

Alvaro García. El Zarcillo de Motril



A veces la vida serpentea y da mil vueltas, hasta colocar en su sitio a quienes buscan espacio propio para dar salida al arte que llevan dentro.

Tal fue el caso de Álvaro García, quien necesitó de un intenso recorrido vital antes de ponerse frente a los fogones de El Zarcillo e imprimirles su sello.

El Chef



Nacido en Córdoba, de padre orfebre aunque ingeniero de profesión y madre pintora, hija de artesanos heladeros, llega a Motril hecho un niño.

Periodos escolares en la costa granadina, combinados con las vacaciones estivales en su ciudad natal que terminan cuando, aparcando a un lado su alma de Macgyver, decide dejar de ayudar a su padre.

Álvaro quiere crecer y, siguiendo los pasos de un amigo, comienza a trabajar en un restaurante de playa a los 16 años. Será el primer verano que pase lejos de su casa, lejos de sus raíces.

Hará su debut profesional como camarero, pero pronto pasará del servicio de sala a la cocina. Cada fin de semana, tendrá que enfrentarse a montañas de platos sucios, mientras observa y aprende de las mujeres que están al mando.

Comienza el curso en el instituto y conoce a Manuel, un nuevo amigo, al que también le tira esto de la hostelería. Sueños comunes compartidos que crearán un fuerte vínculo entre ellos.

Una vez probadas además las ventajas de ganar su propio dinero, no se plantea dejar de trabajar y compaginará las clases con un curro en la cafetería de Alcampo.

Allí descubre que se le da bien el rollo de la cocina y termina descartando la idea de matricularse en la escuela de Artes y Oficios; estudiará **hostelería** en cuanto termine su bachiller.

El Camino

Será un alumno aventajado en La Escuela de la cadena hotelera **Sol Meliá**, con sede en Sierra Nevada, de donde saldrá formado y como integrante de una bolsa de trabajo.

Primer destino: **Almuñecar**. Un baño de realidad en la cara más fea y amarga del mundo gastronómico. Jornadas extenuantes, con poco margen para su creatividad y desarrollo profesional, que le dejan claro que la cocina de hotel no es para él. La monotonía no encaja dentro de sus planes.

Quiere poner en práctica todos sus conocimientos; de cocina, servicio de sala o bartender. No quiere parar de aprender y vuelve a Motril.

Reparto de curriculums por doquier y un restaurante, **El Zarcillo**, que le abre sus puertas. De ayudante llegará a jefe de cocina, pero siempre bajo las directrices de un superior que darán al traste con su incipiente carrera y acabarán con el cierre del local y muchas nóminas atrasadas.

Su amigo Gerardo, gerente de **Bodegas Mar**, le pondrá en contacto con el empresario Miguel Higuera con el que empezará a trabajar sin salir de la provincia de Granada.

Puerta del Carmen, Castellana o **Calabagío en Playa Galera**, le darán la posibilidad de aumentar su experiencia en diferentes facetas.

Son años de estabilidad, aprendizaje y crecimiento profesional, haciendo cosas que le gustan. Todo está en orden, todo está bien, demasiado tranquilo para un temperamento que, intuyendo el estancamiento y la rutina, decide ampliar horizontes, cruzar fronteras.

Hace maletas y pone rumbo per l'Italia.



El Salto

En **Cerdeña** tiene una amiga haciendo su Erasmus y él, que siempre ha querido aprender los fundamentos de la auténtica cocina italiana, piensa que es el momento de visitarla y de paso colocarse en algún restaurante de la zona.

Durante su estancia trabajará en cocinas más o menos decentes, será relaciones públicas en locales de copas, atrayendo a los estudiantes españoles y ampliará su agenda de contactos.

Un trayecto cargado de vivencias y experiencias nuevas, que culmina cuando consigue ponerse la chaquetilla en el **S'Apposentu**, restaurante del Teatro Lírico de Cagliari, bajo las ordenes de **Roberto Petza**, afamado chef sardo, laureado con una estrella michelin.

Un alto nivel de exigencia, trabajando técnicas culinarias novedosas en todas las materias.

Con él adquirirá también experiencia en la organización de **caterings** de lujo para eventos, algo que le fascinará y le hará comprender definitivamente que el Sr. García Reyes no ha nacido para limitar su cocina a cuatro paredes.

