

Q' Tomas Restaurante

El Josper es como José, un híbrido que si se dejan domar hablan por sí solos. La durabilidad de las brasas, con ajuste de control de tiros de aire, hacen de ese horno y parrilla que cualquier producto tenga otra dimensión en boca.



27 DE AGOSTO DE 2021



Con Q' Tomas (Grupo Peix&brases) el chef y propietario José Tomás Arribas decidió ubicarse en Valencia para trasladar su cocina de alta restauración desde su Denia natal, consiguiendo hacerse con el reconocimiento y el prestigio de una cocina genuina y con estilo propio. Bajo el concepto de Alta Taberna -que comprende buen hacer, classicismo y vanguardia, productos frescos, pescados y mariscos de lonja, diferentes variedades y razas de carnes como Black Angus y Wagyu, hortalizas y verduras cultivadas en propios campos y sabrosos y succulentos arroces- ofrece una cocina basada en el respeto por el producto desde sus orígenes, de selección diaria, buscando la calidad de los ingredientes en cada elaboración.

En su nueva ubicación la reapertura no olvida los orígenes de su cocina. Línea continuista, tradición de platos de cuchara y apuesta firme por la cocina de vanguardia clásica. Con una pretensión perversa pero acertada quiere traer la manera especial de hacer los arroces en Alicante al centro de la capital valenciana. La decoración, a cargo del diseñador Julio Guixeres, el mismo que le acompaña durante años en todos los locales del grupo.


Limpieza estructural, belleza y atractivo configuran sus estancias que te hacen sentir en un reservado abierto. Con la intención de ofrecer un giro más radical si cabe hacia el producto elaborado a la brasa, nada más entrar te desafía el Ferrari de las parrillas (Josper) con un inconfundible sabor braseado impregnado en las carnes, pescados o verduras. José y su equipo buscan ese gusto y textura. Todo ello es sinónimo de tecnología punta y calidad. El Josper es como José, un híbrido que si se dejan domar hablan por sí solos. La durabilidad de las brasas, con ajuste de control de tiros de aire, hacen de ese horno y parrilla que cualquier producto tenga otra dimensión en boca.

En el pasillo de entrada te acompaña un elegante expositor que deja ver cómo duerme la configuración de la bodega con referencias equilibradas, vinos de guarda y novedades consolidadas para satisfacer paladares exigentes.

Carta diaria y platos fuera de carta se dan la mano, teniendo como actor el producto fresco del día y temporada. Sin ser pretenciosos buscan el equilibrio y el control de todas las comandas a un alto nivel de cocina, tiempos, texturas, emplatados y servicio en mesa. El cliente puede disfrutar de una cocina marcada por un carácter personalísimo.

Recorriendo su carta destacan productos de temporada, pero es evidente que su oferta va más allá de nuestra costa e interior. Productos premium y gourmet para un local que la moda la lleva siempre de la mano. La cocina entendible que abraza el producto y controla el tiempo del fuego siempre atrae, divierte y sorprende.



 Send to a friend

