

Chefs' talk



MIBRASA®



MIBRASA®

Feeding the Senses!

MIBRASA® is a closed barbecue grill made in our workshops from the best quality steel by experts hands, designed to satisfy even the most demanding chefs.

The technical specifications allow the user to accurately control the airflow through the grill, changing the intensity of the embers. This is an extremely efficient way of cooking and cuts down the amount of charcoal needed, allowing you to cook all types of foods retaining the natural flavours and bringing out a unique test.

∞

MIBRASA® es una parrilla cerrada nacida en nuestros talleres de los mejores aceros y expertas manos, diseñada para satisfacer a los restauradores más exigentes.

Sus características técnicas de fabricación permiten, mediante un control de flujo de aire, avivar o ralentizar la intensidad de las brasas. Esto nos propicia una alta eficacia y un importante ahorro de carbón, permitiendo cocinar cualquier alimento con la máxima facilidad, conservando y potenciando todos sus sabores naturales.



**MIBRASA®
HMB AB-SB**

Oven with cupboard
below and heating rack

Horno con armario bajo
y soporte bandejas

CONTENTS ∞ ÍNDICE



4

PACO PÉREZ

Miramar
Llançà
Spain



16

VÍCTOR CORCHADO

Agua
Ciutadella de Menorca
Spain



28

MARCEL BEIJERLING

De Machinist
Rotterdam
Holland



40

ALEXANDER MEIER

Icehotel
Jukkasjärvi, Lapland
Sweden



52

MARK JENSEN

Salmon & Bear
Sydney
Australia



64

AMÈLIA SARROCA

Mibrasa Chef



8

ANTONIO SIMÕES

Taverna del Clínic
Barcelona
Spain



20

GERT DE MANGELEER

Hertog Jan
Zedelgem
Belgium



32

STIAN FJAEREIDE

Folk og Fe
Trondheim
Norway



44

FRANÇOIS DE RANCOURT

Füme Downtown
Dubai
United Arab Emirates



56

BLAIR CLEMENT

Social Kitchen
New Plymouth
New Zealand



66

TONI JIMÉNEZ

Mibrasa Chef



12

RODRIGO PALET

Umái
Girona
Spain



24

FRANÇOIS DE POTTER

La Trinité
Sluis
Holland



36

SAYAN ISAKSSON

Esperanto
Stockholm
Sweden



48

NATTAWUT TRAISINSATHIT

PlaDib
Bangkok
Thailand



60

ALFREDO VILLANUEVA

Romero y Azahar
Monterrey
México



PACO PÉREZ

CHEF     MICHELIN

Miramar

Llançà
Spain ∞ España

Enoteca

Barcelona
Spain ∞ España

Cinco

Berlin
Germany ∞ Alemania



Internationally renowned Paco Pérez holds a total of 5 Michelin stars, 2nd of which, are in *Enoteca restaurant* (Hotel Arts, Barcelona), 1st in *Cinco* (Hotel Das Stue, Berlin) and 2nd in *Miramar*.

The restaurant *Miramar* is located in Llançà, a beautiful coastal town on the Costa Brava. It has a Mibrasa[®] Mini oven, which contributes to his sensational tasting menu boasting 30 formidable dishes. *Miramar* strives to respect traditional and locally sourced products, entering new realms of innovation and paving the way for avant-garde cuisine.

Internacionalmente reconocido, Paco Pérez cuenta con un total de 5 estrellas Michelin, 2^{da} en el restaurante *Enoteca* (Hotel Arts, Barcelona), 1^{er} en el *Cinco* (Hotel Das Stue, Berlín) y 2^{da} en el *Miramar*.

El restaurante *Miramar* se encuentra en Llançà, un hermoso pueblo de la Costa Brava donde su horno Mibrasa[®] Mini contribuye a su sensacional carta de degustación compuesta por unos formidables 30 platos. La cocina del *Miramar* parte del respeto y la tradición por el producto más cercano y exigente, llevándolo hasta la vanguardia más innovadora.



PACO PÉREZ
/ Miramar  *Michelin*
/ Enoteca  *Michelin*
/ Cinco  *Michelin*



GRILLED COD CHEEKS

cooked “al pil pil” with marrow and caviar.

COCOCHAS DE BACALAO

al pil pil con tuétano a la brasa y caviar.

“We cook what inspires us, with soul, as this is what we think is the best thing we can offer those who come and visit us”.

– Paco Pérez defines Miramar’s cooking style.

“Cocinamos lo que nos entusiasma, con alma, pensamos que es lo mejor que podemos ofrecer a las personas que nos visitan”.

– Así explica Paco Pérez la cocina del Miramar.





"Our dishes offer more than just ingredients".

**ANTONIO
SIMÕES**

"En nuestros platos hay mucho más que ingredientes".

ANTONIO SIMÕES

La Taverna del Clínic

Barcelona

Spain ∞ España



Restaurant *La Taverna del Clínic* opened in 2006, where the Simões brothers, lead with Antonio as chef and Manuel as sommelier, set up their very own gastronomic project.

The restaurant, in the heart of Barcelona, breaks the traditional mould of a classic tavern. If there is anything that defines *La Taverna del Clínic*, it would be their passion for excellence and produce. Fresh ingredients, locally sourced and from the market, totally unadulterated and cooked using traditional methods.

Antonio received the award for 2014 Best Young Chef and Entrepreneur in Catalonia from the *Catalan Academy of Gastronomy and Nutrition*.

En el 2006 se abre "*la Taverna del Clínic*", donde los hermanos Simões, con Antonio como chef y Manuel como sumiller, inician su proyecto gastronómico personal.

Este restaurante, en pleno corazón de Barcelona, rompe con el esquema tradicional de una taberna clásica. Si hay algo que define "*la Taverna del Clínic*" es la pasión por la excelencia y el producto. Productos frescos, productos de la tierra, de mercado, sin adulteraciones, cocinados de modo tradicional.

La Academia Catalana de Gastronomia y Nutrición galardonó al chef Antonio Simões con el premio al Mejor Cocinero Joven y Emprendedor de Cataluña del 2014.



ANTONIO SIMÕES
/ La Taverna del Clínic

PORK BELLY with grilled scallops, seasonal mushrooms and jus

Method

Pork and scallops

Thoroughly wash pork belly and leave to marinate with salt, sugar, pimenton (paprika) and spices for 8 hours. Place the cleaned pork in a cooking pouch and vacuum seal. Submerge the pouch in a water oven and cook for 17 hours at 72°C. Place the pork directly on the Mibrasa® grill and brown. Remove the scallop from its shell, place on top of baking paper and cook on the Mibrasa® grill.

Reduction sauce

Reduce the pork jus with butter and add orange juice reduction with a clove.

Seasonal mushrooms and carrots

Clean out mushrooms using a knife. Blanch some mini carrots and hand peel the skin.

Serving

Plate the pork and scallops and then place mushrooms and sautéed carrots around. Garnish with fermented garlic, sprouts and extra virgin olive oil.



VENTRESCA DE CERDO con vieira a la brasa, setas y su jugo

Elaboración

Cerdo y vieira

Limpamos la ventresca de impurezas y la ponemos a marinar durante 8 horas con sal, azúcar, pimentón y especias. Lavamos la ventresca, la envasamos y la cocemos al vacío durante 17 horas a 72°C. Ponemos la ventresca en la parrilla del horno Mibrasa® y la doramos. Sacamos la vieira de su concha, la ponemos encima de papel de hornear y la cocinamos directamente en la parrilla Mibrasa®.

Salsa

Reducimos el fondo con mantequilla y añadimos una reducción de zumo de naranja con clavo.

