



El restaurante Axarquía, uno de los referentes gastronómicos de El Prat, celebra su quinto aniversario

El chef Tomás Rodríguez repasa sus 20 años de trayectoria en un menú degustación conmemorativo

Tomás Rodríguez es un chef joven de 36 años que lleva 20 de profesión a sus espaldas. En esta andadura, ha formado parte de los equipos de cocina de los **Hermanos Torres** (Dos Cielos) y de **Santi Santamaria** (Can Fabes, Evo), a los cuales admira a nivel personal y profesional, y atesora amistad.

En la actualidad, Rodríguez está al frente de su proyecto personal, Axarquía Restaurant, junto a su mujer Esther Ruiz dirigiendo la sala, en el El Prat que le vio nacer. Transcurridos cinco años, el chef quiere rendir **homenaje a todos los comensales que han pasado por sus cerca de 15 mesas, repasando sus inicios y meditando sobre cómo ha madurado su cocina** durante ese periodo.

Cuando Axarquía abrió sus puertas en Septiembre del 2012, Rodríguez tenía en mente una propuesta gastronómica de alta cocina, con platos individuales y una mirada dirigida al producto internacional. La evolución de cinco años le llevó paulatinamente a crear **platos para compartir y comprometerse con el producto y la fantástica huerta local del Parc Agrari**, homenajeando así a una de las máximas que aprendió de su mentor Santi Santamaria: el producto es la estrella.

Una cocina donde este producto local brilla, con unas cocciones, elaboraciones y técnica impecables que le han granjeado el respeto de comensales y gastrónomos que han visitado su pequeño local en el centro de El Prat.

Para celebrarlo, el chef Rodríguez ha pasado revista a esos cinco años y ha **escogido el plato que mejor define a cada año de existencia del Axarquía. Estos cinco platos regresan a la cocina en formato de menú degustación**, con aperitivo y broche final dulce, que se puede disfrutar por 65€ sin maridaje, o 85€ si se opta por acompañarlo con un cuidado maridaje de vinos de productores pequeños, a partir del 26 de Septiembre, bajo reserva.

A su vez, durante 5 semanas, cada plato de ese menú conmemorativo tendrá su protagonismo: empieza con los **Raviolis de foie y hummus en caldo de verduras** (del 26 de Septiembre al 1 de octubre), seguido por el **Arroz negro de sepietas con alioli de peras y vainilla** (del 3 al 8 de Octubre) y el **Calamar a la brasa con picada de frutos secos** (del 10 al 15 de Octubre), para continuar con su famoso **Pollo Pota blava con gamba, coco y maíz** (del 17 al 22 de Octubre) y finalizar con el **Canelón de rabo de toro** (del 24 al 29 de Octubre).

También en este formato, el plato se puede degustar sin maridaje (10€) o con la copa de vino que lo marida (13,50€).

Más info en: www.axarquiarestaurant.com

Sobre Tomás Rodríguez

Tomás Rodríguez, de 36 años, es un chef que lleva 20 años de profesión. O más bien, devoción: con sólo 16 años trabajó con los hermanos Torres en el desaparecido (y mítico) Reno de la Calle Tuset. De allí, Rodríguez trabajó en las cocinas del Grupo Cacheiro hasta que Santi Santamaria se cruzó en su camino, o como dice él "iluminó su camino": un stage en Can Fabes derivó en formar parte de su equipo en Sant Celoni cerca de dos años. Cuando Santamaria abrió Evo en el 2006, en el Hotel Hesperia Tower, confió en Tomás para que apoyara al chef Ismael Alegría en la cocina del proyecto más personal del célebre chef durante 4 años.

Recaló entonces en el Dos Cielos, una vez más bajo la dirección de los Hermanos Torres, a los cuales considera mentores y amigos. Y dirigió sus pasos hacia la Cerdaña para levantar Cal Jet junto al chef Ricard Borrás, una experiencia que, como comenta Rodríguez, fue la antesala para regresar a su El Prat natal y abrir Axarquía, un proyecto personal que lleva desarrollando durante cinco años.

En 2016 es finalista del Quinto Tapa de El Prat con una 'Pizza Mariachi Pota Blava', con jalapeños, maíz y carne de pollo de pota blava deshilachada, con una sabrosa reducción.

En 2017 consigue el tercer lugar en la Tapa del Año, celebrada en Sitges, con un flamenquín de jarrete relleno con crema de tupinambos, brie y albahaca ahumada.

Más información:

Marta Garreta - 661 102 952 - marta@lamaga.cat

<http://www.lamagacomunica.com/>