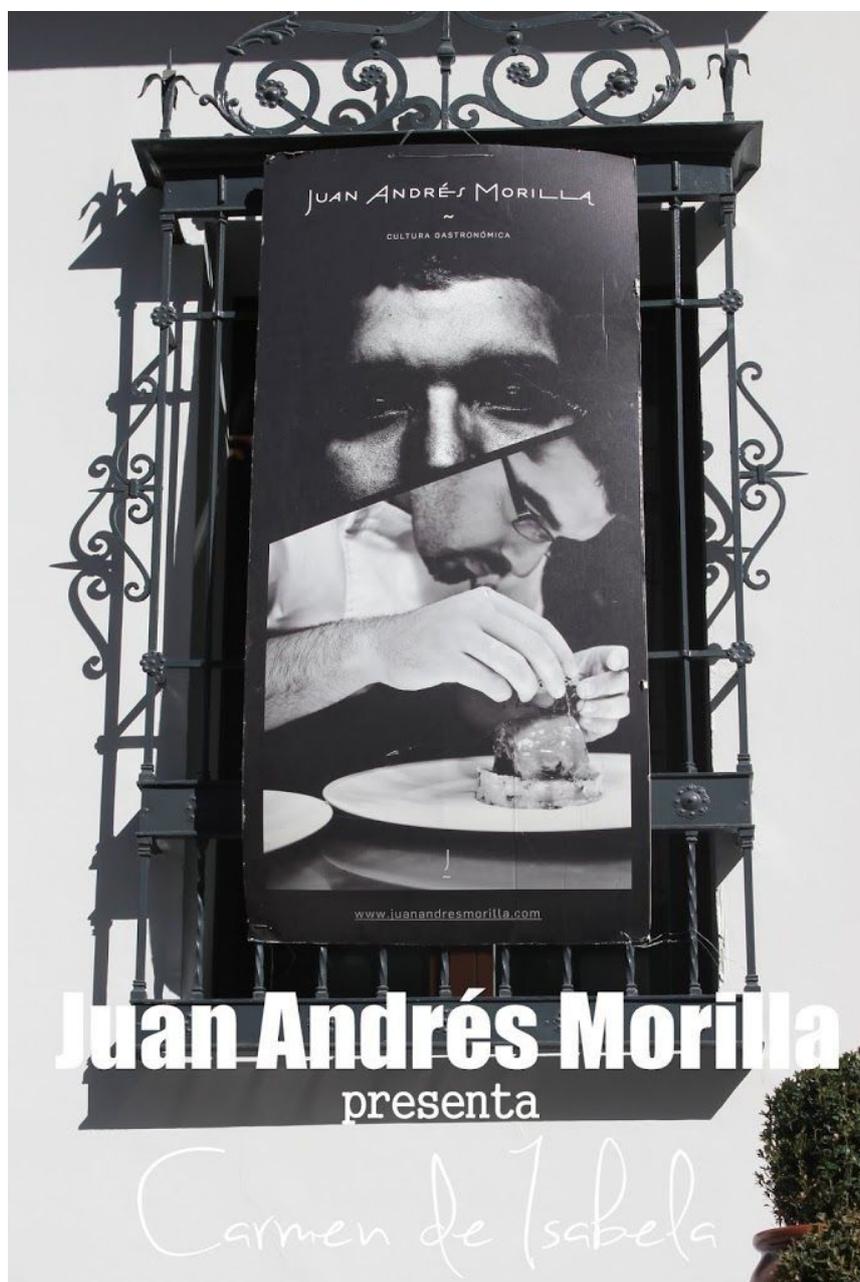


# Carmen de Isabela. El Sueño de Juan Andrés Morilla.



Las estrellas Michelin son a la cocina lo que los Oscar a la industria del cine. Todo actor trabaja con la ilusión de ver cumplido el sueño de conseguir una estatuilla que lucir en sus estanterías; al igual que todo buen cocinero aspira, a que la famosa guía francesa coloque uno de sus astros a la cocina de su restaurante.

Y en ello está Juan Andrés Morilla, nuestro flamante chef granadino, empeñado a base de tesón y trabajo, en lograr que la primera estrella de su provincia sea

para [El Claustro](#).

Los comienzos de Juan Andrés para hacerse un hueco en la primera división culinaria no fueron fáciles, como los de casi ningún gran cocinero; pero hoy ya no camina solo.

Bajo el abrigo de [Gastroarte](#), colectivo fundado por el historiador, escritor y gastrónomo, Fernando Rueda García, al que pertenecen una treintena de grandes cocineros y con el apoyo mediático de [Oak Power Comunicación](#), nuestro, confiamos, futura estrella Michelin, da un paso más en su carrera y estrena local en la ciudad de La Alhambra.

El Carmen de Isabela, una antigua casa señorial rehabilitada con la intención de albergar próximamente un acogedor hotel y restaurante, al que se ha anexo un moderno edificio, ha sido el enclave elegido por Juan Andrés para ampliar su oferta y dotar a Granada de un espacio emblemático, destinado a celebraciones de toda índole, en las que la calidad del servicio gastronómico sea prioritaria.

