

Fernando Agrasar^(ES)

Restaurante Las Garzas (🌟 *Michelin*), Galiza

19 de Junho



Começou a carreira pela mão dos seus pais, grandes empreendedores no mundo da hotelaria de Santiago de Compostela, os quais inauguraram o restaurante Las Garzas em 1990. Desde o ano 2000 que Fernando Agrasar e a sua esposa, Maria José Sanchez, o gerem. Ela ocupa-se da sala e ele da cozinha, inspirado por aquela que considera uma grande cozinheira - a sua mãe!

Nascido em 1973, é um chef autodidata, que partilhou os fogões com a famosa chef galega Toñi Vicente, uma estrela Michelin. É também proprietário do restaurante Garfio, em Denia, Alicante, e sócio do restaurante Pé Franco, em pleno centro da Corunha.

Defende uma cozinha virada para o gosto do cliente, com base numa cuidadosa seleção de produtos comprados nos mercados locais, e trabalhados numa cozinha de fusão do tradicional com as técnicas modernas. Com raízes galegas, o restaurante Las Garzas oferece como especialidade peixes e frutos do mar exclusivos da costa da Galiza.

Foi Prémio Nacional de Gastronomia da Galiza "Alvaro Cunqueiro" em 2011, Prémio "Faros Neros" no ano 2012 e conquistou os prémios "Doces do Antroido" de Malpica de Bergantiños, nos anos 2009, 2010 e 2011.

Desde o ano 2010 que detém um sol Repsol e uma estrela Michelin. Considera que estes reconhecimentos são importantes quer a nível pessoal quer profissional, pois colocaram o trabalho de equipa num alto padrão de qualidade. É o único restaurante galardoado com uma estrela Michelin na Costa da Morte, Galiza.