

# Quique Dacosta Restaurante

**Quique Dacosta** nace en 1972 en Jarandilla de la Vera. De origen extremeño y valenciano de adopción, desarrolla desde 1986 su carrera profesional como cocinero. Empezó a trabajar en una pizzería con tan sólo 14 años. Empieza a indagar en libros de cocina, casi todos de cocineros franceses con líneas culinarias muy distintas a las que él trabajaba en ese momento. Siembra así una inquietud alrededor de la comida más allá de la mera alimentación. Con 18 años empieza a visitar los mejores restaurantes gastronómicos del momento en España.

En 1988 empieza a trabajar en el que hoy es su restaurante, El Poblet, (hoy Quique Dacosta Restaurante) que en sus inicios ofrecía cocina castellana y pasa después a una oferta gastronómica marinera local. Se empieza a construir y contextualizar una cocina alicantina, valenciana y española innovadora. Se mezclaron estilos, para crear una nueva cocina valenciana a finales de los 80 y primeros de los 90, ya bajo la dirección de Quique Dacosta .

Una cocina actualizada con nuevas técnicas: quería aligerar la cocina como concepto central y rectificar los puntos de cocción de los productos y elaboraciones. Crear desde los productos locales, como leitmotiv de su obra y siempre con una ventana abierta al mundo, a las culturas de otros países, su cocina y sus productos para enriquecer su propuesta, y conocimiento.

- Año 1999  
Mejor restaurante de la costa blanca, por el Patronato de Turismo.
- Año 2000  
Premio cocinero y restaurante del año, por el Diario Levante,

Respeto al producto, fuente de toda virtud.

La importancia que se le otorga al producto. Respeto a materias primas y creación de íconos culinarios como la gamba roja de Denia.

- Año 2001  
Publica "Más allá de los Sabores". Actualización e innovación de la Cocina Valenciana. Trabajo realizado en la década anterior.  
Restaurante con mejor materia prima, por LMG. Rafael García Santos.

Desde el comienzo, su intención como cocinero fue aprender las bases de la cocina valenciana y desarrollarse como cocinero profesional. Su singular manera de ver la cocina y la vida le llevan, desde casi los inicios, a desarrollarse desde un enfoque evolutivo, hasta llegar a ser referencia en el mundo de la vanguardia gastronómica mundial.

Posiblemente el primer gran click de Quique Dacosta fue la creación del Cubalibre de foie gras (2001) En este año El Poblet empezaba a despertar el interés general en la gastronomía nacional.

- Año 2002  
Mejor cocinero de año en España, por Lo Mejor de la Gastronomía.  
\*Recibe su primera estrella en la prestigiosa Guía Michelin 2002/2003.
- Año 2003  
Premio al cocinero del año, por Porcelanas Bidasoa (colectivo de Críticos).
- Año 2004  
Noviembre, Premio al cocinero del año por Lo Mejor de la Gastronomía, que ya lo recibió en el 2002.  
Diciembre, Premio a la creatividad, Fundación Cándido.

El entorno que abraza y enamora a Quique Dacosta, marca el devenir de muchas de las creaciones que año tras año se dan en Denia. Mar Mediterráneo y parque natural del Montgó. El enclave ha sido determinante en su cocina: riqueza inagotable en sus fondos marinos y particular enclave geográfico. El Montgó alberga gran variedad de ecosistemas que recogen centenares de especies. Es una fuente natural de recursos. Epicentro de la cocina vegetal de Dacosta. Su cocina está marcada por la temporalidad de las más de 600 especies y variedades de plantas comestibles que utiliza. Las plantas se convierten en el hilo conductor de su cocina.

- Año 2005  
Publica "Arroces Contemporáneos. Tratado sobre el arroz.  
Mejor cocinero del año por la Guía Gourmetour.  
Se le coloca entre los 10 cocineros del mundo y entre los 3 del país.  
Mejor cocinero europeo, por las Academias Internacionales de Gastronomía.
- Año 2006  
Premio al plato más bello del año, por LMG.  
Se afirma que es la segunda cocina más importante del momento en el país y quinta del mundo.  
Obtiene un 9,25 sobre 10, En lo Mejor de la Gastronomía.  
La revista Food&Wine coloca al restaurante de Quique Dacosta entre los 10 mejores restaurantes del mundo. En Estados Unidos se le considera parte de la trilogía de grandes cocineros Españoles junto a Arzak y Adrià.  
Recibe la calificación más alta de la historia del restaurante con 19,50 sobre 20, en el periódico catalán La Vanguardia (Carmen Casas).  
\*\*Noviembre, recibe la segunda estrella de la prestigiosa Guía Michelin.