Arropado por sus gastrocompañeros y haciendo gala de su profesionalidad, capitaneó la inauguración de su nuevo proyecto.

Isabela acaparó focos y se convirtió, a las puertas de la presentación en Marbella de la guía Michelin 2015, en una pasarela de la cocina Andaluza y uno de los eventos gastronómicos del año.

## **Carmen de Isabela**

### **Apertura**

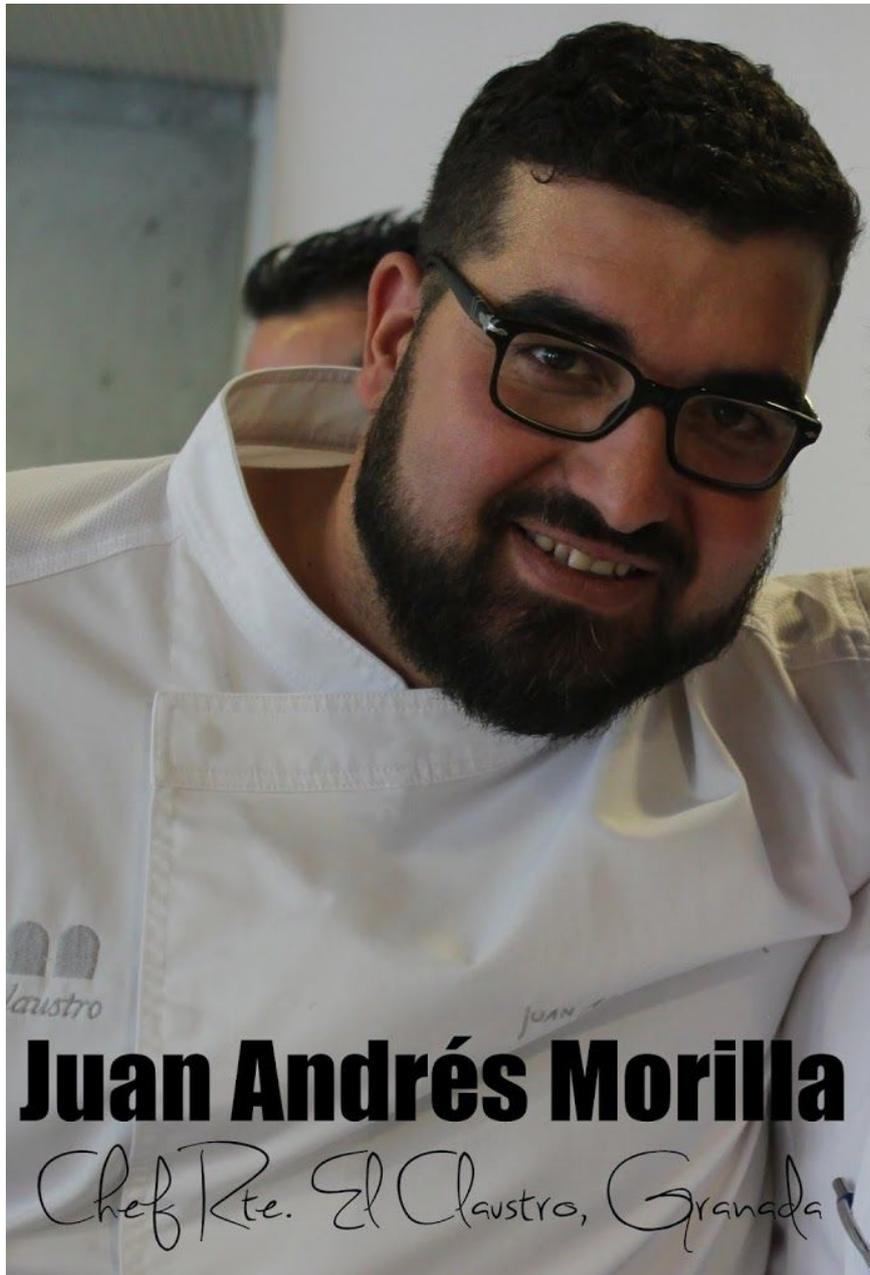




Imágenes del exterior del Carmen ( Casa señorial típica granadina).

## **En Escena**

El Anfitrión [Juan Andres Morilla](#). Sería el protagonista absoluto del día.



Fernando Rueda García, es el profesor, historiador, gastrónomo y escritor, creador de Gastroarte, que ha conseguido que una comunidad Gastronómica, que comenzara siendo un grupo de amigos que se reunían en torno a su pasión por la cocina, se convierta en una plataforma de lanzamiento y pilar de apoyo para los cocineros andaluces de alto nivel.



Ángel y María, dos grandes profesionales de la comunicación, responsables de que Marbella haya sido elegida como sede para la presentación de la guía Michelin 2015, se encargan de la difusión mediática de la carrera de Juan Andrés y de que su trabajo tenga el reconocimiento que se merece.



