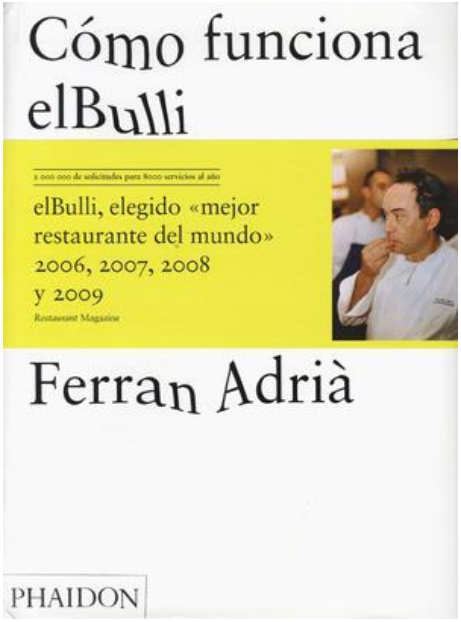

Adrià, Ferran
(Hospitalet de Llobregat, 14 de mayo de 1962) es un cocinero español considerado durante varios años como el mejor chef del mundo. La revista norteamericana Time incluyó a Adrià en la lista de los 10 personajes más innovadores del mundo en el año 2004. Adrià ha sido chef y copropietario hasta 2011, del restaurante español El Bulli, situado en Cala Montjoi, que recibió a lo largo de su historia las máximas distinciones gastronómicas.

Como funciona elBulli

Autor: Adrià, Ferran

Phaidon
ISBN: 978-0-7148-5758-9 / Tapa dura / 600pp | 214 x 290 cm
Precio: $ 75.000,00

Con más de dos millones de reservas para solo 8000 servicios al año, elBulli no solo es célebre por la cocina innovadora sino también por la dificultad de conseguir mesa. De valor incalculable, este libro de 600 páginas revela por primera vez los secretos técnicos y la filosofía gastronómica de Adrià, y constituye una obra esencial para los lectores interesados en la restauración o la cocina creativa. Una oportunidad única de explorar los métodos creativos, las técnicas extraordinarias y los platos sobresalientes de Adrià con recetas y gráficos en color. Incluye más de 1000 fotografías que documentan los esmerados preparativos necesarios para un solo día de servicio.

Una exclusiva visión entre bambalinas de elBulli, el mejor restaurante del mundo, creado por Ferran Adrià, el mejor cocinero del mundo