



guayente

a la Carta

30 Aniversario de la Escuela
de Hostelería Guayente

GUAYENTE, 30 ANIVERSARIO

Celebramos un cumpleaños, un “cumplecursos”, y lo hacemos con G de Gastronomía, de Guayente, de Gracias. Lo celebramos con invitados especiales, con nombres, personas y profesionales de los que nos sentimos orgullosos (no son los únicos, hay muchos más) y que dieron sus primeros pasos con nosotros.

Ellos dibujan itinerarios diversos de pasión por un arte, el de la cocina; interpretan esa pasión con diferentes notas, distintas melodías que vienen a compartir con nuestros alumnos y con todos ustedes.

También queremos que esta celebración sea un pequeño homenaje al equipo de profesores que son capaces de transmitir esa pasión por el aprendizaje y por la profesión.

Y como celebrar es compartir, y para nosotros es hacerlo en torno a una mesa, a un trabajo bien hecho, a un menú excelente y a un servicio adecuado, deseamos hacer partícipes de ello a las personas de nuestro entorno y desde aquí otorgar la G de Gracias a todas las personas y empresas que han hecho posible que Guayente sea un punto de referencia importante en la formación de profesionales de la hostelería.



guayente
a la Carta



Ramón

Segura Miralles

Profesor de Cocina de Guayente hasta el curso 09/10

Estudí dos años en la escuela de hostelería de Almería y tres años en la escuela superior de hostelería y turismo de Madrid, durante este tiempo y algún año más realicé prácticas y trabajé en distintos establecimientos algunos con reconocido nombre en esos años.

En 1986 desde la escuela de Madrid me mandaron a la escuela de Guayente como profesor donde impartí un curso. Se me planteó la posibilidad de participar en el montaje de la escuela de hostelería Joviat en Manresa donde estuve cinco años (hasta que salió la primera promoción). En 1992 y durante un año trabajé para la generalitat de Cataluña como profesor en la puesta en marcha de la escuela de hostelería de Lérida en la Caparrella. Desde entonces y hasta el 2010 trabajé como profesor en la escuela de Guayente. Durante treinta años me he dedicado al aprendizaje y enseñanza de la cocina.

El menú que propongo es parte de esos años de aprendizaje y enseñanza.

Menú.

14 de abril de 2011

Trufa de atún con guacamole

Estrogonof de lenguado con carabinero y su risoto

*Foie al horno sobre compota de manzana con frutos secos
(jugo de pacharán y mini ensalada)*

Merluza con puntillas en salsa de pollo y trigueros

*Rabo de toro relleno de setas y col al vino rancio de Sahún
(Panaché de verduras)*

Ensalada de frutas con cuajada de mosto y sabayón de cava



Ulises

Mejía Romero

Jefe de Cocina del Restaurante Hotel Casa Azcona, Navarra

Hace 13 años llegué de México a la Escuela de Hostelería de Guayente donde me enseñaron a ser un buen profesional, a crecer como persona y a sentirme orgulloso con lo que día a día hago, con mi pasado, con mi presente y con mi futuro.

Cursa los estudios de Técnico en Cocina, y Técnico en Servicios de Restaurante y Bar en la Escuela Nstra. Señora de Guayente (Benasque), así como el de Técnico Superior en Restauración, en el centro de formación CEBANC CDEA de Donostia San Sebastián. Empieza laboralmente en el restaurante La Ontina, pasando después por San Sebastián donde termina de 2.º jefe de cocina del restaurante La Perla, para pasar a continuación al restaurante Hotel Casa Azcona en Navarra, como director de restauración y jefe de cocina, puesto que ocupa en la actualidad



Menú.

Explosión de mar

Huevos rotos con foie, pan de pasas y aceite de trufa blanca

Bacalao con dulce de cebolla y aceite de mango

Carrillera de ternera al vino tinto con paquetito de membrillo e idiazabal

Torrija de vainilla con crema helada de canela

Manuel

Barranco

Jefe de Cocina del Restaurante La Granada,
Zaragoza

La cocina, que intento desarrollar, la denomino, cocina global, una cocina defensora de nuestra tierra, de la tradición y la vanguardia, sin dejar a un lado el resto del mundo, los cocineros, las ideas o nuevas técnicas desarrolladas, cada día hay nuevas cosas que entran en nuestra cocina, en nuestra cabeza, pero todo no sirve, así que intento recoger lo que veo que puede quedar en un futuro, como pasó con el puré de patata (ya nunca ha desaparecido desde que se creó, por nombrar algo fácil), una cocina divertida y humilde, pero buena.

En el menú he intentado poner elaboraciones no muy complicadas, pero todo está delicado.

Dedicado a los que me quieren y a quien quiero yo, ellos ya saben quiénes son, estén aquí o no, sobran las palabras.

Agradecer a la escuela también esta invitación.

