

Restaurante Birubi, un referente de calidad gastronómica en Castilla-La Mancha



Aunque manteniendo la cocina tradicional, en el Birubi podemos degustar platos de alta cocina junto a los mejores vinos de la Región

Juan Carlos Ruiz Santana, jefe de cocina del Restaurante Birubi.

La excelente calidad y vocación de servicio del Restaurante Birubi lo sitúa a la vanguardia de la hostelería albaceteña

La premisa principal, la satisfacción del cliente

Tras sus primeros contactos con en el mundo de la hostelería trabajando los veranos en diversos locales de Albacete, Javier López, gerente del Restaurante Birubi, decidió dejar sus estudios de Económicas para dedicarse de lleno a la profesión de hostelero, ampliando su formación académica en la materia al mismo tiempo que trabajaba en el Hotel Europa.

Hace algo más de dos años, Javier López llegó al Restaurante Birubi y, tras pasar un tiempo con el antiguo propietario, se quedó con la sociedad, formando un buen equipo junto a su mujer, Beni Roncero Marchante, Juan Carlos Ruiz Santana como jefe de cocina, José Luis Lomartine García como jefe de sala y Pepi Cutanda Cutanda, ayudante de cocina, más el resto de personal que se ve incrementado los fines de sema-

El Restaurante Birubi de Albacete es un coqueto y acogedor local en pleno centro de la capital, en el que un grupo de grandes profesionales, con Javier López a la cabeza, han creado un singular ambiente en el que se respira una gran complicidad con el cliente. Así, buscando siempre la satisfacción del comensal, este restaurante ha orientado su cocina a una variedad que satisface todos los gustos, desde la cocina más tradicional, donde arroces, mariscos y carnes tienen una importante presencia, a una cocina de autor, en la que Carlos Ruiz Santana, jefe de cocina, pone una desbordante creatividad que, unida a una gran profesionalidad adquirida a lo largo de sus 35 años de experiencia en continua formación en últimas tendencias, atrae a los comensales más exigentes en lo que a alta cocina se refiere.

Del mismo modo, especialmente destacable es su amplia bodega, tanto en calidad como en variedad, puesto que sus más de 500 referencias esmeradamente seleccionadas por Javier López ofrecen un amplio abanico de posibilidades, con especial incidencia en los caldos castellano-manchegos.

En la siguiente entrevista, Javier López, gerente del Restaurante Birubi, y Juan Carlos Ruiz Santana, jefe de cocina, revelan todas sus inquietudes profesionales en las que se refleja una gran vocación de servicio, y en la que también tienen cabida nuevos proyectos a largo plazo que, según nos han confesado, todavía no es momento de desvelar.

na con apoyo extra.

Este gran equipo de profesionales le ha ido dando al Restaurante Birubi un aire muy personal, desenfadado, en el que lo más destacable,

según Javier López, es una relación muy abierta con cliente.

Partiendo de una premisa principal, la satisfacción del cliente, en este atractivo restaurante se siguen las pautas

que marcan los gustos de los diversos comensales, tanto en la cocina, que ofrece una rica variedad, desde lo que se puede considerar cocina tradicional -mariscos, arroces, car-