

martes, 13 de mayo de 2025

Restaurante Ochando

Descargar imagen

RESTAURANTE OCHANDO MEDALLA DE ORO



EL Talento
QUE SE siente



Tras formarse en templos culinarios como Hacienda Benazuza, El Campero, Bardal o Casa Marcial, el chef sevillano Juan Carlos Ochando decidió regresar a Los Rosales para abrir un pequeño restaurante de apenas 25 plazas. Fue aquel gesto de volver a casa para crear desde la raíz el que dio origen al Restaurante Ochando, convertido hoy en un espacio donde la cocina contemporánea se construye desde el producto de temporada, con una sensibilidad que convierte cada plato en un relato propio.

Y desde su apertura, el restaurante ha desarrollado una identidad culinaria basada en la técnica depurada, la investigación sobre el territorio y una relación íntima con los productores de la Vega del Guadalquivir, que es el mágico marco que le da contexto. Sus menús han explorado verduras locales, pescados de estero y recetas tradicionales reinterpretadas, y su equipo ha participado en congresos gastronómicos y encuentros profesionales que han consolidado al establecimiento como un referente de cocina de proximidad. Hoy, el conjunto que conforman la sala, el servicio y la experiencia global han contribuido a crear un destino gastronómico que atrae a comensales de toda España.

En el Restaurante Ochando, el talento que se siente habita en el proyecto desde el primer día. Por eso su evolución ha sido meteórica y ha ido del reconocimiento Bib Gourmand en 2023 a la primera estrella Michelin en 2026, situando a Tocina-Los Rosales en el mapa gastronómico nacional. Desde ahí, la propuesta íntima y honesta del Restaurante Ochando ha impulsado el orgullo local y el desarrollo del territorio, demostrando cómo la cocina de autor puede convertirse en un símbolo de excelencia y arraigo.