Y aunque no todo fueron rosas en su andadura italiana, me habla de sus avatares (y sus 30 kilos menos) con alegría, recordando los momentos duros, que orgulloso asume como parte del brutal aprendizaje, junto a compañeros de diferentes nacionalidades que no harán sino enriquecer su formación.

Siempre da por buena cualquier experiencia, de todo se aprende.



El Regreso

Feliz en Italia, regresa a **Motril** para unos días de descanso y, en lo que pudiera parecer un guiño del destino, su antiguo jefe pone en sus manos las llaves y el traspaso del **Zarcillo**, cerrado desde su marcha.

Busca entonces a Manuel, su amigo, también titulado ya en hostelería, con el que puede conseguir materializar el sueño de ambos: Tener su propio restaurante.

Y no sin miedo, se lanzan a reflotar un carísimo negocio del que asumirán a partes iguales la gerencia; poniendo en ello el alma y hasta el último céntimo de sus ahorros.

Tras una gran inversión para devolver el lustre al local y con el reparto de tareas perfectamente delimitado, Álvaro como chef y Manuel como jefe de sala, lo ponen en marcha en plena crisis inmobiliaria.

Duros comienzos superados a base de constancia, ilusión y mucho trabajo, que tres años más tarde comenzarán a dar sus frutos.

El Zarcillo

Restaurante Gourmet



Hoy son 6 en cocina y 6 en barra y sala, encantadores y profesionales todos, dando siempre lo mejor de sí mismos.

Su horario de apertura va, de manera ininterrumpida, desde las doce del mediodía a dos de la madrugada, con una oferta gastro realmente diversa y servicio de *take-away* , por si prefieres llevarte tu comida a casa.

La Cocina con Corazón

de

Alvaro García



La cocina de Álvaro está viva. Se nutre y se crea a golpe de latido; los de un corazón que se emociona con los productos que el cercano Mediterráneo o la

huerta local le brindan.

Un corazón que ha escuchado los deseos de quienes se acercan a sus fogones. Pues son ellos los que, cada vez que se sientan a su mesa, dan sentido al esfuerzo.

Un corazón que sigue tendencias pero huye de modas y «postureos» gastronómicos, para centrarse en lo realmente importante para un cocinero: **Hacer disfrutar a sus clientes.**

Esa es la esencia, el espíritu de una cocina que late con el tempo que marcan las pulsaciones de su corazón; ese que pone en cada una de sus elaboraciones.

Elaboraciones visualmente renovadas, en las que hace un despliegue de las técnicas culinarias aprendidas, pero impregnadas siempre de las raíces y sabiduría coquinaria andalusí.

Sus Platos

Respetando la tradición de la gastronomía granadina, en la cocina de el Zarcillo, no faltan **las tapas**.

Esos pequeños, sabrosos y gratuitos bocados con los que acompañan tu bebida favorita, que son la antesala de unas propuestas que se ajustan a todos los paladares.



Ofrece un exclusivo **menú degustación**, elaborado siempre con productos de temporada, además de una carta que se renueva anualmente y en la que podemos encontrar platos tan succulentos como: los huevos con espichás y pulpo seco, emblemas de la **gastronomía motrileña más castiza**, presentados con el mimo de quien ama su trabajo.

Nos hace una deliciosa selección de cocina tradicional llena de **producto local**,



que a veces fusiona con platos típicos de otras culturas. Ejemplo de ello es este ceviche maravilloso con las **Quisquillas de Motril** como protagonistas.



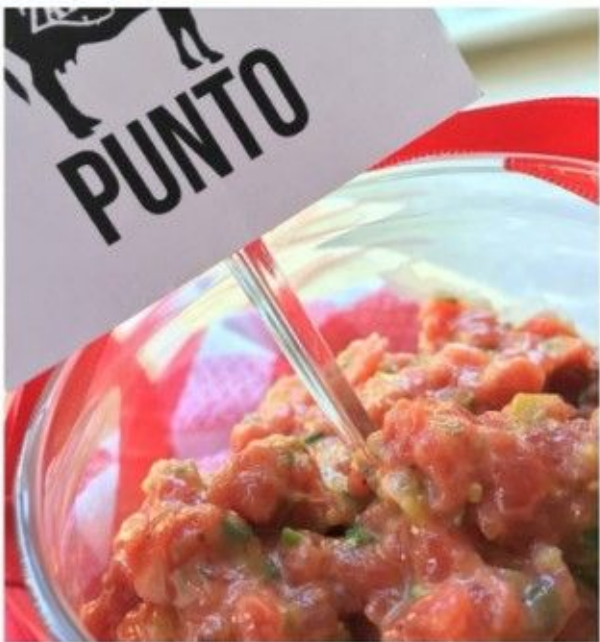
A sus croquetas dan ganas de ponerles un piso,



tiene una mano prodigiosa dando el punto a los arroces



y su tartar de buey es de los más ricos que he comido en mi vida (y no son pocos).



cuida al detalle la presentación de sus platos, con el único propósito de llegarte al corazón.