## **Juan Andrés atendiendo a los medios de comunicación**



## Pasarela de productos



Pudimos probar los nuevos vinos de las bodegas granadinas [Muñana](#)



[Juvé & Camps](#) nos deleitó con sus cavas, dando a conocer su nuevo lanzamiento especial para hostelería.



Deliciosos los vinos de las bodegas, Granadinas también, [Pago de Alamares](#)



Venidos desde Madrid, [Carnicas Jafisa](#)



Jafisa nos ofreció también una degustación de sus quesos.



El Jamón y los embutidos de gran calidad también tuvieron su lugar en el evento



Amplia selección de Embutidos de Cerdo

**Corner destinado a la repostería**



## Rincón del Fumador



## Comienza el Espectáculo

### Acto I

Mientras las marcas expositoras daban a conocer sus productos; con el patrocinio del grupo Pilsa, comenzaron las masterclass y catas previstas para la

primera parte de la inauguración, con lo que se pretendía demostrar la versatilidad de las instalaciones.



La encargada de abrir la sesión fue Paz Ortega, experta en repostería creativa, con una demostración de decoración con fondant y el montaje de una mesa dulce dedicada a Juan Andrés, especial para la ocasión.



Le siguió Diego Gallegos, el chef del Caviar que, con su habitual simpatía fue descubriendo, a los privilegiados asistentes a la cata de caviar de Riofrío, los

secretos de uno de los productos granadinos con mayor proyección y reconocimiento de calidad a nivel mundial.



Y llegó el turno de la cocina japonesa, para la que yo tenía reservada mi plaza y de cuya demostración, por parte de los chefs del restaurante Ta-KuMi de Marbella, Álvaro Arbeloa y Toshio Tsutsui, disfruté enormemente. Prueba de ello son las fotos de los platos que tuvimos la suerte de probar además de ver su elaboración en directo. Fue una auténtica delicia escuchar sus explicaciones y observarlos mientras trabajaban.



Se unió a la clase don Fernando Rueda quien hizo además un breve repaso

histórico de la influencia de la gastronomía española en la cocina japonesa. Un lujo de clase.

