

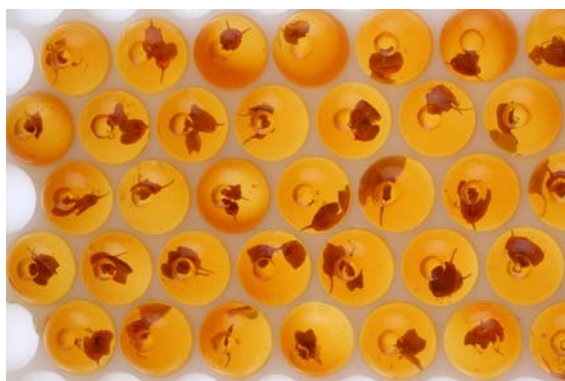
La cocina española de vanguardia Exposición bibliográfica

Del 14 abril al 31 de octubre, 2009

Martes, miércoles y viernes, de 10 a 17 h. Lunes y jueves, de 12 a 19 h.



Mugaritz. Andoni Luis Aduriz. Pieza de ternera de leche asada y perfumada entre brasas de sarmiento, briznas de tomillo, cenizas, sales y rábanos crocantes.



El Bulli. Ferrán Adriá. Ámbar. Fotografía de Francesc Guillamet. 2008

Un paseo bibliográfico por las últimas tendencias culinarias de la mano de los grandes cocineros. Manjares exquisitos para degustadores de libros.

“La cocina española de vanguardia” está dedicada a los chefs que tienen restaurantes con tres y dos estrellas en la Guía Michelin: ★★★**Akelarre** de Pedro Subijana ★★★**Arzak**, de Juan Mari Arzak ★★★**El Bulli**, de Ferrán Adriá ★★★**Can Fabes**, de Santi Santamaría ★★★**Martín Berasategui**, de Martín Berasategui ★★★**Sant Pau**, de Carme Ruscadella, ★★**Ábac**, de Xavier Pellicer; ★★**Atrio**, de Toño Pérez ★★ **El Celler de Can Roca** de Joan Roca ★★**Mugaritz**, de Andoni Luis Aduriz ★★ **El Poblet** de Quique Dacosta ★★**Sergi Arola Gastro**, de Sergi Arola; ★★**Tristán**, de Gerhard Schwaiger ★★**Zuberoa**, de Hilario Arbelaitz. Además ★**El Fogón**, de Alberto Herráiz, en París.

Estos *chefs* han colaborado con entusiasmo con la biblioteca del Instituto Cervantes y han donado, además de los libros con sus recetas, trucos y consejos; menús y piezas de las vajillas de sus restaurantes que enriquecen esta muestra.

La biblioteca inaugura, con estos creadores, un **fondo bibliográfico** para la difusión de las últimas tendencias de la cocina de vanguardia en España.

La mesa está servida. Venga a degustar nuestras delicias bibliográficas y ponte al día en las últimas tendencias de los chefs que asombran al mundo.