La Coctelería

de

Manuel Ortega

El Zarcillo cuenta con una **extraordinaria selección de vinos** con los que regar cualquiera de sus platos o te da la atrevida opción de acompañarlos con alguno de los excelentes **gintónicos** que preparan. En cualquier caso, una última recomendación: No puedes marchar sin tomarte uno de ellos.

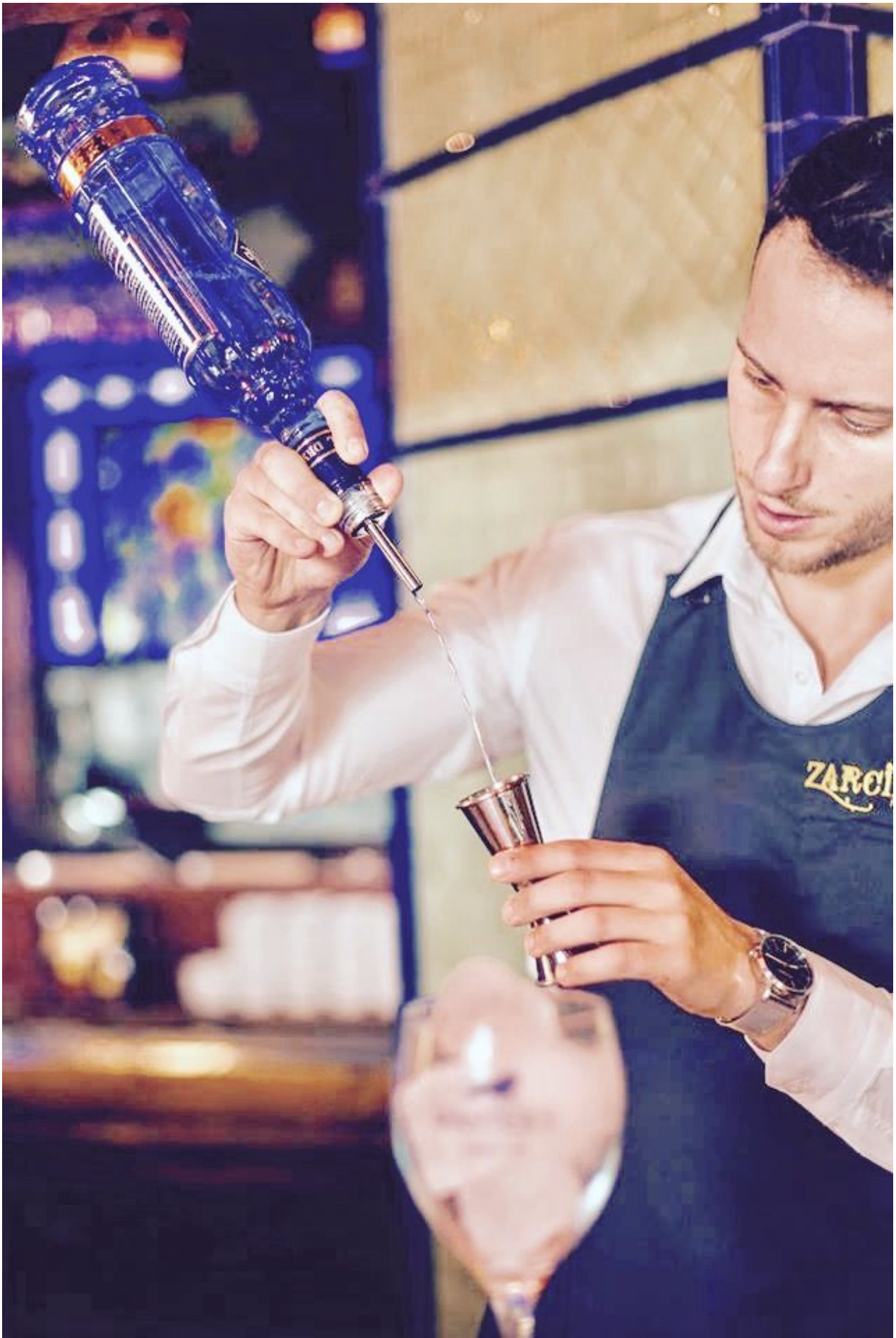