Setas y zanahorias

Limpamos las setas con un cuchillo. Escaldamos las zanahorias y las pelamos con los dedos.

Emplatado

Colocamos en el plato la ventresca con la vieira y añadimos alrededor las setas y las zanahorias salteadas. Finalizamos el montaje con unos puntos de ajo negro fermentado y decoramos con germinados y aceite de oliva virgen extra.





RODRIGO PALET

Umai

Girona
Spain ∞ España

Izakaya

Girona
Spain ∞ España



Umai and sister restaurant *Izakaya* are located in Mibrasa's home region of Girona. Although considered a Japanese restaurant, Mexican-born chef Rodrigo Palet with wife Chinese-born Man Tong, describe their food as a fusion of north Asian cuisines from Japan and Korea combined with inspirational touches from southeast Asia.

With Palet's experience working all around the world, he brings to his kitchen and his diners, new eating experiences with delicate flavours and textures, adding considerable attention to detail, finesse and above all beauty to all his dishes.

El restaurante *Umai* y su homólogo *Izakaya* se encuentran en el centro de la ciudad de Girona. Aunque es considerado un restaurante japonés, el chef de origen mexicano Rodrigo Palet y su esposa Man Tong nacida en China, describen su restaurante como una fusión de cocinas del norte de Asia, concretamente de Japón y Corea, con toques de inspiración del sureste asiático.

La experiencia de Rodrigo como cocinero en diferentes partes del mundo, aporta a su cocina y a sus comensales nuevas experiencias gastronómicas con delicados sabores y texturas, prestando una considerable atención a los detalles, delicadeza y sobretodo a la belleza en todos sus platos.

"When you cook in Japan the first thing they teach you is that if you have a good product you have to respect it, by the way you carve it, how you dress it or how you cook it. Mibrasa ovens simply encapsulate all the product goodness, with its homogeneous cooking, ease in regulating and zero flavour transference.

They simply encapsulate all the goodness of the product inside in a short period of time. Mibrasa opens you up to a whole new cooking world!"

"Cuando cocinas en Japón lo primero que te enseñan es que a un buen producto hay que respetarlo, ya sea en la manera de cortarlo, como acompañarlo o que cocción darle. Los hornos Mibrasa cumplen este máximo, cocciones homogéneas, fácilmente regulables, cero transferencia de sabores, simplemente encapsulan el gusto en poco tiempo. ¡Mibrasa te abre un nuevo mundo!"

**RODRIGO
PALET**



RODRIGO PALET

/ Umai
/ Izakaya

GRILLED SALMON with prawn tails, slow roasted carrot velouté and suspended white truffle oil

Method

Carrot Velouté

First roast the carrots with onion and potatoes in the oven overnight. Purée the ingredients until you have a rich velvety smooth texture and then add a knob of butter and a drizzle of olive oil and salt.

Salmon

Grill the salmon directly on the Mibrasa® oven cooking rack skin side facing down until crispy, and then transfer the salmon with the prawn tails and the seasonal vegetables in the aluminum Mibrasa® casserole and cook.

Suspended white truffle oil

Drizzle a bit of white truffle oil with a dash of extra virgin olive oil, something heavily flavoured like picual or hojiblanca, then pulverise some salt and suspend all of it in malto.

Prawns

Grill the prawn heads with olive oil and a touch of garlic, after peel the head off leaving only the crispy tender part of the head and set aside.

Serving

In a flat concave plate, make a bed of warmed carrot velouté, and dress the vegetables on top. Arrange the grilled salmon with the shrimp tails and head, a little bit of coarse pepper and add some salt flakes.
Finish with the suspended white truffle oil and a bit of lyophilized potato for extra crunchiness.



SALMÓN y colas de langostinos a la brasa con velouté de zanahoria y suspensión de aceite de trufa blanca

Elaboración

Velouté de zanahoria

Cocinamos zanahorias, cebolla y patatas en el horno Mibrasa® durante toda la noche con los reguladores de tiro cerrados. Batimos todos los ingredientes hasta conseguir una textura aterciopelada, añadimos un poco de mantequilla, un chorrito de aceite de oliva y sal.

Salmón

Cocinamos el salmón directamente en la parrilla del horno Mibrasa® con la piel hacia abajo hasta que quede crujiente. Añadimos el salmón con

las colas de los langostinos y las verduras de temporada en una cazuela de aluminio Mibrasa® y cocinamos al punto.

Suspensión de aceite de trufa blanca

Rociamos un poco de aceite de trufa blanca con una pizca de aceite de oliva virgen extra, tipo picual o hojiblanca. Pulverizamos un poco de sal y lo ponemos todo en malto.

Langostinos

Braseamos las cabezas de los langostinos con un poco de aceite de oliva y un toque de ajo, después

pelamos la parte más dura de la cabeza conservando sólo la parte tierna y crujiente.

Emplatado

En la parte inferior de un plato cóncavo ponemos el velouté de zanahoria caliente, vestimos las verduras encima y disponemos el salmón con la cola y las cabezas de los langostinos. Ponemos un poco de pimienta gruesa y añadimos algunas escamas de sal. A continuación, terminamos con la suspensión de aceite de trufa y un poco de patata liofilizada para darle un toque crujiente.



VÍCTOR CORCHADO

Agua

Ciutadella de Mallorca
Spain ∞ España



The restaurant *Agua*, nestled within the charming walls of Can Faustino hotel, is located in the heart of Ciutadella de Menorca's historic centre. The restaurant is lead by chef Víctor Corchado, who came to the island after working in various well-known restaurants such as *Atrio* with 2 Michelin stars.

Corchado's cooking pays special attention to selecting quality ingredients locally sourced from the island. His menu can be defined as modern Mediterranean cuisine prepared using traditional methods, and only the freshest seafood produce taking centre stage.

El restaurante *Agua*, ubicado dentro de las encantadoras paredes del Hotel Can Faustino, está situado en el corazón del centro histórico de Ciutadella de Menorca. El restaurante está dirigido por el chef Víctor Corchado, que llegó a la isla tras pasar por sitios tan reconocidos como *Atrio* con 2 estrellas Michelin.

Su cocina cuenta con una cuidada selección de las mejores materias primas de la isla, una cocina moderna y mediterránea, con toques tradicionales, donde el pescado tiene una presencia destacada.



"Every cook struggles to maintain the essence of their products, enhance their qualities and nuances. At Agua, an important tool for achieving this is the Mibrasa oven, which allows for flexible cooking giving a unique identity to our dishes".

"Todo cocinero lucha por mantener la esencia de los productos, realzar sus cualidades y aportar matices que los complementen. En el restaurante Agua, una herramienta importante para conseguirlo es el horno Mibrasa, que nos permite cocciones ajustadas y aporta una identidad propia a nuestros platos".

**VÍCTOR
CORCHADO**





VÍCTOR CORCHADO

/ Agua

GRILLED OCTOPUS with pimentón (D.O. La Vera) mayonnaise

Method

Season a Ratte potato and cover with olive oil. Wrap the potato in foil, place in the Mibrasa® grill at 300°C and leave until completely cooked through, then set aside. In the meantime, cook an egg in boiling water for 10 minutes and then place in dish with water and ice cubes. Finely cut potato and egg, add salt, pepper, olive oil, sherry vinegar and pimenton or paprika (D.O. La Vera), and then leave aside to cool.

Mayonnaise

Place the egg in a medium-sized bowl with Dijon mustard, 1/2 tsp. pimenton (D.O. La Vera), and a dash of olive oil and stir together to form an emulsion.

