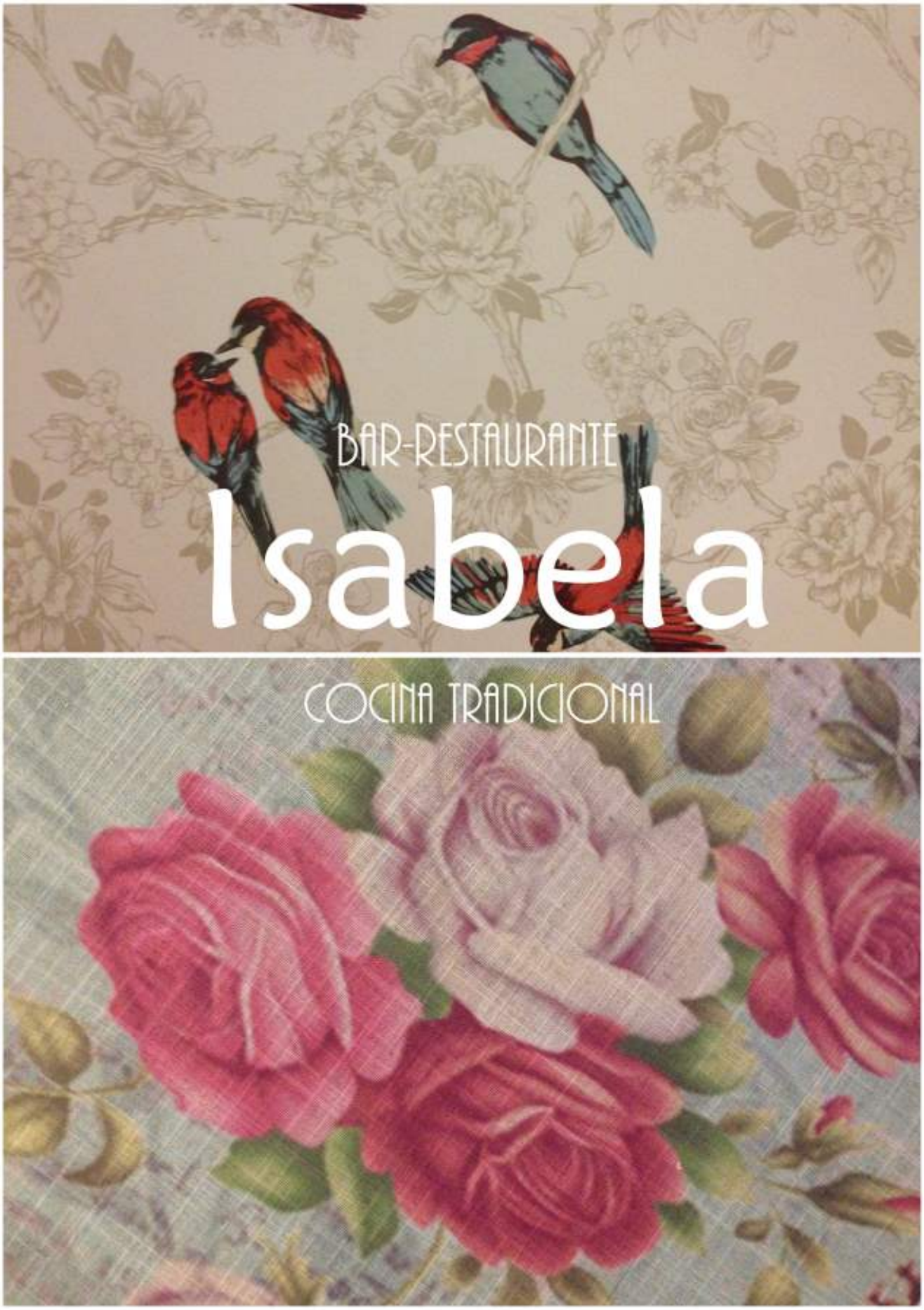
Restaurante Isabela. La Cocina Familiar de Juan Andrés Morilla.



Ya cuenta con El Claustro, un magnífico restaurante en el corazón de la capital

granadina, sito en el interior de un convento del siglo XVI, donde la cocina de autor alcanza cotas de calidad extraordinarias conjugando la tradición y fidelidad a la materia prima local, con la vanguardia y estética más actuales.

Eligió La Marquesa, un cortijo con pasado nazarí y ocho siglos de historia, donde nos propone poner el broche de oro a cualquier celebración en un entorno idílico, pudiendo pasar incluso allí mismo por la vicaria.

Nos impresionó con su Carmen de Isabela, rehabilitando una casa señorial granadina en la antigua carretera de Sierra Nevada, en la que crea ambientes a medida para que cualquiera de tus eventos se convierta en inolvidable.