Comenzando en Guayente (sin duda la mejor escuela de España y no es por hacer la pelota), pasé luego por la escuela de Huesca, intentando recorrer diferentes establecimientos de todo tipo, hoteles, restaurantes, bares, para obtener la mejor visión de la hostelería al tiempo que viajaba, aprendía, me relacionaba (los nombres o clasificaciones en guías no importan, en todos los sitios se aprende, querer es poder), disfrutando de un oficio, duro, pero que engancha. El amor a mi mujer, me llevó a Zaragoza, actualmente soy jefe de cocina de La Granada.



Menú.

Morcilla de aceituna y sardina

Remolacha, gamba y trigueros

Merluza con jugo de apio, cebolleta y berberechos

Carrillera con patata glaseada, café y pera

Dulce de leche, tierra de cacao, limón y fresa

José Miguel *García Escudero Ulibarri*

Profesor de Cocina y Pastelería

Me formé en las escuelas de hostelería de Galdácano y Lejona; al terminar mi formación trabajé en diferentes lugares de España, aunque también en periodos cortos en Francia y Suiza. A través de un antiguo compañero de promoción me salió la plaza de profesor en la Escuela de Hostelería de Guayente, donde trabajo actualmente, siendo este mi vigésimo curso.

El menú que os propongo está basado en la cocina tradicional, cuidando especialmente la presentación. Pienso que la cocina que perdurará en el tiempo será aquella que ofrezca calidad del producto, un buen trato de éste en los procesos de elaboración, un buen punto de cocción realzando los sabores, aplicando el sentido común y sin engañar o confundir al cliente.



Menú.

Tortellini relleno de manitas y puerro

Consomé de cigalas con migas marineras

Taco de bacalao con pilpil de Tuber Melanosporun de Graus

Ternera del Pirineo con queso de Casa Falisia

Frutos rojos con crema caliente de vainilla

Antonio Gil

Profesor de Cocina y Servicios

Con una carrera profesional de casi 40 años, desarrollé mis estudios de hostelería en Madrid, trabajando al mismo tiempo durante esos años en infinidad de establecimientos, tanto de la capital como del resto de España y Suiza.. Realicé estudios de Turismo en Lérida, compaginándolos con el trabajo en los hoteles y el asesoramiento de otros en Lérida. En la Escuela llevo desde los comienzos colaborando y trabajando, habiendo pasado estos años como profesor de servicios y cocina. He tenido también durante estos años diferentes establecimientos de hostelería en Benasque y en Graus.

Durante años me he sentido orgulloso de todos los alumnos que han pasado por nuestra Escuela, y es este año cuando cumplimos 30 años, que se nos ocurre hacer este llamamiento, para que estas estrellas, ya mayores y grandes profesionales, compartan con nuestros alumnos sus experiencias, trayectorias y al mismo tiempo desarrollen un menú con ellos, ofreciéndolo a clientes en un día muy especial. Gracias a todos por colaborar con esta vuestra casa, en la cual adquiristeis una semilla que la habéis hecho crecer a un alto nivel. Siempre os estaré agradecido a los que este año venís y a todos en general, por haberme dejado enseñaros y guiaros por esta profesión tan bonita que escogisteis.



Menú.

Canelón de escalibada con pisto de bacalao y parmentier

Patata y piquillo con rabo de buey y crema de fabada

Salmonete relleno de marisco en-croute con salsa Thai de calamares

Solomillo y presa ibérica con tortilla de setas y habitas

Mouse de queso y melocotón con piña caramelizada y barquillo de manzana

Bar Restaurante Callizo

Tradición y Vanguardia

Dan título a este menú la fusión de las tendencias que representan a nuestra cocina:

La búsqueda de las raíces a través de la tradición, de la cultura y de la despensa de la tierra... la cocina antropológica.

El mestizaje que surge en nuestro trabajo al acercarnos a las cocinas del mundo.

La aplicación de tecnologías y técnicas culinarias de la nueva cocina española, con Ferrán Adrià como máximo exponente, al que estaremos eternamente agradecidos.

... mira la Peña Montañesa, las aguas del río Cinca, el Monte Perdido... los fogones están encendidos, la naturaleza en el plato, disfruta los sabores y olores de esta tierra, esto no ha hecho sino empezar...

Menú.

Cocktail

Snacks.

El queso y el aceite de oliva como hilo conductor

Las tapas que nos ofrece la primavera

La cocina del vino

La trucha y el río

El foie-gras

El km. 0

El bacalao

El cordero

Dos postres, dos paisajes





Guión

Pág.

Presentación .2

7 de abril de 2011
Ramón Segura .4

14 de abril de 2011
Ulises Mejía .5

28 de abril de 2011
Manuel Barranco .6

5 de mayo de 2011
J. Miguel García .7

12 de mayo de 2011
Antonio Gil .8

26 de mayo de 2011
El Callizo .9

Todos los días:

- En la cocina; los alumnos de CFGM de Cocina de la escuela.
- En el servicio; los alumnos de PCPI de Servicios de Restaurante y Bar, coordinados por Jimena Lastra Barba, profesora.





guayente
Escuela de Hostelería