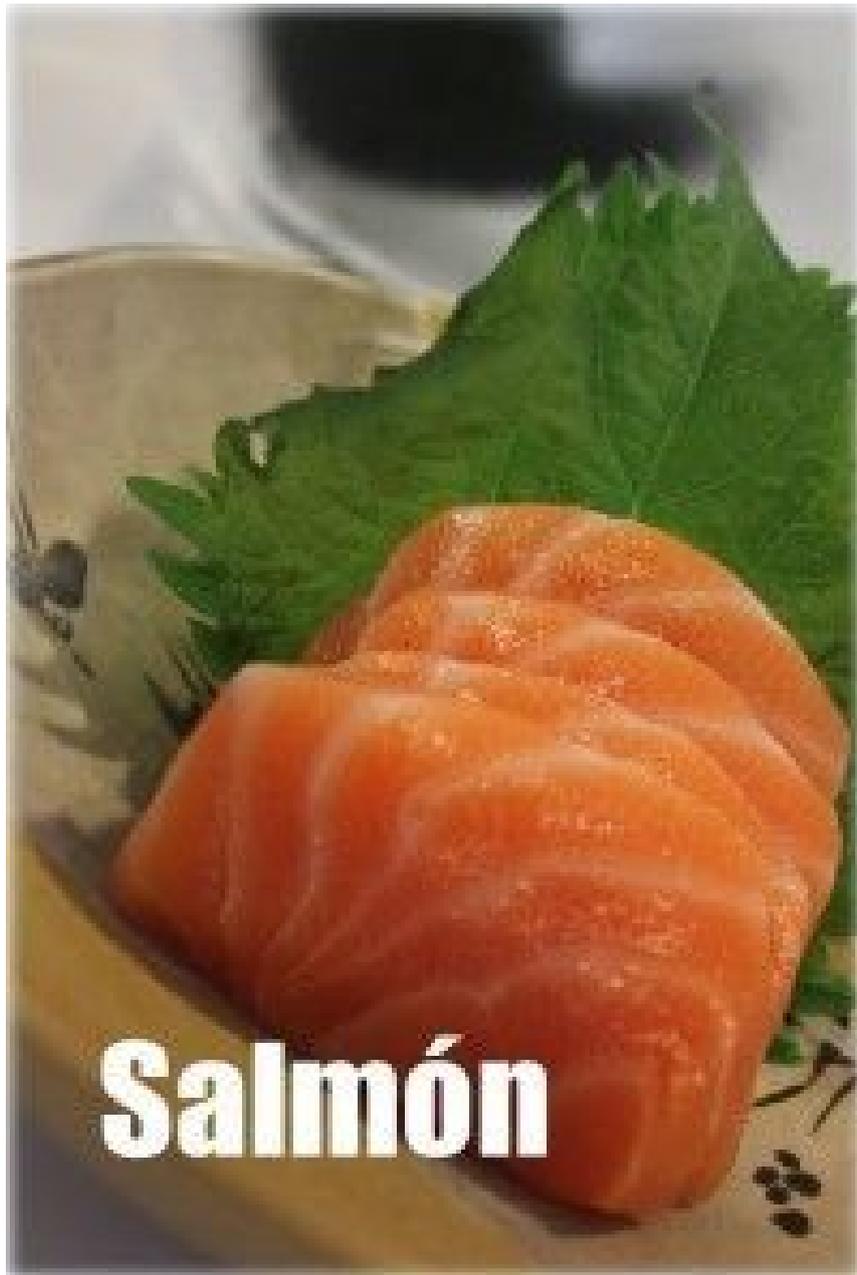


## Los platos

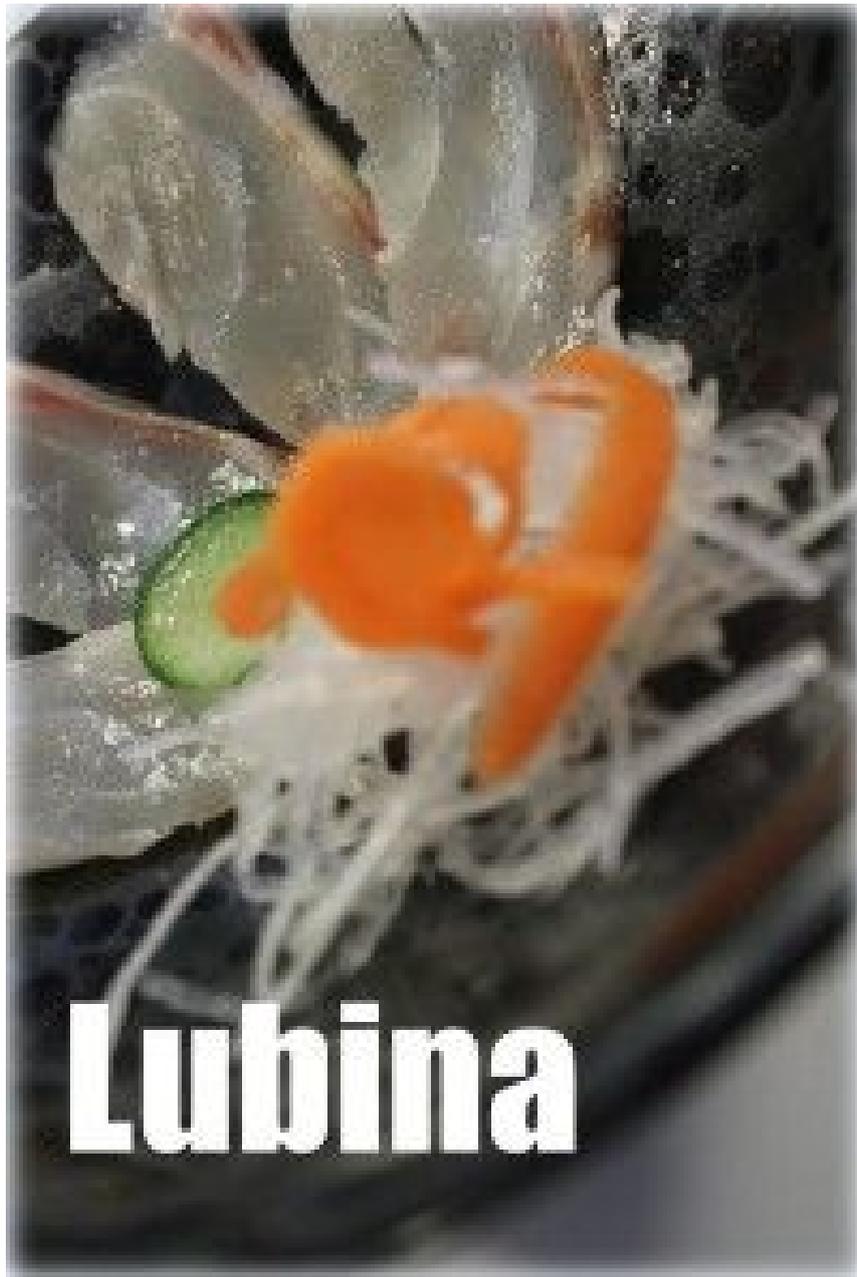
Una fiesta para el paladar, con bocados exquisitos acompañados de sabrosas salsas orientales.