Grilled octopus

Coat the octopus with olive oil and then place on the Mibrasa® grill now heated to 300°C. Cook on both sides allowing for the chargrilled aromas to set in. Take out from the oven, dust with pimenton and return to the oven for another 30 seconds, just enough for the pimenton to cook.

Serving

Using a mould, make a flat base with potato and egg emulsion. Place the octopus tentacle on top and drizzle with olive oil. Top with mayonnaise and garnish with a few sprouts.

PULPO A LA BRASA con mahonesa de pimentón D.O. La Vera

Elaboración

Ponemos la patata Ratte envuelta en papel de aluminio en el horno Mibrasa® a unos 300°C, previamente salpimentada y cubierta de aceite de oliva, hasta que esté completamente cocinada y reservamos. Por otro lado, cocemos en agua hirviendo un huevo durante diez minutos y lo pasamos a un recipiente con hielo y agua. Cortamos finamente la patata y el huevo y aliñamos el resultado con aceite de oliva, vinagre de Jerez, pimentón y rectificamos de sal. Llevamos a enfriar.

Mahonesa

En un bol mediano, ponemos un huevo, una cucharada de mostaza de Dijon y media cucharada de pimentón D.O. de La Vera. Homogeneizamos con varilla y vertimos un hilo de aceite de girasol hasta que emulsione.

Pulpo a la brasa

Con el horno Mibrasa® a 300°C, colocamos el pulpo previamente engrasado en aceite de oliva, dándole la vuelta por todas las caras y dejando que se impregne del aroma de la brasa. Lo sacamos del horno, le espolvoreamos un poco de pimentón D.O. de La Vera y volvemos a introducirlo treinta segundos, lo justo para que se cocine el pimentón.

Emplatado

Con la ayuda de un molde, hacemos una base con el huevo y la ensalada de patata que quede plana y a nivel. Encima, colocamos la pata de pulpo y añadimos aceite de oliva para que brille. Terminamos con la mahonesa y decoramos con algunos brotes.





“Driven by simplicity”.
GERT DE MANGELEER

GERT DE MANGELEER

CHEF  MICHELIN

Hertog Jan

Zedelgem

Belgium ∞ Bélgica



Three Michelin star chef Gert De Mangeleer with partner and sommelier Joachim Boudens together run the restaurant *Hertog Jan*, in the outskirts of Bruges. Having previously been run as a farmhouse, Mangeleer is able to grow a wide range of organic produce in his very own vegetable garden. Mangeleer applies this organic food principle to focus on the way flavours, structures and contrasts take shape.

In his second restaurant also housing a Mibrasa®, *L.E.S.S.* (Love Eat Share Smile), Mangeleer takes to a bistro concept; inspired by the Iberian Peninsula, he bases his flavours on using only the freshest ecological Iberian products.


El chef Gert De Mangeleer, galardonado con tres estrellas Michelin, comenzó el proyecto del restaurante *Hertog Jan* junto con el somiller, Joachim Boudens. El lugar, habiendo funcionado antiguamente como granja, permite a Mangeleer cultivar todo tipo de productos frescos en su propio huerto. El secreto de la cocina de Mangeleer consiste en utilizar estos productos frescos de cosecha propia para centrarse en el sabor, la estructura y el contraste como protagonistas.

La cocina de *L.E.S.S.*, su segundo restaurante, cuenta también con un horno Mibrasa®. Su nombre, *L.E.S.S.* proviene de las siglas de Love (Amar), Eat (Comer), Share (Compartir) y Smile (Sonreír). Mangeleer le da a este espacio un aire de Bistró. Inspirado en la península Ibérica, basa sus sabores en usar sólo los productos ibéricos más frescos y ecológicos.





GERT DE MANGELEER

/ Hertog Jan  Michelin

WAGYU LETTUCE with oven-dried red bell pepper sauce

Method

Start by peeling a previously grilled bell pepper and cut into two halves. Remove the seeds, the stem and the rest of the peel. Lay all the pieces of pepper on a tray adding garlic, rosemary, thyme, and olive oil.

Season with sea salt and black pepper and leave in the oven overnight with the damper and ash tray closed for 8 hrs. When the bell peppers are dry, remove the herbs, the garlic and cut the dried bell pepper into small cubes.

Sauce

Mix together sherry vinegar, soya sauce, olive oil, dried bell pepper, finely sliced tarragon leaves, spring onion and green pepper.

Wagyu & Lettuce

Wash the lettuce leaves in cold water one by one. Keep the leaves undamaged, and the stem intact. Dry the leaves and keep in the fridge. Remove the excess fat from the wagyu and cut into portions. Grill the wagyu on all the sides in the Mibrasa® oven. Let the meat rest a little on the oven's heating rack and then shock grill the lettuce.

Serving

When the meat is ready, slice into the serving size and cover with the bell pepper sauce. Form a nice package by gently covering the wagyu with the grilled lettuce leaves. Brown the top using a blow torch and drizzle olive oil and sprinkle with sea salt.

WAGYU & LECHUGA con salsa de pimiento rojo secado al horno

Elaboración

Pelamos un pimiento previamente asado y lo cortamos en dos trozos. Retiramos las semillas, el tallo y el resto de la piel. Colocamos los dos trozos del pimiento en una bandeja.

Condimentamos con aceite de oliva, romero y tomillo y añadimos unos dientes de ajo. Sazonamos y lo dejamos en el horno Mibrasa® durante 8 horas por la noche con los tiros cerrados. Cuando el pimiento está seco, retiramos los complementos aromáticos y lo cortamos en cubos pequeños.

Salsa

Mezclamos vinagre de Jerez, salsa de soja, aceite de oliva, el pimiento seco previamente preparado, hojas de estragón cortadas en rodajas finas, cebolla y pimiento verde.

Wagyu & lechuga

Lavamos la lechuga hoja por hoja en agua fría. Mantenemos las hojas enteras sin cortar el tallo. Secamos las hojas y reservamos en la nevera. Retiramos el exceso de grasa del wagyu y cortamos en porciones. Asamos todas las caras del wagyu directamente en la parrilla del horno Mibrasa®. Dejamos que la carne repose en el soporte de bandejas del horno y braseamos brevemente la lechuga.

Emplatado

Cuando la carne esté lista, cortamos la porción del tamaño deseado y aplicamos la salsa. Cubrimos la carne con la hoja de lechuga previamente braseada. La doramos con un soplete y rociamos con aceite de oliva y una pizca de sal.



FRANÇOIS DE POTTER

La Trinité

Sluis
Holland ∞ Holanda



La Trinité is located in Sluis, Holland. Managed by chef François De Potter and awarded with 1 Michelin star and 17 Gault Millau points.

The restaurant's cuisine is based mainly on balanced dishes, paying a lot of attention to the flavours and respecting the seasonal ingredients readily available. The innovative cooking of the restaurant values freshness, balance and quality. Pleasure in triplicate!

El Restaurante “*La Trinité*” está ubicado en Sluis, Holanda. Dirigido por el Chef François De Potter y galardonado con 1 Estrella Michelin y con 17 puntos Gault Millau.

Su cocina se centra en platos equilibrados, dedicando mucha atención a la profundidad de sabor y respetando los alimentos que cada estación del año nos ofrece. Una cocina innovadora que apuesta por la frescura, el equilibrio y la calidad. ¡Placer por triplicado!



**FRANÇOIS
DE POTTER**

“There is no secrecy at La Trinité, the satisfaction of our guests have is what matters”.

“No hay secreto en La Trinité, la satisfacción del huésped, es lo que cuenta”.



