Chaves / Andrea.chaves@omnicomprgroup.com