Lugares ya emblemáticos a pesar de su corto recorrido, que parecían completar la variada oferta que Juan Andrés Morilla ofrece a sus clientes. Diferentes espacios acordes a sus necesidades, con caterings de lujo creados para vivir momentos únicos e irrepetibles.

Pero necesitaba algo más. Le faltaba cubrir esas comidas entrañables en un ambiente acogedor que muchas veces buscamos cuando salimos con la familia o amigos.

Un lugar en el que los sabores de siempre estén envueltos en una atmósfera cálida y te hagan sentir como en casa, consiguiendo que te olvides de la prisa y estrés.

Unas cañas, unas copas, un café o sumergirte bajo sus techos de bóveda encalados. Arcadas y muros de terracota, salpicados por flores y murales de papel, que evocan tiempos pasados, te llevan a disfrutar de una comida hecha a fuego lento y una sobremesa prolongada.

Así nace el Restaurante Isabela cuya filosofía casa de maravilla con la idiosincrasia granadina.

Un lugar que apetece.

Restaurante Isabela

El Café bar

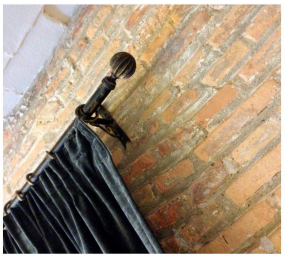
Una estética súper cuidada nos invita a disfrutar desde que pasamos el umbral de la puerta.

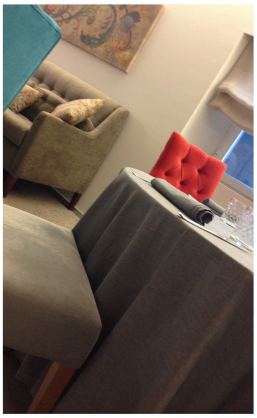
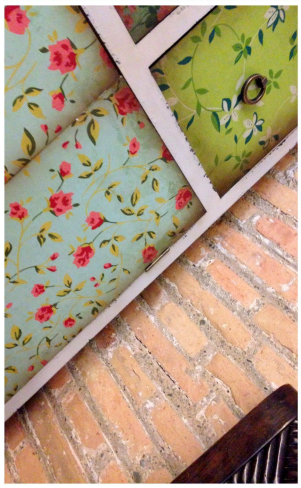
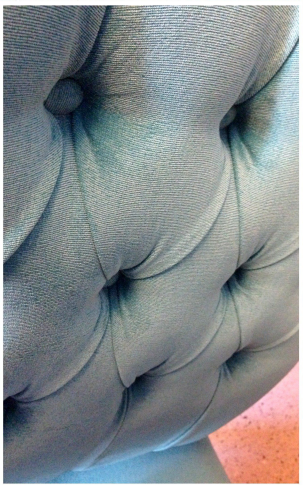
Comenzamos con unas copas de «Rania Brut Nature», el espumoso de Horacio Calvente y «Seducción Siete Virtudes» D.O Rioja, un blanco de Bodegas Ureta, ideales para acompañar las ricas tapas de carne en salsa con mostaza y salmorejo.

El Restaurante

Llega el momento de bajar al restaurante, dividido en varios salones al haber respetado la estructura de la antigua casa en la que se ubica. Han dejado al descubierto la mampostería en techos y algunas paredes buscando crear un ambiente rústico, acentuado por muebles decapados y bodegones de legumbres y hortalizas frescas a modo de centros de mesa. Tonos neutros y limpios en muros y arcadas, salpicados por los vivos colores de las tapicerías en capitoné y terciopelo, junto a sencillos elementos decorativos y varios entrepaños cubiertos de papel pintado, ayudan a crear un acogedor espacio.