FRANÇOIS DE POTTER
/ La Trinité  Michelin

GRILLED SCALLOPS, Eryngii oyster mushrooms, lardo colonnata and coriander

Method

Scallops

Clean scallops washing in cold water. Massage scallops with olive oil and then shortly roast in the Mibrasa® oven. Place the scallops back in the shell and drizzle with olive oil, then season with sea salt and black pepper. Return the shell with the ingredients in the Mibrasa® and cook for one minute and a half.

Eryngii mushrooms and coriander purée

Purée fresh coriander seeds with a little bit of veal stock. Cut the Eryngii mushrooms in half and bake in butter.

Butternut Squash Purée

Cut the butternut squash in half, add salt, pepper, olive oil, place in cooking pouch and vacuum seal. Submerge the pouch in water oven and cook for 1 hr at 90°C. Remove when completely soft to purée.

Serving

Fill plate with sea salt, dress the shells with butternut squash purée, add the scallops, a thin slice of lardo colonnata and the baked eryngii mushrooms. Top with dots of coriander purée and garnish with burnet leaves and sea asparagus.

VIEIRAS, setas de cardo Eryngii, colonnata lardo y cilantro

Elaboración

Vieiras

Limpiamos y lavamos las vieiras en agua fría. Untamos las vieiras con aceite de oliva y luego las asamos en el Mibrasa®. Colocamos las vieiras de nuevo en la concha y rociamos con aceite de oliva, sal marina y pimienta negra. Ponemos de nuevo la concha con los ingredientes en el horno Mibrasa® y cocinamos durante un minuto y medio.

Setas Eryngii y puré de cilantro

Trituramos semillas de cilantro frescas con un poco de caldo de ternera. Cortamos las setas Eryngii por la mitad y horneamos con mantequilla.

Crema de calabaza tierna

Cortamos una calabaza tierna por la mitad, añadimos sal, pimienta y aceite de oliva. Cocinamos al vacío durante una hora a 90°C en un horno de agua. Sacamos la calabaza del horno una vez está completamente tierna y hacemos un puré.

Emplatado

En el plato hacemos una base de sal marina, colocamos las conchas de las vieiras las cuales rellenaremos con el puré de calabaza, las vieiras, un corte delgado de colonnata lardo y las setas eryngii. Acabamos con puntos de puré de cilantro y decoramos con hojas y salicornias.





“Cod fillet prepared on a Mibrasa oak plank cooked directly on the oven grill to take in just the right nuance of smokiness”.

“Filete de bacalao elaborado directamente en la parrilla del horno sobre madera de roble Mibrasa, recibiendo un aroma con un especial matiz ahumado”.

**MARCEL
BEIJERLING**

MARCEL BEIJERLING

De Machinist

Rotterdam
Holland ∞ Holanda



The Machinist, located in historic Delfshaven, Rotterdam in a former school of engineering. The restaurant derives its name from its rich shipping history, which can still be felt while dining here. The concept is clear; fresh, pure, seasonal & top quality ingredients traditionally prepared. The menu might seem simple, but appearances are deceptive.

“The Mibrasa oven fits the concept perfectly as it allows the kitchen to cook all types of foods retaining the natural flavours and bringing out a unique taste. Therefore Mibrasa takes central stage in the De Machinist kitchen and at full steam!”.

Marcel Beijerling es el jefe de cocina y uno de los propietarios de *De Machinist*, situado en la emblemática Delfshaven, en Rotterdam, en una antigua escuela de ingeniería. El nombre del local viene de su historia pesquera, que aún se respira en el ambiente. Su cocina se basa en ingredientes frescos, puros, de temporada y de alta calidad. El menú puede parecer sencillo, pero las apariencias engañan.

“El horno Mibrasa nos va perfecto porque nos permite cocinar todo tipo de comida potenciando los sabores y consiguiendo un aroma único. ¡Es por ello que el horno Mibrasa es el centro de nuestra cocina funcionando durante todo el día a toda máquina!” .



MARCEL BEIJERLING
/ De Machinist

OAK PLANKED COD with Puttanesca sauce

Method

Take 4 fillets of cod and lay on 4 separate oak planks. Season with salt and pepper and place straight onto the Mibrasa® grill at 350°C for about 5 minutes.

Puttanesca sauce

Pan fry 4 cloves of garlic and one red bell pepper. Add 2 tbsp. of tomato puree followed

by 500 g of fresh tomatoes, 4 anchovy fillets and 3 tbsp. of salted capers. Reduce all the ingredients to about half way and then add a bunch of parsley and 100 g of Kalamata olives.

Serving

Gently take the cod off the oak plank and serve on a plate. Serve the Puttanesca sauce over the fish and finish with a drizzle of olive oil.



BACALAO A LA MADERA DE ROBLE con salsa putanesca

Elaboración

Cogemos 4 filetes de bacalao (200 gr) y los ponemos en 4 maderas de roble. Salpimentamos y los ponemos en el horno Mibrasa® a 350°C durante unos 5 minutos.

La salsa puttanesca

Freímos 4 dientes de ajo y un pimiento rojo. Añadimos 2 cucharadas de puré de tomate y 500 g de tomates frescos, 4 filetes de anchoa y 3 cucharadas de alcaparras. Reducimos los ingredientes a la mitad y añadimos un poco de perejil y 100 g de aceitunas de Kalamata.

Emplatado

Dejamos el bacalao en la madera de roble y lo servimos en un plato. Ponemos la salsa puttanesca por encima del pescado y acabamos con un chorrito de aceite.



STIAN FJAEREIDE

Folk og Fe
Trondheim
Norway ∞ Noruega



Folk og Fe restaurant is located in the old part of the city Trondheim, in the middle of Norway. Situated in the midst of its cold and harsh surroundings; warmth, cosiness and comfort play centre stage at *Folk og Fe*.

Their concept is to take us back to our roots from the wild, with game and fish grilled on Mibrasa® coals and served directly on boards and stones. The chefs here aspire to put together simple, tasteful and rustic food prepared with love.

El Restaurante *Folk Og Fe* se encuentra en la parte antigua de la ciudad de Trondheim, en el centro de Noruega. Todo y los inviernos fríos y duros, *Folk Og Fe* nos aporta un entorno repleto de calidez, comodidad y confort.

Su concepto nos lleva de vuelta a nuestras raíces en la naturaleza, con la carne de presa y el pescado en el horno Mibrasa® servido directamente en tabloncillos y piedras. La aspiración de los chefs es la de preparar comida sencilla, rústica y de buen gusto, preparada con mucho amor.



STIAN
FJAEREIDE

"Good experiences require craftsmanship".

"Las buenas experiencias requieren de un trabajo artesanal".





STIAN FJAEREIDE

/ Folk og Fe

COD FISH with Jerusalem artichokes, dill and black pepper

Method

Jerusalem artichoke sauce

Boil the Jerusalem artichokes. Once cooked, blend with vinegar and sugar. Thin the purée with its own stock to the desired consistency.

Baked Jerusalem artichokes

Quarter the Jerusalem artichokes and bake in the Mibrasa® oven until soft inside and crispy on the outside.

Cod fish

Drizzle canola oil on the cod and place directly on the Mibrasa® grill. Cook until tender just before it flakes.

Serving

Press out the cod into nice flakes and spread on a plate. Cover with the sauce and add the crispy baked Jerusalem artichokes. Sprinkle fresh dill and freshly ground black pepper.

BACALAO con tupinambo eneldo y pimienta negra

Elaboración

Salsa de tupinambo

Hervimos el tupinambo hasta que esté cocido. Lo trituramos con vinagre y azúcar, y añadimos su propia agua hasta lograr la consistencia deseada.