"Quique desarrolla una cocina de alto nivel creativo que encierra alusiones permanentes a lo que para él es su esencia, su origen, sus raíces, su manera de contemplar el entorno que le rodea, su forma de interpretar y elevar, como pocos, lo mejor de las materias primas que tiene a su alcance más inmediato".

Hoy es reconocido en todo el mundo por su expresión mas artística de la cocina. Una persona que hace bandera de su territorio, cultura y formas de vida; que pone imagen a la calidad y a la excelencia, a la innovación y a la tradición, a la proyección turística de la comunidad valenciana desde la cultura y la vanguardia.

- Año 2007  
Quique Dacosta es portada de la revista especializada más prestigiosa del momento en Francia, Omnivore.

El 2 de junio, es nombrado Hijo Adoptivo de la ciudad de Denia.

Es nombrado el 14 Junio mejor cocinero del año, por Canal Cocina.

En Octubre recibe Quique Dacosta el Premio "Mejor Restaurante de Cocina Creativa 2007" en el primer año de los dichos premios ABC. Por Sr. Carlos Maribona.

Noviembre, la Pastelería de su cocina recibe de manos de Joan Sole en San Sebastián, el premio al mejor pastelero del año en España, a Juanfra Valiente, jefe del Studio de creatividad.

Lo Mejor de la Gastronomía, guía internacional (2008) de gran prestigio, posiciona a elPoblet con una calificación de 9,50 sobre 10, junto a Heston Blumenthal y Martín Berasategui y solo superado por el genial Ferran Adrià de elBulli con un 10 sobre 10.

En este mismo evento, posicionan a Dacosta como segundo mejor cocinero del mundo tras Ferran Adrià, y sucesor del mismo, según Rafael García Santos.

Diciembre, Quique Dacosta recibe el 1º Premio Internacional Tartufo Bianco, en Alba Italia., al mejor tratamiento de este exclusivo producto, con platos tan representativos como "El Bosque animado".

- Año 2008

El que hasta ahora se conocía como El Poblet pasa a llamarse Quique Dacosta Restaurante.

Recibe en la prestigiosa Guía Repsol tres soles. Máxima calificación de manos de Rafael Ansón, Presidente de la Real Academia Española de Gastronomía.

Máxima calificación de José Carlos Capel (Director del prestigioso congreso Madrid Fusión), en el periódico español El País, que tras su artículo titulado "el Chef Alquimista" ratifica a Dacosta, como referencia mundial del arte culinario.

2008-2009, máxima calificación en "Lo Mejor de la Gastronomía" 9,5/10.

2008-2009, Se publica el tercer libro de Quique Dacosta ([www.quiquedacosta.com](http://www.quiquedacosta.com)). En este caso un libro retrospectivo "2000/2006".

Traducido en cuatro idiomas, Castellano, Inglés, Francés e Italiano. Es el primer libro/Web de la historia. Donde recoge las recetas más importante

o representativas de la cocina de Quique Dacosta. Siete años de Cocina de Vanguardia, 60 videos, 90 recetas, conceptos, filosofía, productos, técnicas ilustradas en imágenes. Un universo literario único.

- Año 2009

Febrero, Quique Dacosta recibe el Homenaje en Milán, en el Congreso "Identita Glolose" a su labor de divulgación de la cocina Italiana, la labor en el estudio y divulgación del Arroz, con su libro "Arroces contemporáneos", publicado en noviembre del 2005.

Compartió el homenaje con grandes de la cocina internacional, como Alex Atala y Gualtiero Marchesi.

Febrero, La Real academia de Española de Gastronomía y la Cofradía de la buena mesa, otorgaron "el Premio Nacional de Gastronomía" a la Mejor publicación del año a Quique Dacosta, con su libro, [www.quiquedacosta.com](http://www.quiquedacosta.com). En Julio, en los "Gourmand World Cookbook Awards 2009" en París, los llamados "Óscar de los libros culinarios", recibe el 1º trofeo: Cookbook Hall of Fame - Quique Dacosta 2000-2006 - (Montagud Editores - España).

Premio al mejor restaurante del año por el jurado de ABC "Salsa de Chiles" del prestigioso periodista y críticos gastronómicos Carlos Maribona.

Su familia y su equipo son el pilar de su obra: Juanfra Valiente, jefe del Studio de Creatividad y Ricard Tobella, Il Capo, jefe de cocina. Jose Antonio Navarrete, sumiller y Didier Fertlati, maître. Giovanni Mastromarino, segundo maître.