**Sashimi de Toro**



**Salmón**



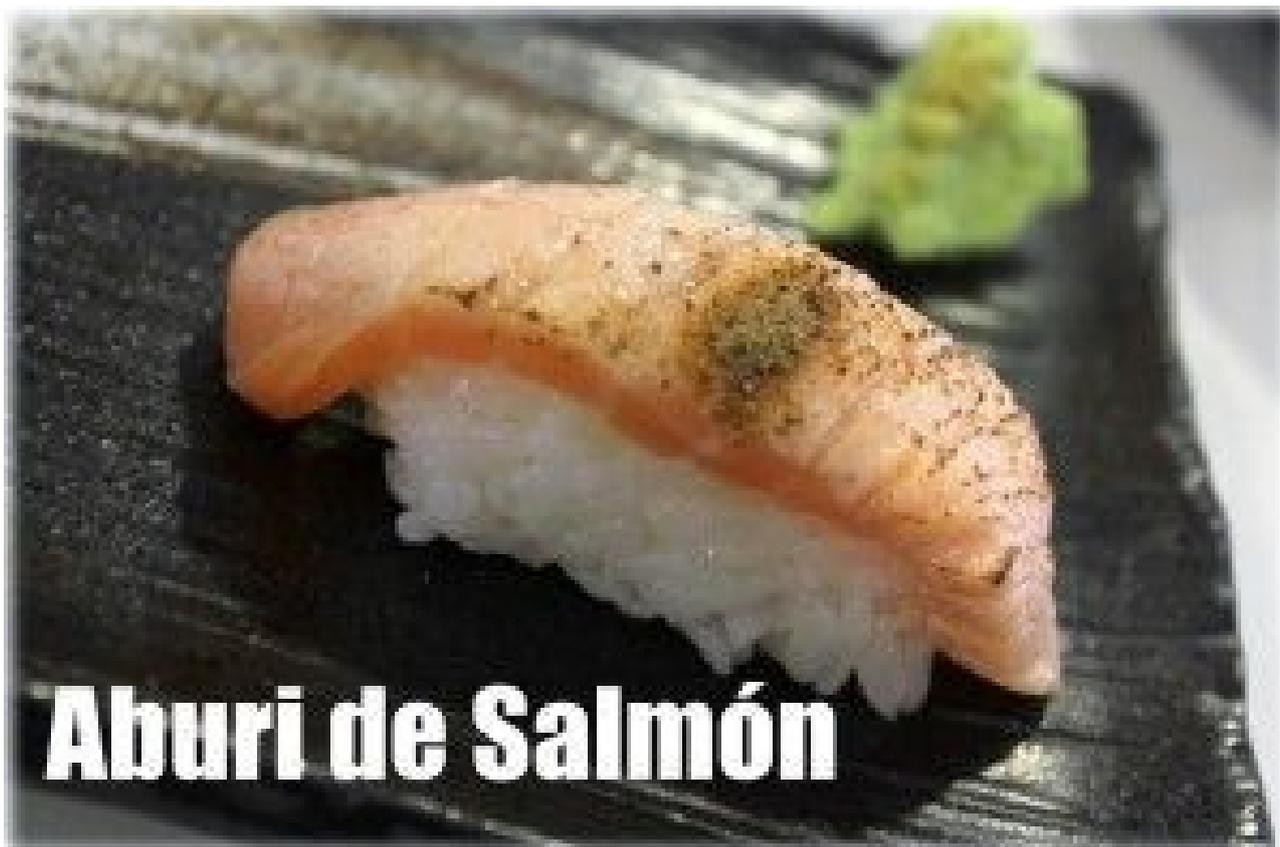
**Lubina**



**Nigiri de Pez Mantequilla**



**Nigiri de Atún Rojo**



**Aburi de Salmón**



**Nigiri de Tartar de Atún**

*con alga Nori*



La comida estuvo maridada con Essential , el nuevo cava de Juve & camps



## **Los Maestros**

Profesionalidad y cercanía.



[Álvaro y Toshio](#)

El anfitrión conversando con sus compañeros y cómplices en este día tan especial para él.



Juan Andrés intercambiado opiniones con Álvaro Arbeloa, [Ivan Bravo](#) y Fernando Rueda García, presidente de [Gastroarte](#)

Algunas fotos con los cocineros, junto a mis colegas bloggers Paz y Beatríz . Nos

visitó también Ana Garín, un gran talento y futura promesa de la cocina, que se alzó con el galardón de Mejor Chef Joven de Granada en su primera edición.



## **Descanso**

Tras el almuerzo y los cafés comenzará la segunda tanda de Show Cookings



## **Acto II**

El Chef Malagueño Amador Fernandez, impresionó a los asistentes con los tratamientos al vacío a los que se pueden someter las carnes, para conseguir de ellas resultados espectaculares.



### [Amador Fernández](#)

Le seguiría Juan Carlos Trujillo, gran cocinero linarense, quien se encargó de instruir a los asistentes en el mejor uso del aceite de oliva virgen extra en su variedad picual dentro de la cocina.



[Juan Carlos Trujillo](#)

La cocina Armenia llegó de manos de Ignacio Carmona y Fernando González para sus afortunados oyentes.



[Ignacio carmona y Fernando González](#)

Se cerró la primera parte de la inauguración destinada a exhibición de productos y artes culinarias con la ponencia de Richard Alcayde sobre las conservas de calidad.



