

# RINCÓN DEL GOURMET GOURMET CORNER

## restaurante LA ESENCIA

Dirigida por José García, La Esencia ofrece alta gastronomía internacional acrisolada por su profundo conocimiento culinario. Cocina de autor con platos exclusivos que sintetizan lo mejor de Oriente y Occidente. Un rápido vistazo a su carta desvela manjares tan sorprendentes como el "Café irlandés de boletus edulis, espárragos verdes emulsionados con aceite de carabineros, espuma de trufa blanca y galleta de sal de apio".

La Esencia es la última apuesta de Incosol por aumentar la variedad y la calidad de su oferta turística, en este caso por la vertiente culinaria. Incosol ya es famoso en el mundo entero por su alta gastronomía dietética, y con la apertura de La Esencia espera alcanzar una nueva cota de excelencia.

La Esencia está situada en el rincón más privilegiado de Incosol, entre el salón principal y el Patio de los Poetas, un excepcional jardín hispano-árabe concebido por el paisajista Manuel García, primero en su género de la Costa del Sol.

El Patio de los Poetas, además de envolver al restaurante con sus fragancias a lavanda, albahaca, salvia o citronela, surte a los profesionales de La Esencia de las materias primas que utilizan para elaborar panes (6 tipos diferentes), aceites (ajo, azahar y rosas, romero...), vinagres (frambuesa, granada, soja...) y otros condimentos. Así, desde los amplios ventanales de La Esencia, sus 1000 rosales, sus naranjos y olivos centenarios, sus espadados cipreses y su aljibe morisco cuajado de nenúfares y carpas, forman parte de la degustación de sus menús. Es inevitable que la vista divague de tallo en tallo y de flor en flor mientras se disfrutan los matices del plato elegido.

Diseñado por el reputado decorador Jean Pierre Martel, La Esencia consta de un salón principal con capacidad para 45 personas y un gran reservado para otras 40, más la cocina, visible desde el salón a través de unos inmensos ojos de buey. Al habilitar la terraza contigua se duplica su aforo habitual en cualquier época del año, gracias al benigno clima de Marbella.

En La Esencia todos los alimentos son estrictamente frescos, de temporada, y siempre de la mejor calidad para garantizar una oferta culinaria óptima. Además, cocinados con poca o nula grasa son ligeros y muy sabrosos, platos únicos para los paladares más exigentes.

En cuanto a la presentación, es extremadamente cuidada, no puede ser de otra manera. Adornos y formas geométricas para combinar con la estética de la preparación de los platos, auténticos prodigios de decoración. Durante una misma comida, ninguno de los platos que los camareros transportan a la mesa es igual que los demás, porque la vista es un componente fundamental del ser humano, y no puede quedar ausente del festín.

Respecto a las bebidas, hay aproximadamente 170 caldos diferentes, entre tintos, blancos, cavas y champanes, una selección de 35 bebidas espirituosas, carta propia de aguas y una seductora muestra de los mejores cafés, té e infusiones del mundo.

Urbanización Golf Río Real s/n  
29603 Marbella - Málaga  
km185 CN-340 Cádiz-Málaga, salida Torre Real