Tupinambo al horno

Cortamos el tupinambo en cuartos y los cocinamos en el horno Mibrasa® hasta que estén suaves por dentro y crujientes por fuera.

Bacalao

Esporcamos aceite de canola en el bacalao y lo colocamos directamente en la parrilla del horno Mibrasa®. Lo cocinamos al punto justo antes de laminar.

Emplatado

Retiramos el bacalao una vez cocinado y lo presionamos haciendo bonitas láminas. Las extendemos en un plato. Acabamos con la salsa, el tupinambo crujiente, la sal, la pimienta y un poco de eneldo fresco picado.



SAYAN ISAKSSON

Esperanto 

Stockholm
Sweden ∞ Suecia



Lead by acclaimed Swedish chef Sayan Isaksson, 1 Michelin star restaurant *Esperanto* in Stockholm is listed in The World's 50 Best Restaurants and has been awarded 'Best restaurant in Sweden 2014', for the second year in a row, (ranked by White Guide).

Mibrasa® has become a key member of chef Isaksson's kitchen; igniting a partnership where both parties share the same vision to kindle and awaken their customers' culinary experiences.

El chef Sayan Isaksson dirige la cocina del restaurante *Esperanto*, galardonado con una estrella Michelin y ubicado en el centro de Estocolmo (Suecia). El *Esperanto* está en la lista de los 50 mejores restaurantes del mundo y ha sido galardonado por la "White Guide" como mejor restaurante de Suecia 2014, por segundo año consecutivo.

Mibrasa® se ha convertido en un miembro clave de la cocina del chef Isaksson; una asociación en la que ambas partes participan de la misma visión: crear una experiencia culinaria única para que el cliente despierte todos sus sentidos.



SAYAN ISAKSSON
/ Esperanto 

GRILLED CHICKEN SKIN

with fermented chilli paste, garden cress,
red Shiso and tare sauce.

PIEL DE POLLO A LA BRASA

con pasta fermentada de chile, brotes de
berro, shiso rojo y salsa tare.



SAYAN
ISAKSSON

"We want to appeal to all the senses. With Mibrasa we get another dimension to our gastronomic language".

"Queremos apelar a los cinco sentidos. Con Mibrasa descubrimos otra dimensión en nuestro paladar".



ALEXANDER MEIER

Icehotel

Jukkasjärvi, Lapland
Sweden ∞ Suecia



The *Icehotel* is located in the heart of the Swedish Lapland in the town Jukkasjärvi. Unlike the *Icehotel's* famous architectural structure and frosty environment, the restaurant is comfortably housed in a traditional building.

Sitting beside the *Torne river*, much of the food leaving the *Icehotel's* kitchen is inspired by its surroundings, where chef Alexander Meier plays with arctic temperatures and textures from native cloud-berries to tender Mibrasa® grilled reindeer. Meier captures these unique polar flavours by combining traditional with contemporary methods. Freshly caught river fish, meats native to the region, plated with forest fruits and woodland flavours; make simple foods with a sophisticated touch.

El *Icehotel* se encuentra en el corazón de la Laponia Sueca en la ciudad Jukkasjärvi. A diferencia de la famosa estructura arquitectónica del *Icehotel* hecha completamente de bloques de hielo, el restaurante está cómodamente ubicado en un edificio tradicional.

Situado al lado del río Torne, gran parte de la cocina del hotel se inspira en su entorno. El chef Alexander Meier juega con texturas árticas, con productos de la región tales como las moras de los pantanos o la carne de reno preparada en la parrilla del horno Mibrasa®. Meier capta estos sabores polares únicos mediante la fusión de métodos tradicionales y contemporáneos. Pescado de río recién capturado, carne nativa de la región, platos con frutas y sabores del bosque, añaden a sus platos los toques más sofisticados.



**ALEXANDER
MEIER**

"Dinner at Icehotel is no cold affair".

"Cenar en el Icehotel no es un asunto de frío".





REINDEER FILLET with dark chocolate red wine sauce, root vegetables, and lingonberries

Method

Peel baby carrots, yellow and red beetroot and then blanch. Leave them to cool and then set aside.

Braised potatoes

Slice a large potato into rounds and braise in oil and butter in the choked Mibrasa® oven overnight until cooked, then cool and set apart.

Lingonberries

Place the lingonberries with sugar for 1 hour.

Dark chocolate red wine sauce

Cook red wine with lime and ginger. Next, add veal stock and pass the mixture through a strainer to separate the impurities and then add chunks of dark chocolate.

Reindeer fillet

Season the meat with salt and pepper and grill in the Mibrasa® oven.

Serving

Cut the reindeer fillet into portions. Drizzle around with chocolate red wine sauce and garnish the dish with the blanched vegetables, braised potatoes and lingonberries.

ALEXANDER MEIER
/ Icehotel

FILETE DE RENO con salsa de chocolate negro y vino tinto, tubérculos y lingonberries (grosellas nórdicas)

Elaboración

Pelamos zanahorias pequeñas, remolacha amarilla y roja, y luego blanqueamos. Dejamos enfriar y reservamos.

Patatas braseadas

Porcionamos una patata grande en rodajas. Durante la noche, con el horno en reposo y los tiros cerrados, braseamos en aceite y mantequilla.

Lingonberries (grosellas nórdicas)

Ponemos los lingonberries en azúcar durante una hora.

Salsa de chocolate negro y vino tinto

Cocinamos vino tinto con lima y jengibre. A continuación, agregamos caldo de ternera, pasamos la mezcla por un colador y añadimos chocolate negro.

Filete de reno

Sazonamos la carne con sal y pimienta, y la asamos brevemente en la parrilla del horno Mibrasa®.

Emplatado

Porcionamos el filete de reno. Montamos la salsa de chocolate negro y vino tinto en el plato y decoramos con las verduras y los lingonberries.





FRANÇOIS DE RANCOURT

Füme Downtown

Dubai
United Arab Emirates ∞ Emiratos Árabes



Described as a neighbourhood eatery, *Füme Downtown* is the second restaurant to follow in the footsteps of *Füme Pier 7*, located in Dubai's Marina, to base its menu around cooking with the Mibrasa® oven.

The restaurants *Füme*, can achieve perfection in hot and cold smoking with the Mibrasa® ovens, as well as reviving forgotten techniques such as braising, broiling, grilling and so many others. Such experimental approaches allow the restaurant to branch across global cuisines whilst keeping the dishes simple yet enticing.

“Füme Downtown” es un restaurante con un ambiente muy agradable y relajado. Este es el segundo restaurante del grupo que siguiendo los pasos de *“Füme Pier 7”* ubicado en Dubai Marina, centra su carta en el horno Mibrasa®.

Los restaurantes *Füme* consiguen la perfección en ahumados fríos y calientes con sus hornos Mibrasa®, además reviven antiguas técnicas de cocción como el braseado, el asado, el gratinado y muchas más. Esta aproximación experimental nos da la posibilidad de englobar diferentes cocinas, manteniendo un método sencillo y a su vez excitante.





FRANÇOIS
DE RANCOURT
/ Fumé Downtown

LAMB CHOPS with Korean spices and pickled red cabbage

Method

Marinade

In a hot pot sauté shallots, garlic, and ginger and then add Korean chilli paste and cook for 20 minutes. Add sugar, maple syrup and cook for 10 minutes.

Pickled red cabbage

Thinly slice red cabbage. In a pot, mix the cabbage together with rice wine vinegar, sherry vinegar, star anise, a cinnamon stick and sugar.

