

El restaurante Papagayo ficha al cocinero madrileño Ramón Marcos



RESTAURANTES EN EL CARMEN:

El **restaurante El Papagayo del Carmen**, ubicado en la entrada del **Palacio de Rojas**, ha comenzado el año con la cocina renovada de la mano del **cocinero Ramón Marcos**, madrileño que pretende ganarse un nombre propio en su primer proyecto en solitario. El ambiente, creado por **H Up Interiorismo+Diseño** y la ubicación, con los proveedores en el **Mercado Central** justo al lado y formando parte del grupo hotelero valenciano Maison, garantizan una experiencia reconfortante, chic, saludable y llena de color y sabor y muchos detalles por descubrir.

Ramón Marcos recién llegado de Nueva York, tras pasar medio año en **Eleven Madison Park**, que fue tercero y primero en 2016 y 2017, respectivamente, en la lista de los 50 Mejores Restaurantes del Mundo (The World's 50 Best), vino a Valencia por cuestiones familiares y dice sentirse atrapado por una ciudad que no hace más que crecer gastronómicamente.

Pero su historia comenzó, como la de muchos cocineros, por casualidad. Aunque su madre ya le enseñó a cocinar con 10 años y siempre le gustaba, él era técnico de mantenimiento y se quedó sin trabajo en 2008 con lo que emigró a Brighton para aprender inglés y lavar platos en un restaurante medio, hasta que un día el cocinero se puso enfermo y esa fue la manera de encontrar su verdadera vocación. De ahí a la EHT Alcalá, a hacer un Stage en Aponiente con Ángel León, ganar "Escoge a Tu Pinche" con Paco Morales de Noor en Córdoba en Madrid Fusión y de ahí a Suecia, Singapur y Nueva York.



La cocina es artesana, incluyendo todas las salsas, reciben pescado y carne a diario y su huerto está en el Mercado Central para elaborar una cocina fusión con ingredientes y técnicas nuevas, basadas en la baja temperatura y el vacío. Toda la carne se hace en un roner un mínimo de 36 horas y también hay pescado confitado a baja temperatura y hecho al vacío. El objetivo de este restaurante no es otro que mimar el producto evitando la pérdida de nutrientes y no utilizar potenciadores de sabor.

El Papagayo del Carmen, en la calle Quart, recoge a los turistas de alta gama que nutren los apartamentos del Palacio de Rojas para desayunar y se llena de ejecutivos para disfrutar de un menú asequible a medio día y de un ambiente chic y cosmopolita a la carta durante todo el fin de semana.