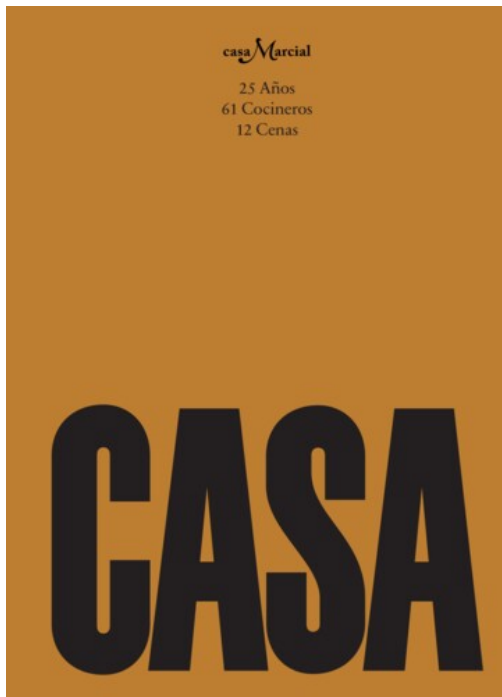




Casa

Nacho Manzano

El libro conmemorativo del 25 aniversario del restaurante Casa Marcial, en el que se reúnen un gran estelar grupo de chefs españoles.

El libro conmemorativo del 25 aniversario del restaurante Casa Marcial, en el que se reúnen un gran estelar grupo de chefs españoles.

¿Se imaginan compartir con 61 cocineros su trabajo en los fogones, conocer cómo aman su oficio y qué piensan de la cocina española? Eso es lo que hacen y cuentan 59 chefs invitados por los hermanos Nacho y Esther Manzano para **celebrar sus 25 años al frente de Casa Marcial, el restaurante con dos estrellas Michelin** erigido sobre una humilde tienda-casa de comidas con más de un siglo de historia en la Asturias rural.

Fecha de publicación:
29/10/2020

Sello Editorial:
Planeta Gastro

Contacto de prensa

Nombre: Paloma Cordón

Teléfono: 934928633

Email: pcordon@planeta.es

Nombre: Ester Torras

Teléfono: 934928895

Email: etorras@planeta.es



Nacho Manzano

Nacho Manzano comenzó con sólo quince años como ayudante en el restaurante de un amigo de la familia en Gijón. Desde siempre tuvo la ilusión de tener su propio restaurante, ya que sus padres tenían un bar con casa de comidas. Con su brillante trabajo en Casa Marcial, con el que ha reinventado la cocina asturiana de toda la vida, se ha convertido en una de las referencias de la cocina española de vanguardia, con dos estrellas Michelin y tres soles de la Guía Repsol, entre otros reconocimientos nacionales e internacionales. Además, ejerce como chef en el restaurante Ibérica de Londres, un espacio para la comida española que a pasos de gigante está consiguiendo abrirse un prestigioso hueco en la gastronomía del país británico. También tiene su propio catering para eventos: La Salgar.