

## En El Rodat Mandan los Huevos de Iván Grau

El Hotel El Rodat ha presentado hoy su nuevo jefe de cocina, Iván Grau, que recibe el testigo de la mano de Sergio Torres, y presenta la carta para la Primavera-Verano 2010, con la nueva oferta "Mandan Huevos".

El célebre jefe de cocina Sergio Torres deja El Rodat para dedicar sus energías de lleno a sus dos aventuras empresariales, Eñe en Sao Paulo (Brasil) y Dos Cielos en Barcelona, junto a su hermano gemelo Javier.



Ligado desde hace muchos años al Hotel javiense y su restaurante gastronómico, al que contribuyó a posicionar entre los más punteros de España, el inventor de la Gastrovac no ha querido dejar la que ha sido su familia durante tantos años en manos de cualquiera, y se ha asegurado de la calidad de su sucesor.

Finalmente, el testigo ha recaído sobre la joven promesa Iván Grau Blasco (25 años), para quien su juventud no ha resultado un impedimento para llenarse el zurrón de experiencias con algunos de los mejores chefs nacionales, como Martín Berasategui, Miquel Ruiz y Sergio Torres, e internacionales, como Aiden Byrne y Gordon Ramsay (uno de los cocineros con más estrellas Michelin del mundo).

Hijo de carpintero, este valenciano de l'Olleria fue promesa deportiva en taekwondo hasta que una lesión le apartó de la competición, Grau estudió hostelería en la CDT de Gandía, y antes de volver a El Rodat, pasó por La Seu, el Restaurante de Martín Berasategui y estuvo al frente de Ca Pepe en Moraira 3 años, restaurante que dio un salto de calidad gracia a él.

Iván Grau recibe el testigo humilde y acepta el reto ilusionado que le brinda la familia Madrigal, propietarios de El Rodat, para expresar su arte sobre los fogones. Sin olvidar la tradición culinaria valenciana, ni el legado árabe de estas tierras, este joven aprendiz de gran chef tiene por fin una "inmensa oportunidad" para demostrar su enorme talento.

Un talento que irá desvelando cada temporada a través de la carta del restaurante gastronómico El Rodat, y del restaurante La Terraza. Un menú caracterizado por "platos de elaboración sencilla, creados a partir de productos naturales, pero siempre acorde con la línea de calidad que El Rodat mantiene en todos sus productos". Iván describe su cocina como artesanal, de "sabores puros, limpios, reconocibles y tratados con honestidad", en una simbiosis entre la cocina del territorio y la cocina de vanguardia.

Para ayudar en este objetivo, el Rodat continúa con su apuesta por la innovación, y está en proceso de crear su propio huerto y jardín de aromáticas, en las mismas instalaciones del hotel, según ha afirmado el director del Hotel, José Manuel Piña.

Las cartas

La carta del restaurante gastronómico El Rodat cuenta con exquisiteces como el Tartar de ternera con sobrasada, verduritas y aire de Raz el Hanout; Arroz cremoso de verduras y setas; Pescado de lonja dorado al momento con una crema aromatizada al limón; Cochinillo ibérico cocinado 24 horas a 65º con setas glaseadas y hierbas silvestres; o la Sopa de cítricos con ensalada de frutas y helado de menta. También cuenta con un Menú de Temporada por 42&euro; y un Menú Naturaleza de degustación por 55&euro;.

La carta del restaurante La Terraza es más conocida para los paladares más tradicionales, y más asequible para la mayoría de los bolsillos, a base de arroces, pescados y un menú especial con tres entradas, postre y plato de huevo de corral "Mandan huevos" a elegir por sólo 20&euro;

#### Mandan Huevos

Con este sugerente y asertivo nombre Iván Grau pretende introducir un punto de originalidad en la cocina tradicional, a la vez que dar a conocer su estilo en los fogones. El menú de La Terraza ofrece, a elegir, una selección de 8 platos donde "mandan los huevos". Huevos de corral cocidos a 65º durante hora y media, técnica que deja la clara con una textura turgente, mientras que la yema permanece líquida. Una exquisitez que Grau combina con sabores tradicionales, como la patata, la cebolla, las setas o el foie.

Durante la presentación de Iván Grau y la nueva carta, la propietaria de El Rodat, Mery Madrigal, no dejó pasar la oportunidad para dar las gracias a Sergio Torres por todos sus años en el Hotel, al frente del restaurante gastronómico. Asimismo, anunció que pronto ampliarán su oferta con la apertura de su nuevo hotel de 5 estrellas en Moraira el año que viene.