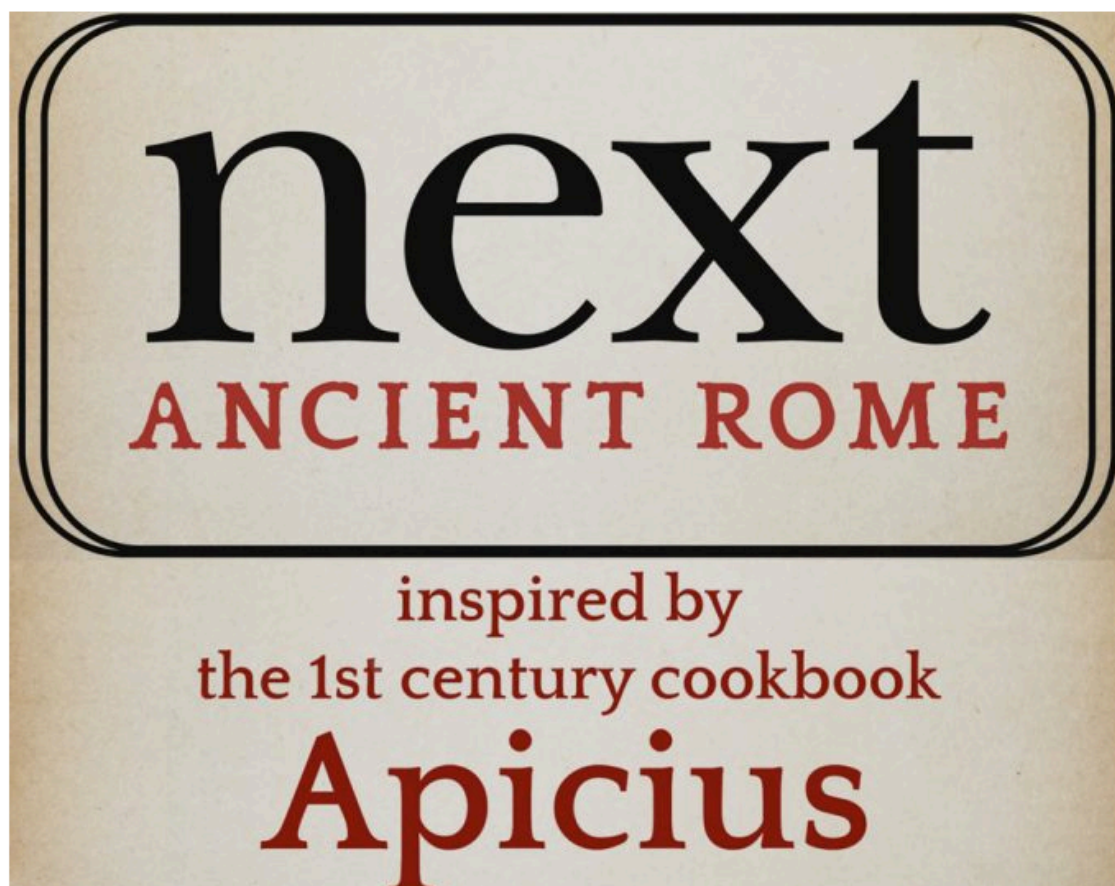


VÍDEOS

Grant Achatz presenta los menús temáticos que ofrecerá en Next Restaurant en 2017

A través de un nuevo vídeo, Grant Achatz presenta los menús temáticos que ofrecerá en Next Restaurant a lo largo del año 2017, son tres menús que seguramente captarán la atención de los amantes de la gastronomía, Next Ancient Rome, Next Hollywood y Next World's 50 Best.

 VelSid ----- 02 DIC 16



El chef estadounidense Grant Achatz ha presentado en un vídeo los **tres menús temáticos que se ofrecerán en Next Restaurant** el año que viene. El primer menú titulado **Next Ancient Rome**, estará dedicado a la antigua Roma e inspirado en Apicius, un gastrónomo romano del siglo I d.C., al que se le atribuye la autoría del libro *De re coquinaria*. El menú se ofrecerá desde el 25 de enero hasta el 30 de abril y pretende revivir una cocina históricamente olvidada, actualizándola y trayéndola al presente, pero sin olvidar detalles propios de esa época, como las ánforas de vino.

El segundo menú se titula **Next Hollywood** y se ofrecerá del 10 de mayo al 13 de agosto. Como describe su título, rinde tributo al mundo del cine realizando un recorrido desde la década de los 50 hasta las películas actuales. **Grant Achatz** explica que fusionará los diferentes géneros cinematográficos, drama, ciencia ficción, comedia... siendo cada pase del menú una sorpresa para el comensal. A juzgar por lo que se ve en el vídeo, el menú se inspira en películas como Charlie y la fábrica de chocolate, Ratatouille, Una gran noche, etc.

El tercer menú se ofrecerá desde el 23 de agosto hasta el 31 de diciembre y se titulará **Next World's 50 Best**, dedicado a la Lista de los 50 Mejores Restaurantes del Mundo, lista influyente, codiciada y polémica que este año ha cumplido su décimo quinta edición. El menú rendirá tributo a los siguientes cocineros: Andoni Luis Aduriz, Ben Shewry, Virgilio Martínez, Albert Adrià, Gaggan Anand, Dan Barber, Mitsuhara Tsumura, Luke Dale-Roberts, Ignacio Mattos, Yoshi Takazawa, Jonnie Boer, Brett Graham, Andre Chiang, Tim Raue, Daniel Humm, Jorge Vallejo y [Massimo Bottura](#).

Posiblemente días antes de que se presente cada menú se lanzará un vídeo en el que podremos conocer más detalles de lo que los comensales se podrán encontrar, algo que caracteriza a la **presentación de los menús de Next Restaurant**, podemos recordar por ejemplo [este post](#) de la presentación del menú Next The Alps, en el que aparece una lista con los vídeos de la presentación de los menús realizados anteriormente. Merece la pena recordar que algunos de estos vídeos destacan por ser expresivos, extravagantes y en algunas ocasiones se puede llegar a no comprenderlos, lo que ha logrado despertar la curiosidad de muchos comensales.

Según se explica en la [página de Facebook](#) de Next Restaurant, el precio de los menús variará entre los 115 y los 145 dólares (entre 108 y 136 euros) en el caso de los dos primeros, el último tendrá un precio que irá entre los 245 y los 285 dólares (entre 231 y 268 euros aproximadamente), bebidas y maridaje no incluidos.

El próximo 7 de diciembre se pondrán a la venta los tickets o boletos para disfrutar de estos menús, recordemos que este sistema lo adoptó el restaurante en el año 2012 con el propósito de ofrecer transparencia, eficiencia y sobre todo, minimizar el número de reservas que se cancelan. Con este sistema se garantiza además que los que están verdaderamente interesados en disfrutar de una experiencia gastronómica, puedan hacerlo poniéndose en manos de Grant Achatz y su equipo.

<http://gastronomiaycia.republica.com/2016/12/02/grant-achatz-presenta-los-menús-temáticos-que-ofrecera-en-next-restaurant-en-2017/>