



EL RESTAURANTE EL LAGO APUESTA POR LA GASTRONOMÍA MÁS SOSTENIBLE

- El chef Fernando Villasclaras construye una propuesta gastronómica pura y basada en el producto de temporada y de kilómetro cero.
- El Lago está ubicado en Greenlife Golf, en el corazón de Elviria Hills, en Marbella, y ostenta la Estrella Michelin desde 2005.
- Uno de los pilares básicos del restaurante es establecer un estrecho vínculo con los agricultores y productores de su entorno y actualmente apuesta también por la creación de un menú 100% vegetariano.



Marbella, 26 de enero de 2023.- El restaurante El Lago está ubicado en Greenlife Golf, en el corazón de Elviria Hills, en Marbella, y en él se puede disfrutar de las preciosas vistas al lago que le da su nombre y al campo de golf que le rodea. Reconocido con una Estrella Michelin desde 2005, en la actualidad cuenta con Fernando Villasclaras al frente de su cocina, donde construye una propuesta gastronómica pura y basada en el producto de temporada y de kilómetro cero.



Desde su apertura en el año 2000, uno de los pilares de El Lago ha sido establecer un estrecho vínculo con los agricultores y productores de su entorno y el chef malagueño, nacido en Nerja y formado en la Escuela de Hostelería de Benahavís, ha encajado a la perfección en esta filosofía, apostando incluso por la creación de un menú 100% vegetariano, elaborado con los mejores frutos procedentes de la tierra. Así, en el menú Terra encontramos delicados bocados como la mini berenjena en escabeche al jerez con baba ganoush de piñones, el rabanito de Estepona en salmorreta de alcaparras y el tartar de judías verdes, patata hojaldrada y yema curada en viña.



Además de la propuesta vegetariana de El Lago, Villasclaras ha creado el menú Sazón, en el que aparte de los vegetales incluye platos de pescados y carnes con texturas y sabores que provienen de sus raíces, como el salmonete de Marbella con holandesa de sus higaditos y mango; las mollejas de corazón de ternera a la brasa en salsa bigarade, judías verdes y harissa; y el chivo lechal a la mostaza, alcaparras y escarola a la brasa.



Ambos menús degustación comparten el inicio con el consomé vegetal sostenible, una elaboración que surge del aprovechamiento de las verduras y hortalizas del restaurante y que se sirve con un toque de Palo Cortado; y también tienen en común la parte dulce, en la que encontramos La Axarquía: boniatos con miel de caña y granizado de uva moscatel y la chirivía asada con sorbete de laurel, pera y nueces pecanas.

En cuanto a la bodega, El Lago cuenta con unas 300 referencias y continúa siendo fiel a la filosofía de kilómetro cero, ya que ofrece un gran despliegue enológico de vinos andaluces, gracias a los viticultores y pequeñas bodegas cercanas, aunque sin desprender la vista de las diversas denominaciones de origen españolas e introduciendo también algunas referencias internacionales para dar cabida a una demanda cada vez más selecta, pero sin olvidar la esencia, que es defender la excelencia de los vinos más próximos.

En la carta encontramos tres opciones de maridaje, una local, con vinos de referencias de nuestro entorno (150 km a la redonda); otra nacional, que incluye vinos peculiares de diferentes áreas geográficas, y una tercera, internacional, con una selección de zonas reconocidas, pero con referencias singulares.



EN LA COCINA DE EL LAGO, EL CHEF FERNANDO VILLASCLARAS



Fernando Villasclaras es nerjeño con raíces catalanas y se crio entre los aromas y el sabor propio de los guisos de sus abuelas. Su pasión por la gastronomía le llevó a formarse en la Escuela de Hostelería de Benahavís y después conformó su camino profesional en varios restaurantes

donde la materia prima es la base de todo fundamento culinario, como Mugaritz La Bulla, Puente Romano o Alcuñuz.

“Cocinero imperfecto y constante en mis ideas. La cocina que hago es cada vez más natural y menos forzada, el campo y los propios ingredientes hablan por sí mismos. Me considero una persona inquieta y con ganas de hacer disfrutar a los demás. Creo firmemente en la gastronomía como base fundamental de nuestra cultura y nuestra identidad.”, así es como el chef se define a sí mismo.

Su cocina en El Lago está comprometida con el territorio y con la tradición, y se adapta a los recursos que ofrece Andalucía, pero también evoluciona cada temporada. Es elegante y sencilla en apariencia, y muy personal en su elaboración, en la que emplea técnicas que no desvirtúan el resultado final. En palabras de Fernando Villasclaras: “El producto sabe a lo que es, sin desvirtuar la esencia sino potenciándola, para lograr su máxima expresión.”

AL FRENTE DE LA DIRECCIÓN, ANTONIO JIMÉNEZ



Antonio Jiménez nació en Frigiliana, un precioso pueblo blanco de la costa malagueña, donde gastronomía, turismo y cultura van de la mano. Compaginó sus estudios con el trabajo en diferentes restaurantes donde

aprendió sus conocimientos de excelentes profesionales del sector.

En sus propias palabras: “De esa hostelería antigua, en la que solo sobresalían los mejores, los más cualificados y ese fue mi objetivo, aprender lo máximo posible.”

Jiménez se define: “Una persona autodidacta y fuerte defensor de los productos de la tierra sobre todo de mi tierra natal, La Axarquía. Vivo y siento mi profesión, estoy encantado de aprender y sigo formándome cada día.”

Desembarcó en El Lago hace ya 19 años y en la actualidad, al frente de la dirección, cuenta con un equipo magnífico de sala del que se siente profundamente orgulloso.

[ENLACE DE DESCARGA DE FOTOGRAFÍAS](#)

RESTAURANTE EL LAGO

Avenida Marco Polo, 8
29604 Marbella
Málaga, España
restauranteellago.com
Tel: +34 952 832 371

Roberta Panelli

eventos@restauranteellago.com

Tel: + 34 615 697 526

EVENTOS

PRENSA

Pilar Candil

Lima Comunicación y Eventos

pilar.candil@limacomunicacion.es

Tel: +34 635 450 467

