Kekomo, una cocina diferente

19/12/2017



No es necesario salir de la ciudad de Elda para probar una cocina diferente, **Kekomo** nos muestra cada día una cocina poco habitual pero muy deliciosa para los amantes de la buena gastronomía.

Pese a su corta existencia, nueve meses, la innovación y los grandes conocimientos gastronómicos de su cocinero, Javier Navarro Cano, ha conseguido abrirse paso y lograr situarse en un lugar importante dentro de la cocina dentro de nuestra ciudad.

No solo es digno de tener en cuenta sus instalaciones, cuentan con un local elegante donde la luz ejerce una influencia positiva en todos los que allí nos encontramos. También debo de resaltar el esfuerzo y la simpatía que dispensa el personal que compone la plantilla, con un amplio conocimiento de la composición de los platos que están sirviendo. Todos estos aspectos logran conjugar un ambiente familiar y sentirnos muy cómodos por el trato que se dispensa.

Una ventaja adicional que nos ofrecen es la posibilidad de servir menús diarios para llevar, con una extensa carta de primeros y segundos platos, más el postre. En los primeros podemos encontrar desde una fajita de pollo, un salteado de arroz con pescado, crep de pato y frutos rojos o un caldo de cocido relleno, mientras que los segundos abren un gran abanico de posibilidades con platos que van desde el Sushis: Norimakis de atún y salmón de tamagoyaki y queso, crema de pepino y

aguacate; de surimi, aguacate y queso crema. Uramakis de atún y mango, salmón y aguacate. Atún, queso crema y pistacho. Salmón salvaje, aguacate envuelto en hoja de soja. En Surimis nos ofrecen el compuesto por peino y queso crema o el pez mantequilla y mango envuelto en hoja de soja. El postre nos ofrece en la mayoría de las ocasiones tarta o fruta.

Es importante destacar que el abanico de posibilidades de degustar su cocina diaria es muy amplio y muy variado, sorprendiendo siempre al cliente con nuevas y deliciosas ideas, aunque lo más llamativo de todo es su precio: 7,50 euros el menú.

Junto a la cocina mediterránea, y la tradicional española, nos encontramos con un espacio muy amplio dedicado a la cocina asiática, de la cual nos podemos encontrar desde una ensalada de algas wakame a un Tsukune de pollo teriyaki de primer plato, y de segundos con un solomillo de cerdo con salsa tonkatsu, arroz y verdura, entre otros. Son platos que apetecen, diferentes, intensos, innovadores, que no cansan por la variedad que cada día nos ofrecen, con una materia prima excelente, y además por su coste, son menús económicos pero de gran calidad.

Javier Navarro tiene en proyecto para el 2018 crear unos menús especiales de fin de semana, no solo para servir en su local, también para que todos sus clientes puedan llevárselos a su domicilio si así lo desean.

Kekomo

Calle Pi y Margall 16 (Elda)

Teléfono: 96 538 75 63

Cierran los lunes