La Gastronómica, fusión de cocinas de la mano de Julio Olmos

07/12/2017

El chef Julio Olmos emplatando una de sus creaciones culinarias | Jesús Cruces.

La Gastronómica es un **nuevo espacio que ha abierto sus puertas recientemente en la Plaza Mayor en Elda**. Su chef, **Julio Olmos,** se caracteriza porque **combina sabores y fusiona cocinas de todo el mundo**, desde México, con sus extraordinarios tacos de cochinita pibil hasta la cocina tailandesa con el magnífico rape con verduras al estilo thai, pasando por la cocina japonesa, la nikkei y, cómo no, la cocina española.

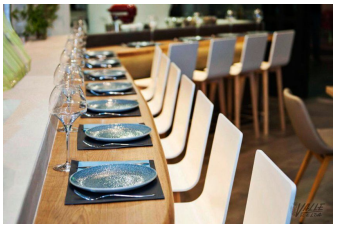
Julio Olmos se formó en las cocinas de restaurantes australianos y españoles de gran prestigio donde aprendió las bases de la cocina que ahora despliega en La Gastronómica.

El obrador está diseñado como una pecera con grandes cristaleras.

Una c**ocina franca y honesta que no necesita de artificios ni engaños**, y para demostrarlo el obrador **está diseñado como una especie de pecera con grandes cristaleras para que el comensal pueda ver en todo momento cómo se preparan los platos** que se servirán a continuación.

Arroces, carnes, pescados, menús degustación, platos especiales para Navidad y celebraciones tienen cabida en este espacio gastronómico para satisfacer al paladar de los más sibaritas: La Gastronómica.

Para más información llama al 653 17 45 76.

La Gastronómica combina la cocina asiática y la española | **Jesús Cruces.**

{phocagallery view=category|categoryid=389|limitstart=0|limitcount=0}