



Babette Manzano y Kiko Lázaro en la terraza del restaurante La Maja.  
CUESTIÓN DE GUSTO

### Calificación total:



¿DÓNDE? CALLE CONDE DE ALTEA, 34. ALTEA  
TEL. 966885546

**LO MEJOR.** Aquellos platos en los que el producto es más reconocible.

**LO MEJORABLE.** Esa terraza que es bonita y tentadora pero al mediodía resulta calurosa y sofocante. Más valdría que nos ofrecieran el comedor interior con un buen aparato de aire acondicionado.

**LO IMPRESCINDIBLE.** La bodega. Repleta de buenos vinos franceses. Poco conocidos pero muy interesantes.

**PRECIO MEDIO.** 50 euros.

con hierbas y rebozuelos o incluso un Turnedó Rossini en toda regla. Pero también platos más actuales como ostras con hibiscus, mostaza encurtida y escarcha de vino o una caballa con requesón de cilantro, pepino dulce y agua de estragón y manzana. Un encuentro entre clasicismo y creatividad que me parece irrenunciable para poder mejorar la propuesta de la casa sin espantar a los clientes habituales. En cualquier caso, quienes se acerquen hasta el municipio de Altea con curiosidad de foodie, deben optar por el menú degustación. Ahí veremos, para bien o para mal, los platos más atrevidos de Kiko. Se trata de una propuesta valiente que el cocinero debe de ir madurando con el tiempo. Porque está bien jugar y experimentar con texturas y combinaciones, pero sin renunciar al sabor. De hecho, sus mejores platos son aquellos en los que sacrifica su instinto creativo en favor del producto. Me refiero a recetas como su bonito soasado con tomate o el paje con suquet de zanahoria y miso.

En Octubre, Babette abrirá una barra en el local contiguo. Pretende construir allí un espacio (que también contará con mesas y terraza) dedicado al producto y la cocina de mercado. La Maja quedará entonces como un restaurante gastronómico y Kiko Lázaro tendrá toda la libertad del mundo para hacer una cocina de autor. Suena a regalo para un cocinero al que le sobra ambición. Pero ojo, esa oportunidad está cargada de responsabilidad. Sin la ensalada de bogavante o el foie, Kiko tendrá que convencer al cliente de Altea que su talento es razón suficiente para invertir un par de horas de su tiempo y unos cuantos euritos en La Maja.



## LA MAJA Mudando de piel

FUEGO AMIGO Santos Ruiz

La Maja navegaba entre los terrenos de la cocina de mercado y la centroeuropea. Un buen sitio para comer de forma rica sin complicaciones y muy al gusto de los guiris que conforman el ochenta por ciento de la clientela habitual del establecimiento. Pero en el camino de Babette Manzano se cruzó Kiko Lázaro, un joven cocinero con mucha ilusión que trabajó bajo las ordenes de Pablo Ministro en el restaurante Contrapunto. Hasta que Pablo nos demostró a todos que no aterrizó en Valencia para desplegar lo mejor de su cocina sino para convertirse en un mercenario de la hostelería. Contrapunto y Little Queen (los dos restaurantes que dirige Ministro para el grupo de catering 'Gourmet') son propuestas bastante fiables donde no se come mal pero que han ahogado su instinto creativo. Con este paisaje, Kiko quiso volar y encontrar nuevos caminos que le permitiesen poder practicar una cocina de autor. Y Babette le dió la oportunidad.

A día de hoy en La Maja puedes comer a la carta eligiendo platos de corte clásico, como un lomo de cordero

Chipirón encebollado.  
CUESTIÓN DE GUSTO



En octubre, Babette abrirá una barra en el local contiguo, un espacio dedicado al producto y la cocina de mercado. La Maja quedará entonces como un restaurante gastronómico.

Consomé de mejillones e hinojo.  
CUESTIÓN DE GUSTO



90 AÑOS DE HISTORIA

BODEGAS MURVIEDRO

- VISITA

NUESTRA BODEGA URBANA

- ADÉNTRATE EN

NUESTRA CUEVA - MUSEO

- CONOCE

NUESTRA HISTORIA



MURVIEDRO  
· 1927 ·

Plaza de Albornoz 46340, Requena (Valencia) Visitas y reservas: Tef. 96 295 59 98

WWW.MURVIEDRO.ES