vinetur

Ossadía, el menú degustación que invita a viajar por el mundo y se sirve a una sola mesa

Ossadía es el nombre del menú degustación que ofrece en su restaurante, Dexcaro & Ossadía

miércoles 16 de octubre de 2024

ESCRITO POR IRIS



Según la RAE, osadía significa atrevimiento y resolución. Dos conceptos con los que el chef Carlos G. Moreno –granadino de nacimiento y alicantino de adopción–, convive desde que comenzara su viaje en los fogones. **Ossadía es el nombre del menú**

degustación que ofrece en su restaurante, Dexcaro & Ossadía, ubicado en el número 1 de la calle Abu S Salt de Dénia, muy próximo al puerto. Se sirve a una sola mesa, que cuenta con hasta ocho comensales, e invita a recorrer el mundo a través de los distintos pases de comida.

En otras palabras, Ossadía es un "metarrestaurante" porque dentro de la propuesta general existe otra, mucho más técnica y exclusiva. "Siempre lo he sentido así, como un restaurante dentro de otro", explica Carlos G. Moreno, quien añade que le gusta sorprender a la gente y generar nuevos impactos y experiencias. **Recomendado por la Guía Repsol este mismo año**, Dexcaro & Ossadía aúna dos propuestas: Dexcaro –el origen o la raíz de todo–, para comida más informal y viajera, aunque moderna; y su sinónimo, Ossadía, mucho más elegante y gourmet.

Un concepto que evoluciona

En el ADN del chef granadino está el no conformarse y siempre buscar el cambio. Son ingredientes necesarios a la hora de hablar de Dexcaro & Ossadía y, más en concreto, del menú degustación, el cual permuta esta semana con el objetivo de seguir la temporalidad y no perder de vista la creatividad. ¿Qué y cómo va a evolucionar?

En primer lugar, Ossadía deja a un lado el pase inspirado en la cultura de Marruecos para centrarse en uno nuevo, ligado al Mediterráneo. Este cuenta con platos como el ***tagliatelle* de calamar** con consomé de jamón ibérico de bellota y torreznos; o un clásico de la cocina francesa, el ***pâté en croûte***, que en este caso reversionan con jamón ibérico de bellota, morro y oreja de cerdo envueltos en masa de alfajor y aderezado con las propias bellotas, trufa y una gelatina de vermouth y pistachos. Por otro lado, el menú dice adiós al *Kentucky Fried Codorniz*, que se sustituye por cangrejo y pasa a llamarse ***Kentucky Fried Crab***. El renovado ***dumpling*** del pase asiático también trae novedades, ya que su masa se prepara con el caldo de cocción del cochinillo previamente texturizado, dando forma a un dumpling más gelatinoso y que se deshace en la boca. Para el público vegetariano, Carlos G. Moreno ha diseñado una **falsa carbonara**: la pasta son hojas de lechuga de la zona pasadas al wok, acompañadas de una falsa salsa carbonara –sin panceta, solo huevo–, y una *demi-glace* de alcachofa.

Y si algo funciona, ¿por qué cambiarlo? En este sentido, el chef mantiene algunos platos que han conquistado los paladares. Por ejemplo, el palomitero sobre el que se presentan entrantes como la croqueta fría de pop corns o la pequeña milhojas de tortilla de patatas. También el **sake valenciano**, casero y elaborado con cítricos de Vicente Todolí y arroz de la D.O. Arròs de València. Con él cierran el menú degustación, a la vez que ponen música japonesa, apagan las luces y llenan de humo la sala.

Si algo particular tiene el menú más osado es que se sirve a mesa única, en la que pueden sentarse hasta ocho personas desconocidas entre sí. Con vidas distintas, pero un deseo común: viajar a través de los platos de Ossadía, basados en las experiencias del propio chef alrededor del mundo. El precio actual del menú es de 109 euros por persona y 119 si se toma vino, lo que lo convierte en **uno de los restaurantes con el maridaje más económico de la Comunitat Valenciana**. "Me gustan las bodegas locales que son similares a mí en la cocina, productores con ganas de crecer", reconoce. No obstante, ya están trabajando en un maridaje sin alcohol.

Una sala que se "come"

Dexcaro y Ossadía comparten un mismo local, aunque con zonas diferenciadas. Quizá esto es lo que ha permitido que, durante años, ambas propuestas estén distanciadas a nivel gastronómico. "Otro de los cambios será el del naming, ya que Dexcaro Urban Food pasará a ser Dexcaro", aclara Carlos. ¿La finalidad? Refinar la parte de comida más urbana y aproximarla a Ossadía, para así lograr una experiencia mejorada y única.

Cuando el comensal accede a la sala, dirigida por Thamiris, no se espera la sorpresa final. Antes ha de atravesar la parte más "gamberra", que alberga una pequeña barra y varias mesas. Allí se ubican las personas que han escogido la opción de Dexcaro. Los que han elegido Ossadía también inician el viaje en una de las mesas altas de la entrada, donde saborean una carta de papel comestible. Más allá, un carrito a modo de tenderete con cierto protagonismo durante el menú. Desde este punto ya se observa la cocina, donde Carlos y su compañera Mery Willis dan rienda suelta a la imaginación. Esta tiene una zona reservada entre fogones para que los invitados de Ossadía disfruten de uno de los pases gastronómicos en directo. Por último, tras el pasillo, una **sala experiencial con una mesa amplia, ocho sillas y una original decoración**.

En la pared, un cuadro de Botero. En la mesa, un disco sobre el que vuelan los petit four y una especie de entramado de pinchos que se convierte en un plato. En la barra lateral, una cafetera japonesa, cubertería que da pistas sobre el estilo del chef y platos con formas inimaginables. Los sabores marinos se presentan dentro de un maletín, mientras que los entrantes en un palomitero.



Lo que viene

Tras su reciente paso por Gourmet Race y **Alicante Gastronómica**, donde ha resultado **ganador del concurso de salazones** con la trilogía de atún con soja y wasabi, anchoa de pato y raspa de tinta de calamar; Carlos G. Moreno ya tiene la vista puesta en lo que vendrá: un showcooking en la feria gastronómica de Torrevieja y su XI edición del evento 'Nos Vamos de Tapas', el próximo 15 de noviembre.

Algo a lo que tampoco le quita ojo es al cielo de los premios, lugar en el que muy pronto quiere instalarse. El de Granada persigue el sol Repsol y la estrella Michelin desde que Dexcaro & Ossadía abriera sus puertas en 2021. "Es mi mayor reto, un sueño, y no me voy a conformar", expresa. Quién sabe si, en un futuro, se alinearán los

astros.

Web Ossadía | Web Dexcaro | @dexcaro.denia