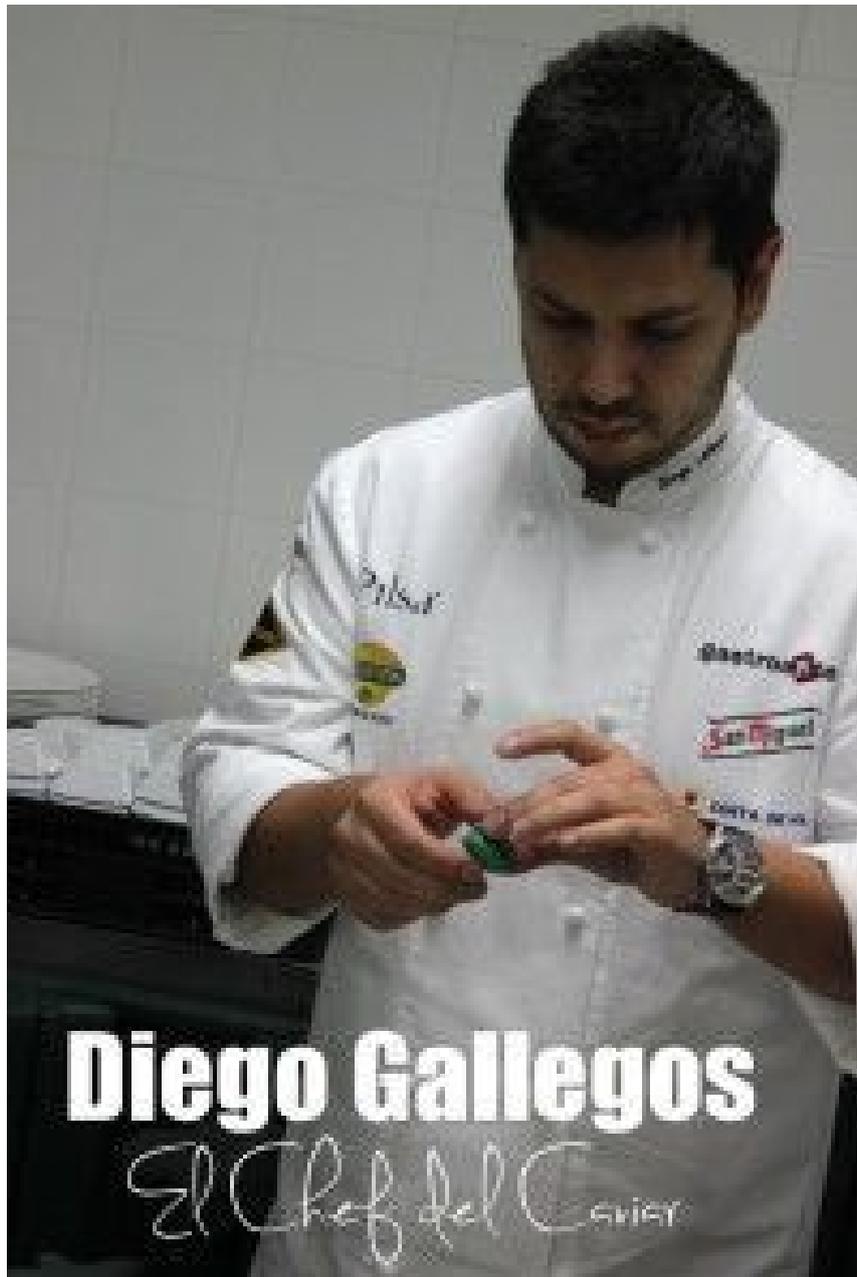
### **Acto III**

Cae la tarde y empiezan a llegar los primeros comensales. Camareros y cocineros se apresuran para comenzar con el festival gastronómico previsto.



Entre bambalinas, la actividad es trepidante.





[Diego Gallegos](#) montando sus deliciosos macarons.

## **Los Aperitivos**

# Salmorejo de Remolacha

con Salsón, Gambas y Fresas



Benito Gómez Ruiz - José María Ruiz

de [Benito Gómez](#)



de [Diego Gallegos](#)

# Bombón de Queso de Cabra

con Pistas y Almendras Escarpadas



de [Cati Schiff](#)

# Pipirrana



de [Sergio del Río](#)

# Mormo de Atún

*En Escabeche de Setas*



de [Javier Hernandez](#)

# Perdiz

en Caldo verde



de Charo Carmona. Rec. Aceite de Cacao

de [Charo Carmona](#)

# Pastela



de [Jordi Bataller](#)



de [Israel Ramos](#)



de [Willie Orellana](#)





de [Pachu Barrera](#)

## **Staff**



# Los Chicos de Isabela

*Bajo el mando de Antonio García de Rte. El Claustro*



El personal, impecable.

Algunos cocineros han concluido su participación en el evento, aunque se quedarán hasta el final ayudando a sus compañeros.



**Willie Orellana**

[Willie Orellana](#)



**Amador Fernandez  
Ignacio Carmona  
Richard Alcayde**

[Amador Fernandez](#)

[Ignacio Carmona](#)  
[Richard Alcayde](#)



[Cati Schiff](#)

## **Acto IV**

### **La Cena**

En la parte superior del nuevo edificio, destinada a banquetes, se habían dispuesto las mesas para recibir a los comensales, con una decoración elegante y sencilla que agradó a todos los asistentes.



El primer plato estuvo a cargo de Mauricio Giovanini, a quién, por encima de todo le preocupa que sus platos sean deliciosos; mostrando gran interés por las opiniones de los comensales a quienes deleitó con una elaboración de quisquilla de Motril, jugo de remolacha y foie helado.

