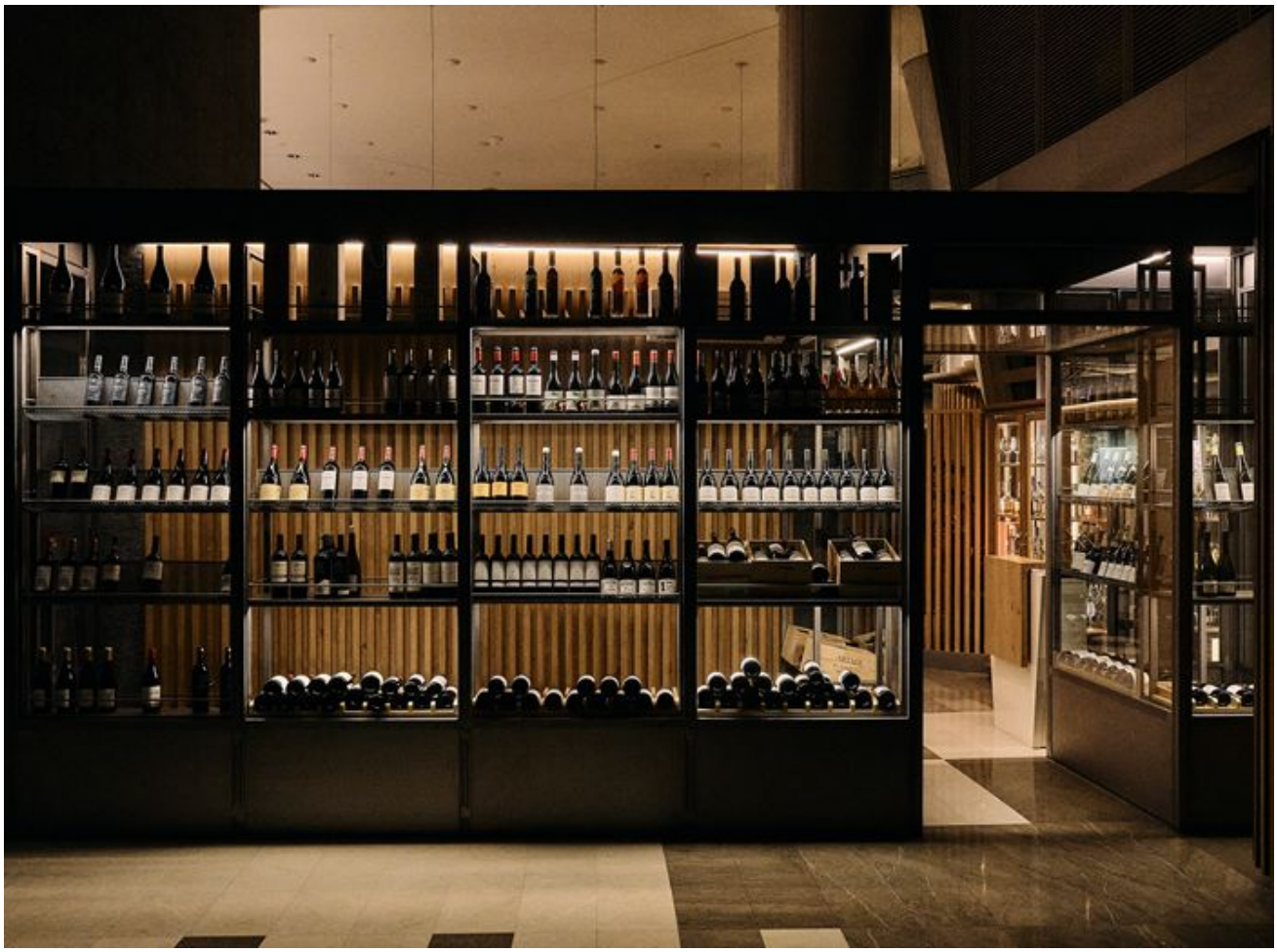
vinetur

El cerdo ibérico centra el regreso del ciclo gastronómico 'A 4 Manos' en el restaurante Élkar

El evento reúne a reconocidos chefs para rendir homenaje a la tradición y versatilidad del cerdo ibérico

lunes 2 de marzo de 2026



El restaurante Élkar ha anunciado el regreso de su ciclo gastronómico 'A 4 Manos', una cita que vuelve a celebrarse tras una pausa y que en esta edición pone el foco en el cerdo ibérico. El evento reunirá a varios chefs de prestigio que colaborarán en la elaboración de un menú especial dedicado a este producto emblemático de la gastronomía española.

La organización del ciclo ha confirmado que la nueva edición de 'A 4 Manos' se centrará en mostrar la riqueza culinaria del cerdo ibérico, abordando diferentes cortes y técnicas de preparación. Los cocineros invitados trabajarán conjuntamente en la cocina de Élkar para ofrecer una experiencia gastronómica que busca resaltar tanto la tradición como la innovación en torno a este ingrediente.

El menú diseñado para la ocasión incluirá platos que exploran la versatilidad del cerdo ibérico, desde elaboraciones clásicas hasta propuestas más contemporáneas. Los asistentes podrán degustar recetas que ponen en valor la calidad de la materia prima y la creatividad de los chefs participantes. La selección de vinos para acompañar cada plato ha sido realizada por el equipo de sumilleres del restaurante, con el objetivo de potenciar los sabores y matices de cada elaboración.

El ciclo 'A 4 Manos' se ha consolidado en ediciones anteriores como un punto de encuentro para profesionales y aficionados a la gastronomía. La iniciativa busca fomentar el intercambio de ideas y técnicas entre cocineros, así como acercar al público a productos de gran relevancia en la cocina española. En esta ocasión, el cerdo ibérico será el hilo conductor de una propuesta que pretende rendir homenaje a su importancia histórica y cultural.

La dirección de Élkar ha señalado que la elección del cerdo ibérico responde al deseo de reivindicar su papel en la cocina nacional y de ofrecer a los comensales una visión actualizada de sus posibilidades culinarias. El evento contará con un número limitado de plazas y se recomienda reservar con antelación para poder disfrutar de esta experiencia única.

'A 4 Manos' regresa así al calendario gastronómico con una edición que promete reunir talento, tradición y creatividad en torno a uno de los productos más valorados de la despensa española.