- Año 2010

Didier Fertlati, maître de "Quique Dacosta Restaurante", es nombrado mejor Maître del año 2010 en España, por Lo Mejor de la Gastronomía.

Quique Dacosta crea sus propios canales de comunicación, por medio de su Blog y redes sociales.

Quique Dacosta Restaurante, abre por temporada a partir del 2010. En los meses cerrados se dedican a la creatividad para el año próximo, la atención a los congresos de todo el mundo y la creación, dirección y

supervisión de establecimientos gastronómicos.

Quique Dacosta crea Daco&Co. Empresa dedicada a la creación de conceptos y establecimientos relacionados con la gastronomía.

Octubre, Daco&Co abre su primer establecimiento en Valencia capital. Joaquín Costa 27, es el lugar ideal para "MercatBar". Un nuevo concepto donde la escenografía es la propia de la plaza de un mercado, donde se podrá comer/tapear en diferentes barras y mesas.

Diciembre, inaugura Vuelve Carolina. Fórmula de Tapas con toque, en un local moderno, luminoso donde el diseño envuelve toda la propuesta; carta de vino firmada por Manuela Romeralo. Directora del proyecto.

Quique Dacosta Restaurante está considerado como uno de los referentes de la cocina mundial y Denia es visita obligada para todo gourmet. Dacosta se siente muy atraído por las cocinas del mundo. Así ve la convivencia entre técnicas, elaboraciones o productos internacionales y la actualización del recetario popular valenciano.

- Año 2011

Empieza temporada el 1 de Marzo hasta 1 de Noviembre del 2011. En los meses cerrados se dedican a la creatividad para el año próximo, la atención a los congresos de todo el mundo y la creación, dirección y supervisión de establecimientos gastronómicos.

Como detalle, Quique Dacosta decide quitar los manteles de sus mesas diseñando unas mesas muy singulares, en la búsqueda de una identidad más territorial de su propuesta gastronómica.

2011 es el cambio de registro en la consolidación de un nuevo estilo de cocina. En los 90 Quique contextualiza la nueva cocina Valenciana, del 2001 al 2009 la nueva memoria de gusto con una clara inspiración en los paisajes y las artes, y desde 2011 se desarrolla esta nueva estructura de construcción de menú y platos, divididos en actos y de secuencias de degustaciones que llevan a construir menú de unas 40 tapas. Vanguardia e innovación Valenciana en ingredientes y una ventana abierta al mundo para enriquecer el reparto del discurso de Quique.

En 2012 deja a un lado corrientes como el naturalismo y el paisajismo, el barroquismo y la influencia del arte (sensibilidad marcada en Quique), se centra en el ecosistema y el producto, para llegar a un punto mucho más esencial, sin la necesidad de usar tantos ingredientes en un plato. Las tapas como ente narrativo en Quique Dacosta Restaurante significan dinamismo, creatividad, celeridad de cara al cliente. Un torbellino de bocados, y sabores, así como texturas y emociones. Investigación técnico-conceptual apoyada en el ecosistema, sus productos y la excelencia en todos los sentidos.

Compromiso con la vanguardia: el 2 de marzo (el día posterior a su apertura de 2012) ya estaba metido en la carta de 2013.

- Año 2012

Empieza temporada el 1 de Marzo hasta 4 de Noviembre del 2012.

Entra en la lista de los 50 mejores restaurantes del mundo por la prestigiosa revista "The\_Restaurant". Nº40 The World's 50 Best Restaurants 2012.

Mejor restaurante de Europa por la lista "Opinionated About Dining" del prestigioso analista Steve Plotnicki. publicada en "NYDailyNews".

Octubre, abre en Valencia ELPOBLET restaurante gastronómico de máximo nivel, donde Quique Dacosta recoge sus creaciones de los últimos años.

\*\*\* 2012/2013 Guía Michelin, tres estrellas para Quique Dacosta Restaurante.

2013. La andadura del máximo reconocimiento de un Restaurante, con las tres estrellas Michelin tienen monopolizado el comienzo de la temporada.

La escenografía por expreso deseo de Quique, se mantiene este año intacta a la del 2012, para que los clientes puedan disfrutar de la ambientación que ha sido merecedora de tres estrellas Michelin. En esta casa de tradición Valenciana, elegancia y minimalismo; calidez y fragilidad se aúnan para representar una cocina creativa y sorprendente que está haciendo que el mundo gire la vista ante lo que sucede en Denia.

Nos encontramos en la temporada más vibrante de la gastronomía mundial.