



Restaurante Escuela Fundación Cruzcampo

Recetas de hoy y de ayer hechas por los **hosteleros del futuro**

La antigua fábrica de Cruzcampo aloja este espacio en el que la cultura cervecera tiene gran protagonismo

I. AGUILAR

Mientras los alumnos aprenden a conocer y mimar los mejores ingredientes, el público da buena cuenta de las lecciones de cada día. Ésa es la filosofía de la Escuela de Hostelería de la Fundación Cruzcampo que, a través de su restaurante escuela, pone al servicio de su clientela una gastronomía de libro. A diario, las lecciones de los futuros profesionales de la hostelería se transforman en platos gurmé, menús degustación, tapas de base tradicional y recetas hechas con técnicas de vanguardia que luego puede tomar todo el que se acerque a este peculiar restaurante, recientemente reformado y con capacidad para 120 personas.

El establecimiento dispone de cuatro áreas diferenciadas, pensadas para ofrecer un amplio abanico de servicios de restauración. En primer lugar, una barra de espera con una selecta oferta de tapas; un segundo espacio equipado con mesas altas para un servicio informal de raciones para compartir; una zona de comedor, en la que el comensal puede disfrutar de un menú diario de mediodía; y por último, el restaurante-museo, que ofrece un servicio de mesa y mantel con un menú degustación de seis platos maridados con las mejores referencias cerveceras nacionales e internacionales de Heineken España. Esta zona atesora y expone una colección de piezas que representa la historia y cultura de Cruzcampo y Heineken España, estrechamente vinculada al sector de la hostelería y a la ciudad de Sevilla y cuenta con elementos de más un siglo de antigüedad y alto valor testimonial.

Oferta gastronómica

El restaurante escuela permite disfrutar de una amplia oferta gastronómica todo el año: **cocina tradicional, cocina de mercado, de fusión, internacional y alta cocina**. Así durante la próxima semana el menú estará compuesto por tapas como ensaladilla con patata violeta, cremoso de patata con guiso de chipirones, sopa de ajo, sardinas marinadas con pimientos asados y queso de cabra, arroz de galeras, kefta de corde-

ro con tzatziki, boquerones rellenos de pimientos del padrón o carpaccio de setas, pasta fresca y piñones.

En el apartado de degustación habrá tortilla aérea de centollo, capucino de carrilleras, bacalao con pilpil de boletus o lomo bajo con ostras, mientras que los postres de la próxima semana suenan tan sugerentes como otoño, crema de arroz con leche caramelizada o sopa de chocolate blanco con Gran reserva y pasión. **La carta varía cada dos semanas** y los comensales cuentan, además, con el valor diferen-

cial de la **cultura cervecera que impregna este espacio**, donde está incorporado el concepto Cruzcampo Origen, sistema modular de barriles que conserva intacta la frescura de la cerveza desde su elaboración en la fábrica hasta que llega al consumidor.

Sobre la Escuela

La Escuela de Hostelería Fundación Cruzcampo tiene como fin la **profesionalización del sector de la hostelería y la promoción de binomio cerveza y gastronomía**. Cuenta con los títulos

«Técnico en establecimientos de restauración», «Técnico superior en establecimientos de restauración» y «Gestión de establecimientos de restauración». A lo largo de los últimos 15 años, se han formado en todas las sedes de la Escuela de Hostelería Fundación Cruzcampo alrededor de 12.000 alumnos entre todos sus cursos, y se han impartido más de 700 entre todas las modalidades existentes.

Las nuevas instalaciones de cocina cuentan con la dotación tecnológica más avanzada del mercado para la preparación, conservación y terminación de los alimentos. Dispone de tres cocinas, 50 fuegos, un cuarto frío, sala de pastelería, plonge, zona de lavado, cuatro cámaras de congelación y refrigeración, dos almacenes, un aula demostrativa y vestuarios.



Aprendizaje en cocina. Alumnos de la escuela durante una de las sesiones prácticas

Menú degustación

Descubre el restaurante de la Fundación Cruzcampo de la mano de **Oferplan**

Oferplan trae una oportunidad única de conocer el nuevo restaurante de la Escuela de Hostelería de la Fundación Cruzcampo a un precio irresistible. Se trata de un menú degustación para una persona maridado con cerveza, una propuesta integrada por seis platos maridados con cervezas

nacionales e internacionales del grupo Heineken, entre las que se encuentran Amstel, Cruzcampo, Heineken, Guinness, Newcastle o Paulaner. El menú, realizado íntegramente por los alumnos de esta escuela con técnicas de vanguardia e ingredientes de primera

calidad, incluye entrante, ensalada, dos platos gourmet, pre postre, postre, café o licor. El precio Oferplan es de 19,90 euros y el de la tarifa habitual de 36 euros. El cupón podrá canjearse hasta el 30 de junio (salvo el periodo comprendido entre el 22 de diciembre y el 6 de enero). Se requiere reserva previa llamando al 954 979 801 o escribiendo al correo reservaseh@fundacioncruzcampo.es. La reserva podrá cancelarse con una antelación de 24 horas.

Toda la información en GURMÉ.es