Bring the mixture to a boil, and simmer until the sugar is dissolved. Remove from heat, when cool, pour over the cabbage and keep in the fridge.

Lamb Chops

Take the lamb chops and brush on the marinade and leave for approximately 30 minutes. Place on the Mibrasa® grill. When grill marks show, flip over brushing on marinade until the desired outcome.

CHULETAS DE CORDERO con especias coreanas y col roja en escabeche

Elaboración

Marinada

En una olla caliente rehogamos chalota, ajo y jengibre con la pasta de chile coreana y cocinamos durante 20 minutos. Añadimos azúcar, jarabe de arce y terminamos con 10 minutos más de cocción.

Col roja en escabeche

Cortamos rodajas finas de col roja. Mezclamos en una olla la col, vinagre de vino tinto, vinagre de jerez, anís estrellado, una rama de canela, y azúcar. Llevamos a ebullición, cocinamos a fuego

lento hasta que el azúcar se haya disuelto. Retiramos del fuego, cuando esté frío, lo vertemos todo sobre la col y mantenemos en la nevera.

Chuletas de cordero

Separamos la chuleta de cordero en porciones, las marinamos en el adobo durante 30 minutos y marcamos en la parrilla Mibrasa® al punto de cocción deseado.





NATTAWUT TRAISINSATHIT

PlaDib

Bangkok

Thailand ∞ Tailandia



Nattawut Traisinsathit
head chef

Yodkwan Pumpruk
Mibrasa station chef

Prew Pirom
chef & owner

The *PlaDib* team started their venture into the gastronomical world with their start up restaurant situated on the Chaopraya River in Thailand's bustling capital, Bangkok. It later relocated to the Areesumphan area in a restored house, where young professionals and locals gather in this minimalist yet cosy setting.

Ingredients at *PlaDib* don't come any fresher, owing to their very own greenhouse and farm in their back yard. *Pla dib*, meaning raw fish, is inspired by worldwide cuisines keeping with traditional Thai flavours. Thai dishes such as 'larb' are rendered sublime in the Mibrasa® oven, now adapting techniques to achieve new outstanding flavours which were quite difficult to obtain previously.

PlaDib, significa pescado crudo en tailandés. Su equipo comenzó su incursión en el mundo gastronómico con la apertura de un restaurante situado en el río Chaopraya en Bangkok, Tailandia. Más tarde se trasladaron a una casa restaurada con un entorno minimalista y acogedor en la zona de Areesumphan, un barrio moderno y familiar de Bangkok.

Los ingredientes en *PlaDib* no pueden ser más frescos puesto que cuentan con su propia granja e invernadero. El restaurante combina la cocina internacional con una gran influencia e inspiración de la gastronomía local. Platos tailandeses como el 'larb' llegan a un punto sublime en el horno Mibrasa®, adaptando técnicas para llegar a cocciones y sabores que hasta ahora eran difíciles de alcanzar.



NATTAWUT TRAISINSATHIT
/ PlaDib

**PORK BELLY
WRAPPED
SCALLOP**

with caramelised kumquat, sancho pepper,
yoghurt cream and micro basil.

**VIEIRAS ENVUELTAS
EN VENTRESCA DE
CERDO**

con kumquat caramelizado, pimienta
sancho, crema de yogur y albahaca.



**PREW
PIROM**

“The philosophy of good eating and good living is what ultimately inspires our food, making it dynamic and enticing”.

“La filosofía del buen comer y el buen vivir es lo que fundamentalmente inspira nuestra comida, haciendo que esta sea dinámica y atractiva”.





MARK JENSEN

Salmon & Bear

Sydney
Australia



Sydney based chef Mark Jensen better known for heading up hit Sydney restaurants, *Pork'd* and the *Red Lantern on Riley*, has opened a sustainable seafood diner, *Salmon and Bear* with a Mibrasa® oven leading the kitchen.

Their inspiration behind cooking in the Mibrasa® oven was born out of a hankering for food cooked over the campfire on memorable fishing trips in days gone by.

Mibrasa, the Big Beast!

El chef Mark Jensen residente en Sidney, conocido por su éxito como jefe de cocina del restaurante “*Pork'd*” y “*Red Lantern on Riley*”, ha abierto un nuevo restaurante llamado “*Salmon and Bear*” con un horno Mibrasa® liderando la cocina.

Lo que inspiró a Jensen a adquirir el horno Mibrasa® fue el anhelo de aquellos platos que cocinaba sobre el fuego del campamento, durante sus memorables excursiones de pesca.

¡Mibrasa, la Gran Bestia!

“It’s a charcoal fired oven only. It’s quite a heavy, big beast. Once it gets hot it stays hot and obviously it imparts not overpowering, but rather subtle charcoal, campfire flavours to the seafood that we cook in it. We really wanted to do something that represented good value and had a point of difference, so we investigated and found this fantastic charcoal oven that we got from Spain, called the Mibrasa oven”.

**MARK
JENSEN**

“Es un horno que solo usa carbón vegetal. Es muy robusto, una gran bestia. Una vez llega a la temperatura deseada, la mantiene muy bien, dejando un sutil aroma a brasa en todos los productos del mar que cocinamos. Queríamos hacer algo diferente y especial, investigamos y encontramos un horno de carbón fantástico llamado Mibrasa”.



MARK JENSEN
/ Salmon & Bear

GRILLED SALMON, potato wedges and mixed bean salad with lemon, oregano and chilli oil dressing

Method

Salmon

Take the salmon fillet and spray lightly with olive oil and season to taste. Place skin side down on the Mibrasa® grill and cook for 6 minutes turning over once the skin is crispy.

Mixed bean salad

Top and tail the green beans and broad beans, then cut in half. Bring a pot of salted water to the boil. Cook and refresh all the beans and peas separately in the boiling water then refresh them in ice water. Pour the beans and peas into a colander and leave to dry. In a bowl, combine the beans and peas with diced onion, cooked quinoa and a handful of rocket leaves.

Serving

Plate the grilled salmon on an iron skillet accompanied with a wedge of lemon. Dress with 3 tablespoons of the salad dressing or separately in a side dish. Serve the mixed bean salad in a side bowl and the potato wedges in another.



**SALMÓN A LA BRASA,
patatas fritas, ensalada
de judías y frijoles**

Elaboración

Salmón

Cogemos el filete de salmón, rociamos ligeramente con aceite de oliva y salamos al gusto. Ponemos el filete en el horno Mibrasa® por el lado de la piel, lo cocinamos durante 6 minutos y lo giramos cuando la piel esté crujiente.

Ensalada de judías y frijoles

Despuntamos las judías verdes y las habas y las cortamos por la mitad. Ponemos un bol con

agua y sal a hervir. Cocinamos las judías y los guisantes, refrescamos en un colador y dejamos que se sequen. Mezclamos en un bol las judías, los guisantes, cebolla, quínoa cocinada y algunas hojas de rúcula.

Emplatado

Emplatamos el salmón acompañado de un corte de limón.

Condimentamos con 3 cucharadas del aliño: limón, orégano y aceite picante para la ensalada. Servimos la ensalada y las patatas en un bol.



BLAIR CLEMENT

Social Kitchen

New Plymouth
New Zealand ∞ Nueva Zelanda



The *Social Kitchen* is located in New Zealand's north island city of New Plymouth. On entering the bistro, you find yourself engulfed in its snug environment embraced by both rustic and chic décor.

To add to the homely atmosphere, the restaurant floor shares its space with an open kitchen, showcasing the Mibrasa® HMB SB 110, where an array of eclectic dishes are cooked using locally sourced ingredients from the north island regions.

