vinetur

Lo que llega a Dexcaro & Ossadía: nuevas recetas viajeras, platos sin gluten y cambios en el interiorismo

El restaurante de Dénia dirigido por el chef Carlos G. Moreno reabre sus puertas con numerosas novedades y sin perder las ganas de viajar a través de la gastronomía

martes 11 de febrero de 2025

ESCRITO POR IRIS



Cuando uno para lo hace con el fin de tomar impulso. Tras un año agitado, el pasado mes de enero **Dexcaro & Ossadía** cerraba la temporada para preparar todo lo referente a la entrante. Esta semana, el restaurante de Dénia dirigido por el chef Carlos G. Moreno reabre sus puertas con numerosas novedades y sin perder las ganas de viajar a través de la gastronomía.

"Mi mente nunca para y tenía claro que en esta nueva temporada tenían que llegar cosas importantes", explica Carlos. Con importantes el chef se refiere a los cambios en la carta y también en el interiorismo, factores con los que pretende que se enriquezca la experiencia de los comensales desde que entran por la puerta y hasta que se levantan de la mesa. Poniendo siempre en valor, añade, conceptos como "la inclusión, el diseño y la innovación".

Nueva carta y un menú sin gluten

Recomendado por la Guía Repsol en 2024, Dexcaro & Ossadía (Abu S Salt, 1) se ha definido en los últimos tiempos como un **viaje entre los fogones**. Sus recetas están inspiradas en las aventuras que el propio chef ha vivido en el extranjero, y por eso no

es extraño encontrarse con platos que recuerdan a Perú, Francia o Estados Unidos. En esa travesía, la Comunitat Valenciana tiene un papel fundamental ya que su cocina es de proximidad y se prepara con productos locales de alta calidad. La nueva carta de Dexcaro es muestra de ello, incorporando hasta siete referencias inéditas. "Algunos de los platos ya han formado parte del Menú Ossadía, pero ahora salen a la carta de Dexcaro con el fin de acortar distancias entre ambas experiencias", matiza el chef.