Detalle de techos y muros

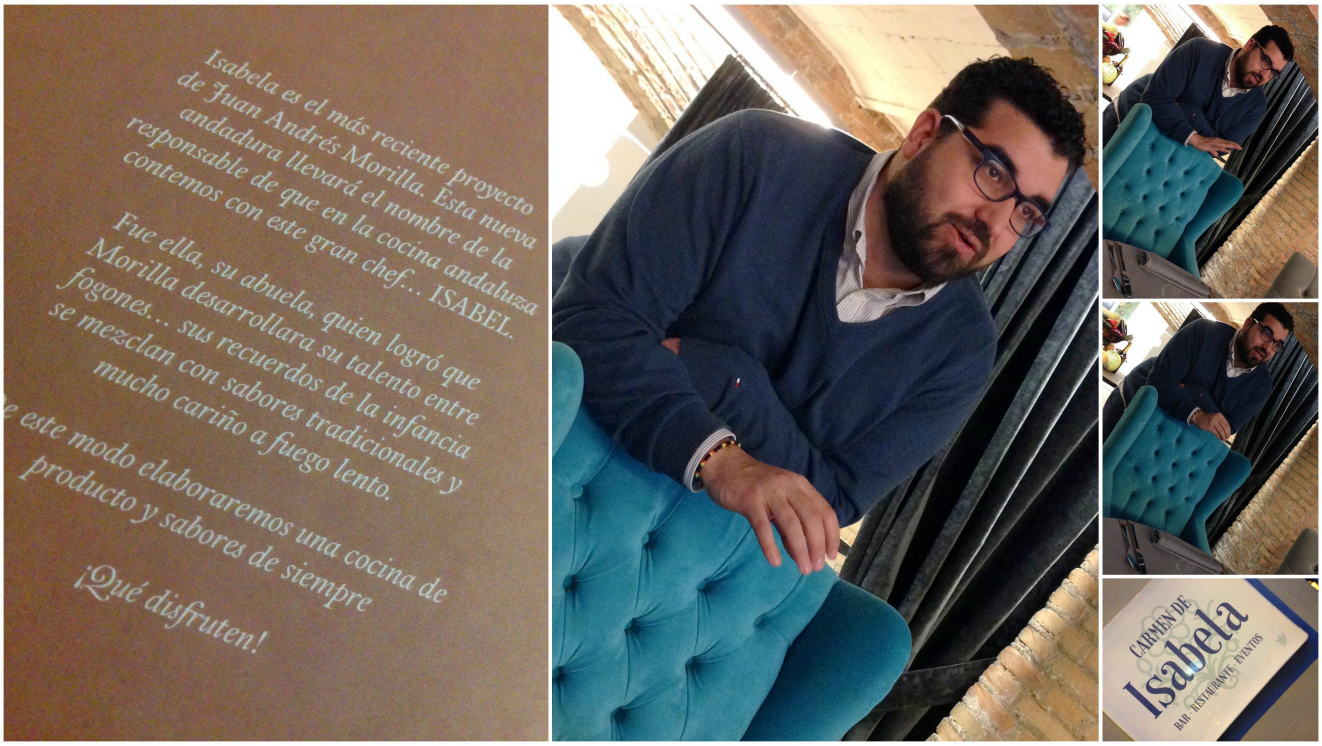


Ya en la mesa y antes de comenzar con la degustación, Juan Andrés nos da la

bienvenida y nos cuenta el porqué de Isabela y lo que busca transmitir al comensal.

Despojado de su chaquetilla de chef, aquí recupera el gusto por el plato abundante de corte tradicional y homenajea la cocina de su abuela Isabel, a quien responsabiliza de su amor por los fogones y nos dice ha inspirado la filosofía de este nuevo proyecto.



El Menú

Compuesto por una deliciosa muestra de sus platos más representativos nos hicieron disfrutar de una jornada fantástica.

Los Platos

Tomate kumato con ventresca y aguacate

Pulpo de Motril a la brasa con mojo

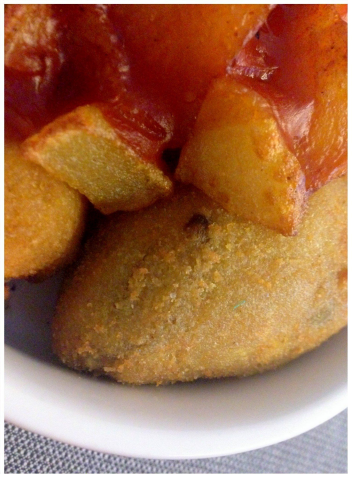
Tartar de atún rojo con mahonesa de wasabi

Pastela moruna de cordero segureño con salsa de dátiles

Croquetas cremosas

(de jamón, de sepia, de puchero, de setas)

Cochifrito asado con patatas a la importancia



Los Postres

Tocino de cielo

Nuestra version de gachas granadinas

Tarta de queso y mango de la costa

Iglú de avellana, turrón y café

Pastel de chocolate con nueces, sopa tibia de chocolate blanco y cremoso de café

Los Vinos

Diez Días de Marzo – Bodegas Vilaplana
Delirio Rosado – Bodegas Muñana
Paraje del Mincal – Bodegas Vilaplana
Solera 1892 Cream – Gonzalez Byass

Se ha sumado a su aventura Montse Mengibar, una joven sumiller de una elegancia excepcional que desde mi punto de vista aporta y suma al restaurante una distinción especial.

Ella fue la encargada de maridar el menú de forma magistral con unos más que interesantes vinos de la tierra.

Con Restaurante Isabela, Juan Andrés cierra el círculo completando el abanico de

posibilidades en una ciudad en la que mantener una oferta de calidad a nivel gastronómico va mucho más allá de un acto de profesionalidad o vocación.

Una cocina honesta y sin artificios hecha con mucho corazón, a la que uno siempre vuelve porque de ella nunca se cansa.

Muy recomendable.

Besos .

Lourdes