



## Alabaster, premio a la Mejor Inauguración de 2014

[Alabaster](#) abrió en el mes de febrero en la calle **Montalbán**, junto al parque de **El Retiro**, en **Madrid**. Es el primer establecimiento en la capital del grupo gallego Alborada Hostelería, que cuenta con una Estrella Michelin en La Coruña. No ha pasado ni un año desde que abrió sus puertas y ya va a recibir un premio. Alabaster será reconocido dentro de poco con el galardón a la Mejor Inauguración de 2014.



Los factores por los que lo merece son el producto, el diseño, el servicio y el ambiente, según explica el comunicado de prensa en el que se da noticia de la concesión del premio. Entre ese producto, por un lado, se encuentra el pescado. Llega al restaurante directamente desde la lonja de **La Coruña**, la segunda de **Europa** en pesca fresca. El ambiente, por otro, y según continúa explicando la nota, está “muy cuidado” y se divide en dos comedores amplios y otros tantos espacios reservados, que se completan con una barra. Pero los responsables del establecimiento destacan que, sobre todo, detrás

de este reconocimiento se encuentra una equipo “con años de experiencia en los mejores restaurantes de España”.

El restaurante madrileño pretende trasladar a la capital la filosofía de su ‘casa madre’ gallega, el grupo **Alborada Hostelería**. Éste abrió **Alborada** en el año 2006. Al frente del local madrileño, se encuentran los jefes de sala y sumilleres Óscar Marcos y Francisco Ramírez. A los fogones, se encuentra Antonio Hernando, que lidera el equipo de cocina bajo la dirección gastronómica de **Iván Domínguez**.

El **Premio a la Mejor Inauguración** de este año será entregado a Alabaster el próximo 7 de octubre, en el transcurso de la edición de 2014 del salón gastronómico **Millesime Madrid**. En los últimos meses, la organización del certamen también ha concedido los **Premios Chef Millesime by Cruzcampo Gran Reserva**, a cocineros entre los que se encuentran [Pepe Solla](#) y [Ricard Camarena](#).