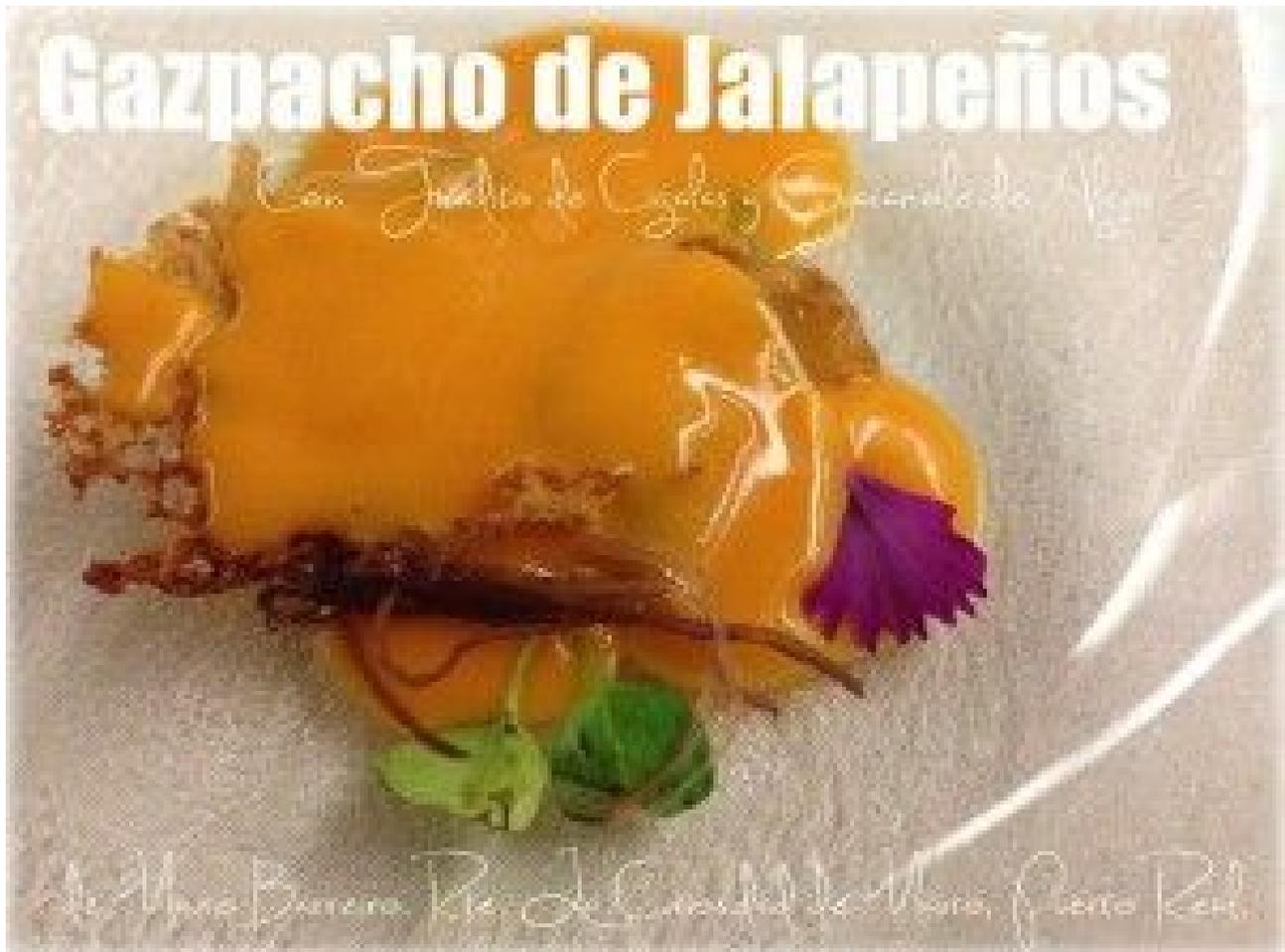


### [Mauricio Giovanini](#)

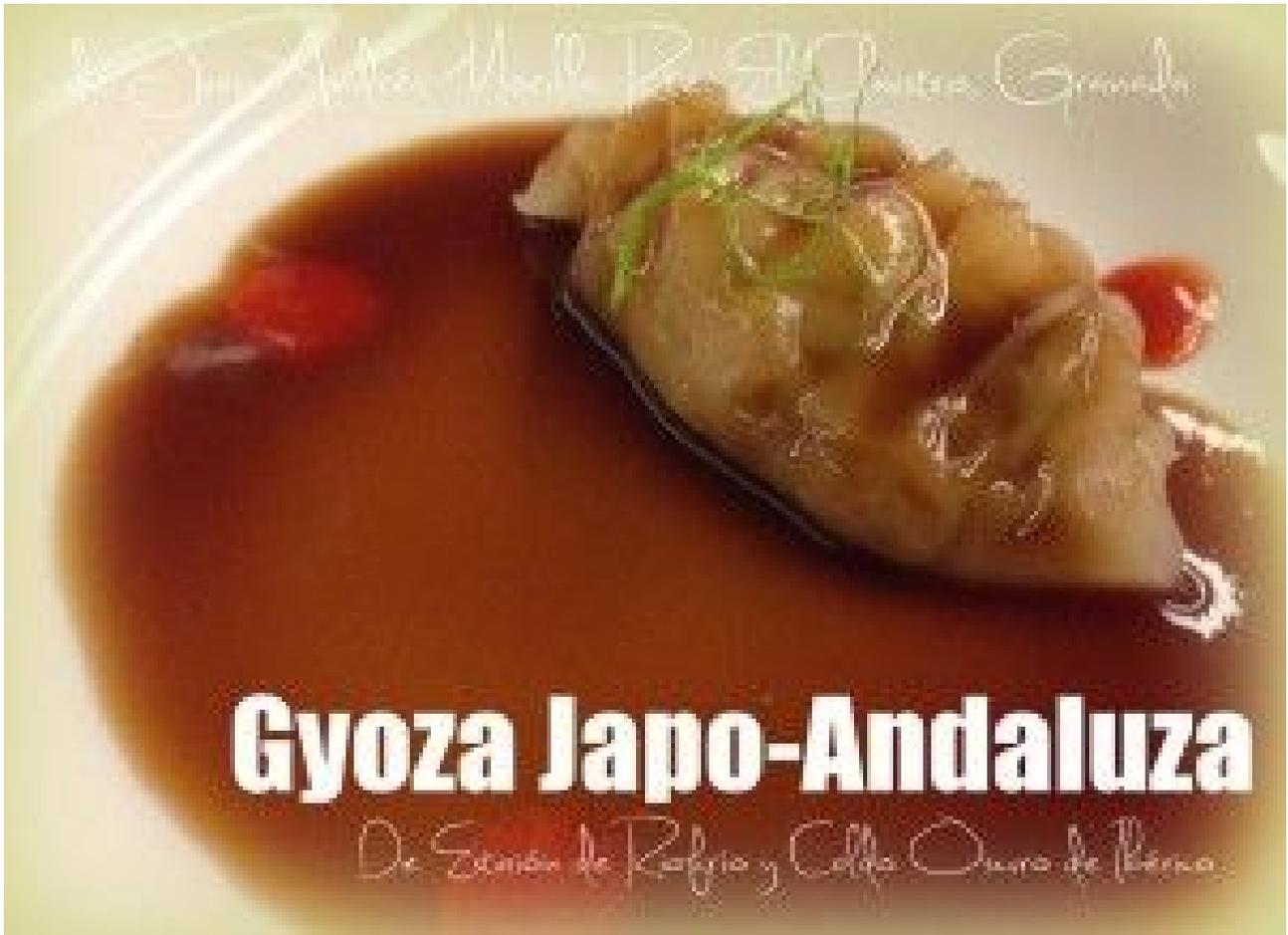
La pureza del sabor en una mezcla llena de contrastes. Un plato lleno de pasión e intensidad de sabores perfectamente equilibrados. Sobresaliente.



El segundo fue una delicada creación de [Mauro Barreiro](#). De sabor sorprendente con un juego de texturas y matices exquisitos.



Es el momento de [Juan Andrés](#), nuestro anfitrión, que se ganó al público con una gyoza japo-andaluza. Una explosión de umami que a más de uno nos hizo cerrar los ojos de gusto.



El Maestro continuó con su mosaico de pulpo con el que cautivó muchos paladares.



Llegó el turno de [Borja Arenas](#), que nos regaló este Salmonete, sin trabajo para nosotros, porque imagino que conseguir ese bocado del Mediterráneo sin espina alguna, le llevaría sus horas de preparación. De diez.



Contundente, divino y de magistral ejecución, el plato de [Kisco García](#). Espectacular.



El broche de oro lo puso Diego del Río con un postre en cuyo montaje, cual coreografía de danza perfectamente estudiada, participaron todos los cocineros presentes en el evento. Un espectáculo realmente emocionante.



### Diego del Río

Con el plato de Diego, una deliciosa, exótica y perfecta combinación de aromas, sabores y color, se cerraba el extraordinario menú que consiguió arrancar una ovación y el aplauso de los asistentes.



Estos fueron los vinos con los que se maridó el menú.



Y aquí mis simpáticas vecinas de mesa a las que prometí saldrían en este post. ☐



## Foto de Familia

Una noche vibrante, y llena de anécdotas como colofón a una jornada de exaltación de la gastronomía que, esperamos sea la antesala de muchos éxitos para todos ellos.

Nuestros grandes cocineros andaluces.



Fotos divertidas para el recuerdo de un gran día.



## **Fin de Fiesta**

Ya de madrugada y para terminar, unos gintonics super especiales de la mano de [Tónica Indi](#)



Felicidades Gastroarte por sumar tanto; felicidades Oak Power por comunicarlo y hacer que se sepa cerca y lejos; felicidades Juan Andrés Morilla y ojalá podamos celebrar pronto tu llegada a la élite de las estrellas.