



# La Esencia:

## una cocina por descubrir

Beatriz Santamaría se siente satisfecha con La Esencia. Después de una larga formación práctica en restaurantes de toda España ha encontrado el lugar y el momento para hacer realidad su sueño, que se ha convertido en pasión por el buen hacer en la cocina y el aprendizaje continuo. Eso es lo que podemos apreciar en La Esencia: la cocina sofisticada y vitalista de una cocinera que se empeña en ofrecer a los paladares más exigentes una cocina de calidad para disfrutar con todos los sentidos y que seduce a quien se acerca a degustarla.



Según Beatriz:

*“La Esencia es el reflejo de su personalidad y de su forma de entender la Gastronomía: seriedad en la elaboración con la técnica, la diversión con los efectos de texturas y sabores, la sorpresa en las presentaciones, el atrevimiento con los cambios continuos de la carta y recomendaciones, la sencillez, la calidad y la naturalidad de las materias primas estacionales. Apostando por una cocina apta para celíacos”.*

*“Ha querido que su restaurante se configure como un espacio elegante y con encanto, como un ambiente acogedor y cálido, en el que destaque el inmejorable servicio de sala, discreto, cercano y especialmente atento a las sugerencias de los clientes, para responder con eficacia a su demandas. Por eso eligió como responsable de sala a Judit Díez, una excelente profesional con una trayectoria de mas de quince años en el sector”.*

El planteamiento gastronómico lo inicia con una primera inspiración a modo de flash, que se plasma en un primer boceto en papel, al cual se va dando forma definiendo la técnica de elaboración, la guarnición, salsa, reducción, maridaje ... y que se estructura a través de una carta muy imaginativa y de los siguientes menús:

El menú degustación de la noche, de 25 euros, está pensado para que el cliente pueda degustar la cocina de La Esencia en todo su esplendor. Son pequeñas porciones pero grandes maridajes para el deleite del cliente que siempre sale satisfecho y sorprendido.

El menú gourmet, de 19 euros, es el gran aliado de La Esencia ya que ha sido y es la antesala de la carta; una forma de conocer la potencialidad de la cocina de Beatriz con una calidad y un precio inigualables.

En resumen una cocina con la esencia tradicional, con toques de cocina de autor y con pinceladas de fusión de otras culturas gastronómicas: sabores nuevos y tradicionales con presentaciones creativas.

### La esencia de los platos de La Esencia

El **bacalao 1** destaca por la materia prima de primerísima calidad. Otros platos más divertidos como son los orientales que siempre gustan y sorprenden al cliente como es la **tempura de verduras con una textura crujiente 2**, o el **wok de chipirones**, que es uno de los platos estrella de la carta por su combinación de sabores y el efecto óptico con los copos de atún seco. El **sashimi 3** es para degustar la materia prima fresca de máxima calidad en bruto, sin enmascarar su sabor y su textura original. El **lomo de atún a la plancha con sus guarniciones japonesas 4** hacen una combinación oriental muy atrevida que consigue un resultado excelente al paladar con una gran explosión de sabores.



1



2



3



4