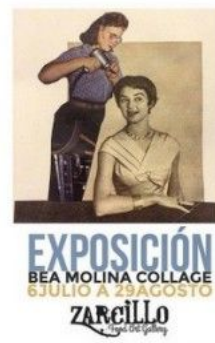
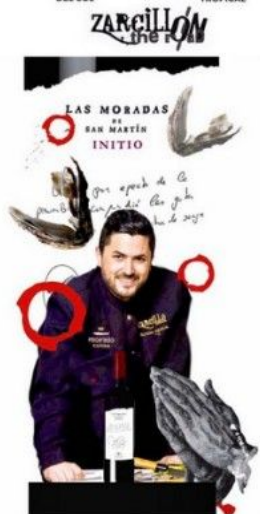
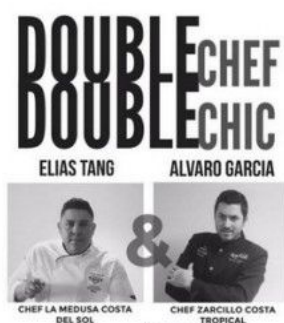
Foto de Objetivo 2.7.9

Ambos partners son expertos cocteleros, aunque suele ser Manuel quien disfrute poniendo el broche de oro a cualquiera de los menús elaborados por su socio y amigo.

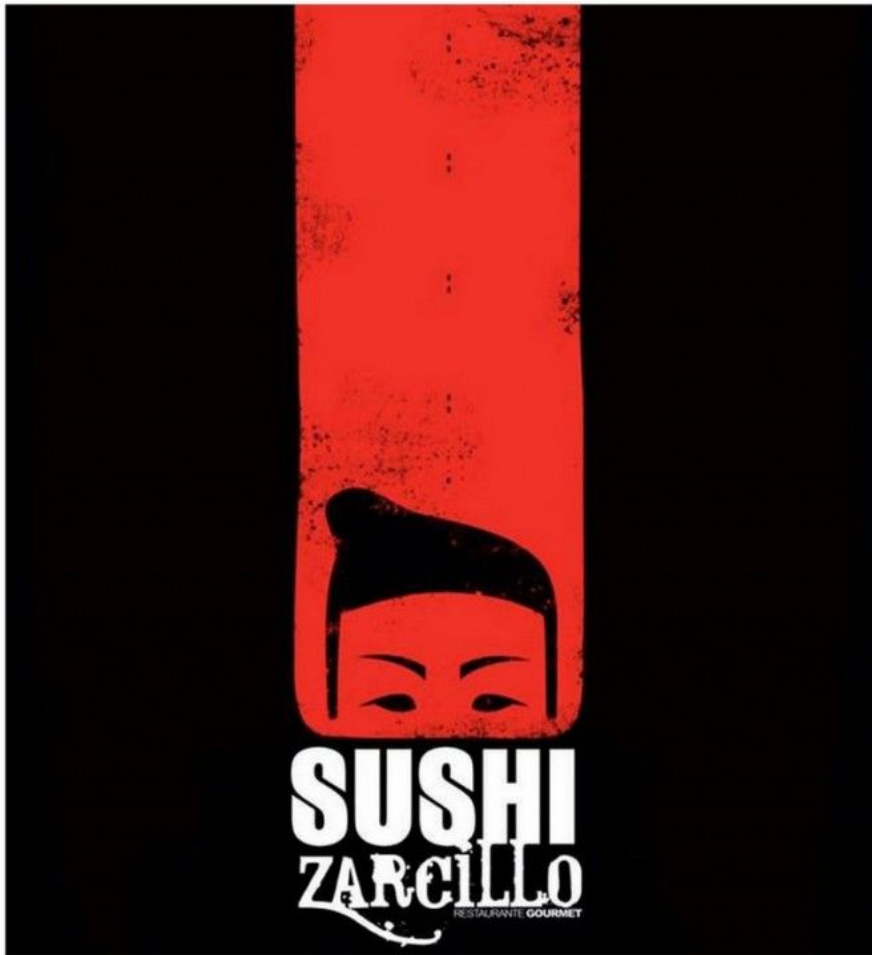
Experiencias Zarcillo

Pero la cosa no acaba aquí.

