




QUIQUE DACOSTA



**3 estrellas Michelin –
Quique Dacosta Restaurante.**
Cocinero de referencia en el mundo de la
vanguardia y la gastronomía Mundial

Quique Dacosta





Quique Dacosta nació en Jarandilla de la Vera en 1972. Original de Extremadura y valenciano de adopción, comenzó su carrera profesional como chef en 1986. En 1988 comenzó a trabajar en lo que hoy es su restaurante, El Poblet (ahora Quique Dacosta Restaurante).

El ambiente que abraza y seduce a Quique Dacosta, marca el futuro de muchas de las creaciones que se producen año tras año en Denia. El mar Mediterráneo y el Parque Natural del Montgó han sido un enclave fundamental en su cocina por la riqueza inagotable de sus fondos marinos y su particular ubicación geográfica.

Hoy en día, es reconocido en todo el mundo por su expresión artística de la cocina. Se ha convertido en el chef que utiliza su cultura y territorio como bandera, personificando la calidad, la excelencia, la innovación y la tradición.

Entre los reconocimientos obtenidos por Quique Dacosta destacan: En 2012/2013 recibió el máximo reconocimiento de la Guía Michelin, otorgando **las tres estrellas a Quique Dacosta Restaurante**. Además, Quique Dacosta Restaurante es incluido en la lista de **los 50 mejores restaurantes en el mundo** por la prestigiosa revista "The Restaurant" y fue nombrado **Mejor Restaurante de Europa** a través de la lista "Opinionated About Dining" por el prestigioso analista Steve Plotnicki durante dos años consecutivos (2012-2013). En 2013 fue investido Doctor Honoris Causa en Bellas Artes por la Universidad Miguel Hernández.

Recientemente Dacosta ha inaugurado el restaurante Enigma en el hotel *Palazzo Versace Dubai*, un exclusivo pop up situado en el Emirato Árabe. Además, acaba de diseñar junto con Porcelanosa una línea de cocinas domésticas inspiradas en lo profesional, poniendo de manifiesto la excelencia en la fabricación española y convirtiendo al cocinero en embajador de la marca en todo el mundo.

Después de presentar en 2015, "3. Quique Dacosta", en el que repasa a modo de diario personal los días en torno a la obtención de la tercera estrella Michelin en noviembre de 2012, acaba de publicar "De Tapas con Quique Dacosta", un trabajo editorial que reúne 80 recetas en un recorrido por las cocinas de sus cuatro locales, con una representación de veinte platos o tapas de cada uno de ellos.

El cocinero ha convertido Quique Dacosta Restaurante, con tres estrellas Michelin es un referente mundial de la alta gastronomía, y en el que este año propone **Fronteras**, título del menú que sirve esta temporada en Denia. El cocinero extremeño es también propietario de los restaurantes El Poblet (1*), Vuelve Carolina y Mercatbar en Valencia.

Para Quique Dacosta, "su manera de entender la vida va dirigida hacia la innovación y la vanguardia". Dacosta invierte en investigación como fórmula ineludible de hacer prosperar su negocio.

Topics:

- ✓ **Nuevo consumidor, nuevas oportunidades**
- ✓ **«Cocinando Sinergias»**
- ✓ **Innovación , calidad y vanguardia**
- ✓ **Vinculación entre gastronomía y turismo**
- ✓ **Nuevos modelos de negocio en el sector gastronómico**
- ✓ **Proceso Creativo en Equipos Maduros**
- ✓ **Emprender con éxito**