

Visítalo en:

<http://www.labolsa.com/noticias/20050118180521001/economia-turismo-la-cumbre-internacional-de-gastronomia-elige-a-kukuarri-san-sebastian-restaurante-revelacion>

## **La Cumbre Internacional de Gastronomía elige a 'Kukuarri' (San Sebastián) restaurante revelación.**

18 de Enero de 2005, 18:05|

La III Cumbre Internacional de Gastronomía Madrid-Fusión 2005 ha elegido al restaurante donostiarra 'Kukuarri', situado dentro del hotel NH Aranzazu, como Restaurante Revelación del año, definiendo a su chef, Iñigo Lavado, como "un cocinero vivo, sencillo, perfeccionista, trabajador y sensible".

Lavado, de 29 años y formado en escuelas y restaurantes de prestigio, se hizo cargo de los fogones de 'Kukuarri' hace tres años, bajo la supervisión del chef Martín Berasategui, del que era uno de sus discípulos aventajados.

En la carta del citado establecimiento figuran platos como las ostras con espuma de té, papada de cerdo ibérico con maíz y quinoa, mango asado al horno con sorbete de melón, rosas y jugo balsámico o su última creación, la sopa de foi ahumada con café y castañas.

Por su parte, la sala y la bodega del restaurante tienen como máximo exponente a Borja Cendoya, que con sus más de 13 años de experiencia en la cadena NH Hoteles asesora a los clientes sobre las mejores opciones vinícolas.