Cada día es diferente en la vida de este restaurante, porque el Zarcillo es mucho más que eso.



El **Micro-teatro** acompañará las cenas de los lunes y en la de los viernes, se suma a su carta habitual la de **Sushi y Niguri**, que cuenta ya con numerosos adeptos.



Sushi de una calidad excepcional, que hacen de cada bocado una experiencia para los sentidos.



Pero sin duda serán las veladas de los jueves destinadas al **Club de la Cata**, con presentaciones de vinos, aceites, caviar o nuevos productos culinarios, las que estén revolucionando la gastronomía local.

En las **Double Chef Double Chic**, Álvaro cocina a cuatro manos con sus compañeros de profesión.

DOUBLE CHEF DOUBLE CHIC

ELIAS TANG

ALVARO GARCIA



CHEF LA MEDUSA COSTA
DEL SOL



CHEF ZARCILLO COSTA
TROPICAL

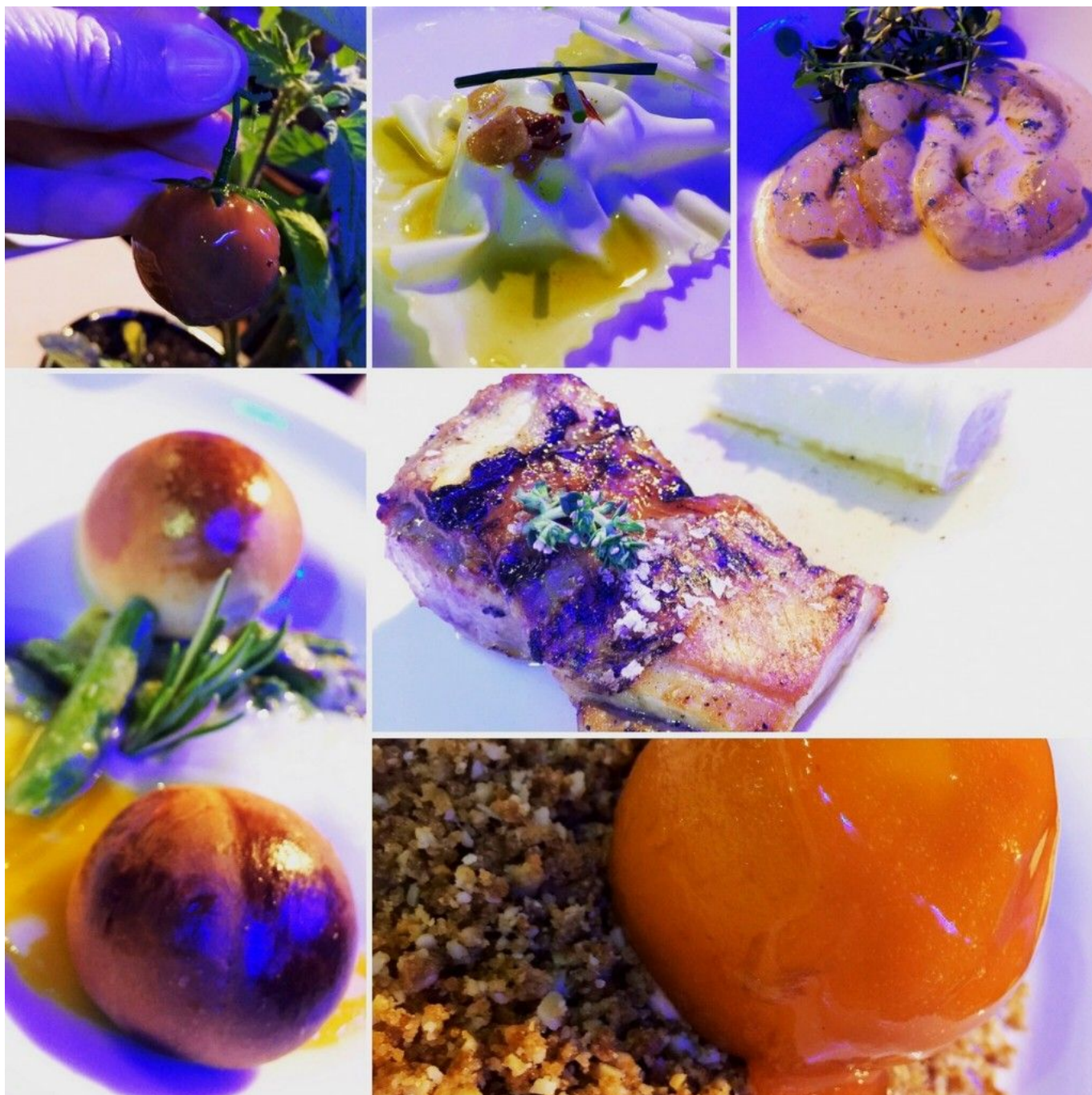
ZARCILLÓN
the road

Elías de **La Medusa** y Álvaro nos sorprendieron con un menú espectacular en el que no podían faltar las ostras ni el **Caviar de Riofrío**



Con Francisco Izquierdo de [Arais](#), el menú estuvo impregnado de sabores de nuestra tierra y maridado, de manera excepcional, por Carmen, la sumiller encargada de la sala en el restaurante sito en Salobreña.





Las noches del sábado son para la **música en vivo** en un ambiente siempre cálido, que renueva imagen con frecuencia, abriendo sus puertas y prestando sus muros a numerosos artistas de otras disciplinas, recordándonos que las artes entre ellas siempre han casado bien.

Atril de poetas, acuarelistas, dibujantes o diseñadores, que tienen su espacio en el Zarcillo: ese mágico lugar donde se maridan versos a golpe de latido culinario.



ZARCILLO

RESTAURANTE GOURMET

PRESENTA
UNA CENA CON
GOTAS DE
DOBLE FILO

Teresa Martín Estévez



ZARCILLO
PRESENTA
UNA CENA CON
GOTAS DE
DOBLE FILO
Teresa Martín Estévez

Literatura y Gastronomía prometen darse la mano, este viernes, en Zarcillo Restaurante. Una cena con 'Gotas de doble filo', el segundo poemario de la motrileña, Teresa Martín Estévez. Versos que nuestros comensales podrán degustar junto a la cocina con corazón de nuestro apasionado chef, Alvaro García. Todo maridado con cavas, vinos blancos y tintos, seleccionados con mimo y la intención de potenciar los escantos de las formulaciones gastronómicas que componen un menú especialmente confeccionado para la ocasión. El aforo es limitado ¡Haz tu reserva cuanto antes! Llámanos al 958 82 48 87.




