

INFOMAG



ALTERNATIVA BALEARES

SEPTIEMBRE 2010 # 51 edición especial Mallorca & Ibiza

GRATUITA/FREE



MODA * ARTE * RESTAURANTES * CLUBBING & COPAS



Restaurante Jardín

Una cocina sin límite, a la altura de los grandes gastronómicos del país.

It presents an outstanding cuisine that keeps abreast with the high national gastronomy.

¿Cuál es tu nombre y qué función desempeñas?

Macarena de Castro Chef del Restaurante Jardín

¿Podrías contarnos un poco acerca del principio de tu interés por la cocina y cómo llegaste a hacer de ella tu profesión?

Sin duda viene a través de mi familia: nos encanta comer. Recuerdo los viajes que hacíamos cuando era pequeña y ver preparar a mi padre la ruta gastronómica que quería hacer por la ciudad; museos me enseñó pocos, pero restaurantes. . .

Te has formado y trabajado en prestigiosos restaurantes, algunos de ellos con estrella Michelin, ¿qué has aprendido de estas experiencias?

Sobre todo he aprendido el compañerismo y el gran compromiso que tienen con la profesión, de cada experiencia se aprende algo. De Zuberoa, el gran maestro, Hilario, es el que me ha aportado la base, los cimientos de mi cocina; otro grande es Mugaritz y otros muchos a los cuales sólo tengo palabras de agradecimiento.

¿Qué te inspira a la hora de crear un menú de degustación?

La inspiración te viene, no la buscas, pero hay cosas que te ayudan: mi familia, la gente mayor cuando me cuenta recetas antiguas, los productos que me traen y sobre todo mi equipo, que gracias al gran esfuerzo este año cambiamos menú cada 15 días.

¿Qué exclusividad pueden encontrar los comensales en tu restaurante?

Productos como las ortiguillas, el pepino de mar, técnicas de cocina, unas grandes instalaciones y un gran equipo humano.

¿Qué debe tener la carta de un gran restaurante, muchos vinos y caros para impresionar al comensal o una carta novedosa y fácil de manejar?

Un gran restaurante debe tener una gran carta, eso conlleva tener muchos vinos de los cuales tiene que haber vinos de gran valor. Nosotros tenemos una carta que va en consonancia con mi cocina; está en continua evolución, cada año hay novedades e intentamos encontrar vinos que nos emocionan.

www.restaurantejardin.com

What is your name and which is role you play in the restaurant?

My name is Macarena de Castro and I am the chef of the restaurant.

Could you tell us about the origins of your interest in cuisine and how you made of it your profession?

There is no doubt that it all started in my family when I was a little girl. I remember the trips that we used to do when I was a child. I remember I could see my father organising the gastronomic route he pretended to do in every city we visited. I did not visit a large number of museums, it were mostly restaurants what we visited.

You have been working in very important restaurants; some of them have even been distinguished with a Michelin star. What have you learnt on these experiences?

The most important thing I have learnt is to get highly involved in one's profession, as well as to value a good relationship with the members of the team. In every experience one can learn something, in example, Zuberoa, the great reference, Hilario gave me the basis for my cuisine, another among the greatest: Mugaritz, and many others for whom I only can find words in order to thank them what they did for me and for my formation.

Where does the inspiration come from in order to create a taste menu?

Inspiration comes from within. you never look for it. However, there are many things that might help: my family, old people showing me traditional recipes and the story of these, the products which we work with and obviously, my team, without which it would not be possible to change the menu every two weeks, as we do now.

Which are the most exclusive things that one can find in your restaurant?

We work with ingredients such as the "ortiguillas" or the "sea cucumber", as well as the most innovative techniques in cuisine and moreover, a great installations and a wonderful team.

What should we be able to find in the wine list of a good restaurant, lots of expensive wines in order to impress the client, or a fresh wine list and easy to get by?

Well...A good restaurant should have a proper wine list; this goes together with having valuable wines. However, we offer a list that goes together with our cuisine: this means that it is in constant evolution and that every year it presents new references. We do try to find wines that somehow can emotion us.