

**Alberto Sanz Blanco**

Periodista, analista y crítico gastronómico



Omeraki: la cocina auténtica y honesta de Alberto Chicote cocinada desde el fondo y el alma

En pleno corazón del barrio de Salamanca, Omeraki se presenta como el restaurante más íntimo, libre y honesto de Alberto Chicote. No es un plató disfrazado de cocina, ni un decorado para la tele. Aquí, el chef que cambió la manera de hablar de gastronomía en España se despide de etiquetas mediáticas y abraza su versión más genuina. Nada de menú cerrado, ni de cartas rígidas, ni concesiones al algoritmo: lo presentado responde al momento, al producto y, sobre todo, a una convicción férrea de que cocinar es un acto creativo con alma, sin postureo. Rodeado de un equipo afinado y cómplice, dirige este espacio como un taller vivo donde confluyen memoria, técnica y riesgo. Cada plato lleva el sello de una autoría compartida: la de quien no se conforma con ejecutar

bien, sino con emocionar desde la raíz del sabor.



Helado de espárragos blancos, verdes con ibérico y trigueros (Imagen: Alberto Sanz Blanco)

Un refugio de calma, autenticidad y compromiso sostenible

En ocasiones, los periodistas gast ...

SUSCRÍBETE >

para una conversión completa a PDF |