Y sin duda, lo que más le divierte al chef es: **sacar su cocina a la calle**, llevarla a escenarios distintos en los que poner siempre en valor ese producto local, por el que siente auténtica veneración.

Experto, gracias a su singladura italiana, en la organización de eventos en cualquier lugar que se presente, acaba de embarcarse en una nueva aventura:

Las Cenas Clandestinas

La idea del proyecto: «crear un espacio donde poder cenar, únicamente esa noche, en puntos de nuestro entorno destinados habitualmente a otros usos y así darlos a conocer desde un prisma diferente a través de nuestros sentidos, añadiéndole además vivencias que es lo que hace perdurar en el tiempo a personas, hechos y lugares».

En breve llevará su amor por la cocina a los más pequeños con la «**Zarcillo Little Chefs Academy**».

Cursos de cocina en inglés, impartidos conjuntamente con la [Academia First Kids](#), para que los niños se familiaricen con este apasionante mundo de los sabores. 

Matricúlate y descubre la actividad del verano! Niños de 5 a 12 años.

+info Whatsaap 693 636 156 y en AF kids 958 609 292



Entiende la RAE por **zarcillo** en su acepción botánica: «Cada uno de los órganos largos, delgados y volubles que tienen ciertas plantas y que sirven a estas para asirse a tallos u otros objetos próximos». Estos, pueden darse en forma de hoja o de tallo, como en la vid. Hoja o brote modificado que servirá a la planta para aferrarse y subir.

Como lo está haciendo Álvaro, quien se ha quedado en la **Costa Tropical** para convertirse en nuestro zarcillo gastronómico, afianzando y llevando la cultura culinaria local cada vez más alto.

Motril está de suerte. La vida nos hace regalos.



No dejes de visitarlo.

Besos.

Lourdes



[Cómo llegar](#)

[Dirección](#): Calle Alonso Terrón, 1, 18600 Motril, Granada

[Teléfono](#): 958 82 48 87

[Horario](#): Abierto hoy · 12:00-2:00 (Miércoles Cerrado por descanso del personal)

