



(<http://www.larotativagastronomica.com/wp-content/uploads/2020/02/image00001.jpg>)

**Alma**, para nosotros, ingrediente fundamental para un restaurante triunfe. Claro que es importante, pero no determinante, el diseño, la carta, la puesta en escena... Pero al final nos quedamos con el alma, la honestidad, la magia. **Ernesto Frutos** tiene mucho de esto; tiene cocina (viajera), tiene servicio (cercano) y una verdad que en otros escasea.

Empezó tarde en esto de la cocina, pero ha aprovechado bien el tiempo en lugares como Diverxo, Lolita o Raïm. Ahora ofrece un recorrido por lo mejor de la gastronomía global, como su famosísimo ceviche o el eléctrico curry de rabo de toro. En **Alma, cocina viajera**, hace lo que siempre ha querido hacer, platos que le gustan como el brioche de ropa vieja y otros para los que le inspiran sus clientes.

Para ello ha optado por el formato de "comida callejera" con un puesto en las tristemente olvidadas Galerías **de Churrucá**. Un tú a tú que ya ha triunfado en otros proyectos de la ciudad, lo que esperamos con toda el alma que aquí también ocurra.

