



riverside  
agency

## El jardín del chef

Autor: Varios, Autores

Phaidon

ISBN: 978-0-7148-7893-5 / Rústica / 256pp | 205 x 270 cm

Precio: \$ 108.900,00

Para muchos chefs el jardín de su restaurante es una extensión de su cocina. Ya se trate de pequeños terrados donde crecer hierbas y especias, invernaderos ó terrenos más grandes con árboles frutales y verduras estos espacios fértiles proveen de ingredientes e inspiración para innumerables platos de temporada. Presentamos historias (cómo, cuándo y por qué decidieron empezar estos espacios, así como consejos de cómo mantenerlos) y recetas (más de 80, incluyendo postres) a cargo de 35 chefs consagrados y emergentes, como Eneko Atxa, Gastón Acurio, Jorge Vallejo, Andoni Luis Adúrez, Michel Bras o Alice Waters. Contiene imágenes de las recetas, de los jardines y de los restaurantes.

Para muchos chefs el jardín de su restaurante es una extensión de su cocina. Ya se trate de pequeños terrados donde crecer hierbas y especias, invernaderos ó terrenos más grandes con árboles frutales y verduras estos espacios fértiles proveen de ingredientes e inspiración para innumerables platos de temporada.



Varios, Autores