El restaurante *The Social Kitchen* se encuentra en el noreste de Nueva Zelanda, en la ciudad New Plymouth. Al entrar en el bistró te sientes inmerso en un entorno muy acogedor, con una decoración a la vez rústica y elegante.

Creando un ambiente aún más cálido, la planta del restaurante comparte su espacio con una cocina abierta, mostrando el horno Mibrasa® modelo HMB SB 110, donde una variedad de platos eclécticos son cocinados con ingredientes locales, provenientes de las regiones del norte de la isla.



**BLAIR
CLEMENT**

“The use of a Mibrasa charcoal oven allows our chefs the ability to cook with authenticity retaining the natural flavours”.

“El uso del horno Mibrasa permite a nuestros chefs la posibilidad de cocinar con autenticidad, conservando los sabores naturales de los ingredientes”.



BLAIR CLEMENT
/ Social Kitchen

WAIRARAPA LAMB RACK with marinated cherry tomatoes, celeriac gratin and chimichurri

Method

Wairarapa lamb rack

Preheat the Mibrasa® oven ready to grill. Season the French trimmed lamb rack and place on the bottom shelf of the oven cap side down and sear for 3 minutes. Remove from the oven and leave to rest.

Cherry tomatoes and vegetables

Caramelize cherry tomatoes in butter with aromatic spices of your choice. Slice the courgette lengthways 2-3mm thick, season with salt, pepper and olive oil, and then grill on the bottom shelf of the Mibrasa®. Combine with the cherry tomatoes in a bowl.

Celeriac gratin

Peel the celeriac and slice into 2mm slices and braise in a mixture of milk, cream, bay leaves and garlic. Leave it braise in the Mibrasa® oven overnight with both the damper and the ash tray closed.

Serving

Finish the lamb rack by searing it counter cap side down until the desired cooking point is reached. Place the gratin in a Mibrasa® cast aluminium tray on the top shelf of the oven for 10 minutes to heat through and when cooked, plate with the courgette and cherry tomato. Carve the lamb into cutlets and serve on top of the gratin, with chimichurri dressing.

CORDERO DE WAIRARAPA con tomates cherry marinados, gratinado de raíz de apio y chimichurri

Elaboración

Cordero de Wairarapa

Precalentamos el horno Mibrasa® hasta tenerlo listo. Sazonamos las costillas de cordero de corte francés y las ponemos en la parrilla inferior con la parte exterior hacia abajo sellándolas durante 3 minutos. Retiramos y dejamos reposar.

Tomates cherry y verduras

Caramelizamos tomates cherry en mantequilla con especias aromáticas a elección. Cortamos un calabacín de forma longitudinal con cortes de 2-3 mm de grosor, condimentamos con sal, pimienta y aceite de oliva, y luego lo cocinamos en la parrilla inferior del horno Mibrasa®. Mezclamos con los tomates cherry en un bol.

Gratinado de raíz de apio

Pelamos la raíz de apio y cortamos en rodajas de 2 mm y braseamos en una mezcla de leche, crema, hojas de laurel y ajo. Lo dejamos cocinar lentamente en el horno Mibrasa® durante la noche con ambos tiros cerrados.

Emplatado

Acabamos el cordero sellándolo con la parte interior hacia abajo hasta que se alcance el punto de cocción deseado. Colocamos el gratinado en la parrilla superior del horno en una bandeja Mibrasa® durante 10 minutos y una vez cocinado lo emplatamos con un calabacín y el tomate cherry. Porcionamos el cordero y lo montamos junto al gratinado y las verduras, aliñamos con chimichurri.



ALFREDO VILLANUEVA

Romero y Azahar

Monterrey
Mexico ∞ México



Alfredo Villanueva, born in Mexico D.F and later moving to Monterrey, is one of the region's must-stop gastronomical spots.

Thanks to chef Alfredo Villanueva, restaurant *Romero y Azahar* was placed on the culinary map. Starting out in Monterrey with restaurant *San Luisito*, later taking to new heights with el *Botanero Santa Lucía*, *La Cañita* and el *Botanero Cumbres*, and most recently launching restaurant *X-Box*.

Passionate in the art and technique of grilling, he installed a Mibrasa® oven, which plays a key role in his kitchen. The oven allows Alfredo to combine the subtlety of simple and generous gastronomy with delicious grilled flavours.

This chef basks in a final product that is truly noteworthy for its flavour and warmth by tirelessly applying sophistication to the latest techniques and dish presentation.

Alfredo Villanueva, nacido en México D.F y adoptado por Monterrey, es una de las referencias gastronómicas de la región.

El restaurante *Romero y Azahar* viene a ser la coronación culinaria del chef Alfredo Villanueva, quien se inició en Monterrey con el restaurante *San Luisito*, tomó nuevas alturas con el *Botanero Santa Lucía*, con *La Cañita* y el *Botanero Cumbres* para más recientemente relanzar el restaurante *X-Box*.

Apasionado del fuego y de la brasa, tiene en su restaurante *Romero y Azahar* un horno Mibrasa® como elemento principal de su cocina. En la parrilla, Alfredo combina la sutileza de la gastronomía simple y generosa con el delicioso sabor del fuego.

El chef, sin eludir la sofisticación en las técnicas y presentaciones más actuales, logra un resultado que destaca por su sabor y calidez.



ALFREDO VILLANUEVA
/ Romero y Azahar

SPICY RICE CASSEROLE with roast suckling pig, and rosemary

Cook rice in a Mibrasa® casserole dish in the oven with pork belly, ancho chilli pepper and rosemary. Cook the suckling pig to 75% in a water oven and finish it off on the Mibrasa® grill so it acquires the desired flavour and texture. Top the base of rice with grilled beans, courgettes and the roasted suckling pig.

ARROZ CON PANCETA DE CERDO, cochinillo crujiente, chile ancho y romero

Preparamos el arroz en el horno con panceta de cerdo, chile ancho y romero en una cazuela Mibrasa®. Cocinamos el cochinillo envasado al vacío al 75% en un horno de agua y lo terminamos en el horno Mibrasa® para que adquiera el sabor y la textura deseados. Montamos el cochinillo sobre la base de arroz con judías y calabacín asados.



ALFREDO VILLANUEVA

"We want to offer dishes for sharing, dishes that fill the soul, keeping to traditions in a contemporary and novel setting".

"Queremos ofrecer platos para compartir, platos que te llenan el alma con referencias de tradición en un espacio novedoso".



AMÈLIA SARROCA



Mibrasa



My training began when I was very young, when I was first attracted by the smell of my grandmother's cooking. Later studying at ESHOB (Hospitality and Catering college of Barcelona) and working alongside first-rate chefs in restaurants in Spain such as *Hisop*, *Arzak*, *Fogony*; I gained my experience, stimulating my creativity.

Following many years working as head chef, I am now dedicated to teaching, cooking demonstrations and Research & Development, which is where I look into conveying the values and cooking techniques of grilling.

For me, Mibrasa® has opened up a whole new world of flavours and techniques, giving us chefs faster cooking times and offering us flavours that take us back to traditional and natural cooking methods. With so many advantages and limitless creativity, I recommend every chef experience it for themselves.

With Mibrasa®, enjoyment is Guaranteed!

Mi formación empieza de pequeña, atraída por los olores de los guisos de mi abuela. Pasando por la ESHOB (Escuela Superior de Hostelería de Barcelona) y formándome en restaurantes tales como el *Hisop*, *el Arzak* y *el Fogony*, cuyos excelentes chefs estimularon mi creatividad.

