vinetur

Primer aniversario con el brillo de una estrella Michelin de Marcos, el restaurante en Gijón de Marcos Granda

Adentrarse en Marcos es disfrutar de una atmósfera de calidez y comodidad gracias a las maderas nobles, la iluminación tenue y los pequeños detalles

miércoles 28 de febrero de 2024

ESCRITO POR R.A



Marcos, el restaurante con sello Marcos Granda ubicado en Gijón, cumple su primer aniversario y celebra un año lleno de éxitos, entre ellos, su primera estrella Michelin otorgada el pasado 28 de noviembre de 2023. No es la primera vez que un restaurante de Marcos Granda consigue una estrella antes de cumplir el año, la Guía Roja también otorgó su primera estrella a Clos en Madrid, Nintai en Marbella y Toki en Madrid sin haber cumplido un año, reconociendo no solo la cocina excepcional, sino también el carácter distintivo de los tres establecimientos. Así, Granda, sumiller y creador de conceptos de alta gastronomía suma 7 estrellas Michelinen 6 restaurantes, y continúa trabajando junto a sus equipos para dejar un legado de excelencia culinaria en el que tradición, innovación y personalidad brillen.

En el íntimo escenario de Marcos, donde los auténticos sabores de Asturias cobran vida, Marcos Mistry, su jefe de cocina y para quien fue concebido este proyecto, lidera la propuesta gastronómica cuidada hasta el más mínimo detalle mientras Covadonga Fernández se encarga de brindar una hospitalidad excepcional. Ellos y el resto de personas implicadas en este restaurante que ha conquistado a Gijón forman un equipo imbatible que da lo mejor de sí mismos cada día. Se trata tan solo de 12 personas, distribuidas en 5 mesas alrededor de la cocina central, quienes experimentan un viaje sensorial por los rincones más deliciosos de la cocina asturiana.

Adentrarse en Marcos es disfrutar de una atmósfera de calidez y comodidad gracias a las maderas nobles, la iluminación tenue y los pequeños detalles. El interiorismo, bajo la firma de Alejandra Pombo, invita a explorar un espacio acogedor impregnado de exquisita calidez, mientras que la bodega, con más de 750 referencias nacionales e internacionales, añade un toque de exclusividad y sofisticación.

Nuevos menús

El amor por la tierra, la cocina tradicional, y la pasión por el producto local de temporada y máxima calidad, se reflejan en cada plato. Así, Marcos Mistry canaliza una visión única de alta gastronomía en 2 nuevos menús: Menú 'Lo esencial' (99 euros por persona IVA incluido), disponible de miércoles a viernes en el turno de mediodía, y Menú 'Una vuelta a lo esencial' (129€ euros por persona IVA incluido), disponible de miércoles a domingo en el turno de mediodía y noche. No incluyen bodega.

El comensal encuentra calidad y pasión en torno a una cocina viva, cuyo producto atiende a la máxima frescura, cambiando casi semanalmente. Así, platos como el Anguila mediterránea ahumada acompañada de gazpachuelo de ajo negro; el Tartar de atún Balfegó, macerado en soja infusionada con katsuobushi, crema de pistachos, aceite de eneldo e hinojo marino encurtido que el propio Mistry recoge de las costas cantábricas, o el Ciervo marinado con café y cacao con verduras de temporada de Puig Bolets, -el reconocido distribuidor de Marcos que en su día también lo fue de El Bulli-, conquistan por el contraste de texturas y sabores a quienes aprecian los pequeños placeres de la vida.

Una búsqueda incesante de la calidad: El valor del equipo

La hospitalidad, el cuidado por los detalles y el impecable servicio es sello indiscutible del Grupo Marcos Granda, así como una filosofía de vida que ha llevado al sumiller y a sus equipos a cautivar a todos aquellos que descubren sus restaurantes. La búsqueda incesante del talento, el equipo y la calidad, son clave para Granda, quien comprende que el éxito radica en la unión de las personas. Con una visión compartida y un compromiso inquebrantable, cada miembro de sus equipos contribuye, sin duda, a hacer realidad los sueños gastronómicos de los comensales.