

El Laurel de Miguel en Ubrique apuesta por la carne Abrasador como raíz de su oferta gastronómica

A partir de ahora, ubriqueños y visitantes de la sierra de Grazalema encontrarán una oferta gastronómica con toques de vanguardia y brasa con carnes de crianza propia en el nuevo Abrasador El Laurel

Ayer se celebró una fiesta de inauguración para celebrar la unión de Grupo Abrasador con el restaurante El Laurel, en pleno centro de Ubrique, convirtiéndose así en el segundo restaurante asociado de la provincia de Cádiz.

Formación a los equipos con el sello Abrasador

El equipo ejecutivo del grupo, representado por Julio Ramírez, socio fundador de Abrasador, el chef gastronómico de la marca, Carlos Torres y el maître y sumiller Javier Molina, se desplazaron a Ubrique para ofrecer dos días de formación a todo el equipo de cocina y sala del restaurante.

Se centraron en ofrecerles unas jornadas en la digitalización, motivación del equipo, mejora de procesos y elaboración de recetas para la nueva carta.

De la búsqueda del mejor proveedor de carne para el pueblo de Ubrique a asociarse en dos años a su sello de calidad

El restaurante abrió sus puertas en 2017 en un céntrico local, sitio de referencia gastronómica de Ubrique y, aunque es cierto que tiene una línea de negocio consolidada de catering, quería que su restaurante marcara la diferencia con una oferta gastronómica con carácter y personalidad.

Y para ello decidió poner toda la carne en el asador, junto con su socia Victoria Becerra, jefa de cocina.

Miguel Rosado y Victoria Becerra son el alma del restaurante, personas muy cercanas y queridas en el pueblo y Miguel cuenta cómo empezó todo:

"En 2022 fui a una jornada de puertas abiertas que organizaba Grupo Abrasador y conocí de primera mano la crianza de los animales, visitamos la sala de corte e I+D y terminamos con una comida degustación y, a partir de ahí, me enamoré del proyecto y lo tuve claro".

"Lo que más me unió a Grupo Abrasador fue el equipo humano que tienen, el trato del día a día, la cercanía, las ganas de crecer como empresa familiar y la ilusión y mimo que ponen en cada proceso".

Recetas con toque de vanguardia y cortes de ternera añoja y cerdo ibérico a la brasa como protagonistas

En su carta se pueden encontrar platos de reconocida fama como la costilla de ternera laqueada, el steak tartar sobre hueso de tuétano así como las parrilladas y hamburguesas premium, entre otros.

El restaurante Abrasdor El Laurel está situado en la Avenida Dr. Solís Pascual 51 y cuenta con un amplio salón para 100 personas y una acogedora terraza para 30 personas.

Datos de contacto:

Sara Segovia

Grupo Abrasador/ Comunicación

663246780

Nota de prensa publicada en: [Ubrique](#)

Categorías: [Nacional](#) [Gastronomía](#) [Viaje](#) [Andalucía](#) [Restauración](#) [Actualidad](#) [Empresarial](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>