Jefa de cocina durante varios años, actualmente me dedico a la docencia, al I+D y a las demostraciones culinarias donde miro de transmitir los valores y conocimientos de cocina y los secretos de la brasa.

Mibrasa® me ha abierto un nuevo mundo de sabores y cocciones, regalando tiempo al cocinero del restaurante y aportando un sabor que nos traslada a la tradición y a la naturaleza. Muchísimas ventajas, sin límite alguno a la creatividad del chef. Le recomiendo a todo cocinero que experimente por sí mismo.

¡Con Mibrasa® la diversión está asegurada!



DOVER SOLE PAUPIETTE with vegetables and butter curry

Method

Lime

Grate lime peel and combine with butter, coconut and curry powder with a fork until well blended. Form a loop with plastic wrap and leave to set in a cold environment to form a gel-like consistency. The grease from the butter and the coconut will absorb the flavours from the spices.

Vegetables and dover sole

Cut asparagus spears into 3.5 cm pieces in length. Peel and julienne carrots to the same length as asparagus. Season the back of sole and wrap each asparagus and carrot to each fillet and bridle tie with pre-soaked string to form the paupiette rolls.

Cook the rolls in a Mibrasa® casserole dish with a few drops of olive oil and place on the top grill for 2 minutes at 300°C. Open the Mibrasa® oven, and use to support the casserole dish and add a dash of white wine and leave to cook for another 2 minutes.

Serving

At the time of serving, place 4 paupiettes to each plate and lay on a slice of aromatic butter and chopped chives.

PAUPIETTES DE LENGUADO con verduras y mantequilla de curry

Elaboración

Lima

Rallamos la piel de una lima y la juntamos en un bol con mantequilla pomada, coco y curry en polvo. Lo trabajamos con un tenedor hasta obtener una mezcla homogénea, formando un rulo con papel film y reservamos en frío para que cuaje. La materia grasa de la mantequilla y el coco absorberán los aromas de las especias.

Verduras y lenguado

Cortamos los espárragos en trozos de unos tres centímetros y medio. Pelamos y cortamos zanahoria en juliana de la misma longitud que los espárragos. Salpimentamos los lomos de lenguado y envolvemos cada espárrago mezclado con zanahoria en el interior de un lomo. Atamos con hilo de brida previamente mojado, formando paupiettes.

Colocamos las paupiettes en una cazuela Mibrasa® con unas gotas de aceite de oliva y las cocinamos en la parrilla superior durante 2 minutos a unos 300°C. Abrimos el horno Mibrasa®, sacamos la cazuela apoyándola en la puerta del horno. Rociamos vino blanco y colocamos la cazuela en la parrilla inferior 2 minutos más.

Emplatado

Colocamos 4 paupiettes en cada plato y en el momento de servir, añadimos una rodaja de mantequilla aromatizada y cebollino picado.

TONI JIMÉNEZ

Mibrasa



With an early curiosity for cooking, I came to study at the school of Hospitality and Catering in Girona. At this prestigious school known for being where the Roca brothers also attended, I studied cookery, bakery and later on trained to be a sommelier.

Working under the hand of great masters in the field, such as Paco Pérez, I was introduced to the magical world of discovering, experiencing, creating and feeling.

I soon started to lead teams and developed my creativity and knowledge by working at establishments such as *Mirror* in Barcelona by Paco Pérez to *Lulo*, in Melbourne by Matthew Waldron and Matthew Thomas.

On this journey, and in my search in discovering new flavours, I found Mibrasa®. A tool with endless possibilities; including slow cooking and smoking and from cooking with high intensity to executing even the most delicate sauces.

Movido por una temprana curiosidad e inquietud, estudié cocina, pastelería y más tarde sumiller en la prestigiosa escuela donde se formaron los hermanos Roca: La Escuela de Hostelería de Girona.

En esta tierra de grandes maestros, de la mano de Paco Pérez, me inicié en el restaurante *Miramar* de Llançà, en el mundo mágico del descubrir, experimentar, crear y sentir.

GRILLED TURBOT with seasonal vegetables and sobrasada

Method

Remove the outer leaves of the artichoke and cut around the base including the stem. Using a scoop, remove the hairs and then fill to the top with sobrasada. Place the artichoke on the top shelf of the Mibrasa® charcoal oven and cook for 20 minutes until the outside is toasted and the middle is juicy. Next, peel the remainder of the artichoke to leave us with the heart filled with sobrasada.

Seasonal vegetables

Cut the vegetables to size and lightly toast in an aluminium Mibrasa® casserole dish with a knob of butter. Once toasted, remove the dish from the oven and add 50 g of cream to deglaze and then cover to keep in the juices.

Turbot

Wash, gut and cut the turbot to portion size. Sprinkle with olive oil, rosemary and salt and place the fish directly on the top grill of the Mibrasa®, with the skin facing up. Cook for 4 minutes at 400°C. Gently flip the fish over and leave to cook for a further 3 minutes.

Serving

Cut the artichokes in half, accompanying it with the seasonal vegetables and cream sauce. Place the turbot over the vegetables and garnish with fresh chopped herbs such as chives or oregano.

Temprano empecé a dirigir equipos y a desarrollar la creatividad y razón adquiridos en el camino. Desde el restaurante *Mirror Bcn* de Paco Pérez, hasta restaurantes en Melbourne como *Lulo* de Matthew Waldron y Matthew Thomas.

En este recorrido en la búsqueda del sabor, me encontré con Mibrasa®. Una herramienta con una gran variedad de posibilidades: cocciones largas, ahumados, cocciones de impacto rápido, hasta la más suave de las salsas bien tocadas.



RODABALLO BRASEADO con sobrasada, verduras de temporada y una suave salsa

Elaboración

Cortamos el tronco y la parte superior de una alcachofa. Con un boleador quitamos los pelos y la rellenamos de sobrasada negra hasta arriba. Ponemos la alcachofa en la parrilla superior del horno Mibrasa® durante 20 minutos hasta quedar tostada por fuera y jugosa por dentro. A continuación, pelamos la alcachofa para quedarnos solo con el corazón relleno de sobrasada.

Verduras de temporada

Salteamos las verduras en una cazuela de aluminio Mibrasa® con una pizca de mantequilla. Una vez doradas, fuera del horno, añadimos 50 gramos de nata para desglasear y las tapamos para conservar su jugosidad.

El rodaballo

Cogemos el rodaballo, lo limpiamos y lo cortamos en rodajas. A continuación, lo untamos con aceite de romero y sal y lo ponemos directamente en la parrilla superior del horno Mibrasa®, quedando la piel del rodaballo en la parte superior. Lo dejamos en el horno 4 minutos a una temperatura de unos 400 grados. Lo giramos con cuidado y lo dejamos cocinar durante 3 minutos más.

Emplatado

Partimos el corazón de la alcachofa por la mitad y sobreponemos las verduras de temporada con su salsa glaseada. Añadimos el rodaballo encima de las verduras. Se pueden añadir hierbas frescas picadas en el plato como cebollino u orégano según gusto.



#Mibrasa
#chefs #recipe #thebeast
#bbq #fuego #grill #brasa
#fire #foodie #restaurant #oven
#feedingthesenses #charcoal
#restaurante #gastronomy #foodlovers
#hornobrasa #flavours #charcoaloven
#masterclass #gastronomia #loveit
#alimentandolosentidos #parrilla
#receta #cooking #grilling #cuisine
#welovegrilling #kitchen #eat #sogood



MIBRASA®

Feeding the Senses!

www.mibrasa.com

mibrasa@mibrasa.com



tel +34 972 601 942