[notasdeprensa.jpg](http://www.notasdeprensa.es)Publicado en Barbastro, Huesca el 08/05/2024

# [L´Usuella, donde la gastronomía se convierte en arte](http://www.notasdeprensa.es)

## La ciudad del Vero fusiona sabores y creatividad, gracias a un restaurante donde la ilusión y el respeto por la gastronomía se entrelazan para ofrecer experiencias gastronómicas excepcionales

L´Usuella, innovador restaurante en Barbastro, ha redefinido la experiencia culinaria al fusionar la cocina oriental, la tradicional y la de vanguardia en un único espacio. Durante ocho años, el restaurante ha cautivado a los comensales en sus anteriores ubicaciones y, ahora, ha dado un paso adelante con un nuevo escenario. Gracias a los chefs Jorge Zanuy y Zihao Wu, L´Usuella se ha convertido ahora en un rincón especial, donde los sueños gastronómicos se hacen realidad. Barbastro, región rica en tradición gastronómica, ya dispone de un lugar que se atreve a ir más allá de las convenciones culinarias. Y es que, L´Usuella, un restaurante que lleva años sorprendiendo a los paladares más exigentes en otras localidades de la provincia, ha decidido dar un paso adelante y cambiar de escenario para ofrecer una experiencia gastronómica única en el corazón del Somontano de Barbastro. La vista puesta en la fusiónLo que distingue a L and #39;Usuella es su audaz fusión de sabores y estilos culinarios. Aquí, la cocina oriental, la tradicional y la de vanguardia se mezclan en una combinación de sabores y texturas que cautivan a los comensales desde el primer bocado. El secreto detrás de esta propuesta culinaria excepcional radica en la pasión y la dedicación de sus chefs, equipo talentoso y amante de la gastronomía. Compromiso con los productos locales y de proximidadEste restaurante se abastece de ingredientes frescos y de alta calidad, lo que garantiza una experiencia gastronómica auténtica y verdaderamente sostenible. Por eso, cada plato que sale de la cocina es una obra de arte: una combinación cuidadosamente elaborada de ingredientes frescos y creatividad culinaria. La experiencia de un menú degustación diferenteA su vez, el menú degustación diario de L´Usuella es una experiencia que despierta todos los sentidos. Cada plato es una sorpresa. También una explosión de sabores y texturas que transporta a los comensales por un viaje culinario único. Además, el restaurante ofrece jornadas temáticas que exploran diversos aspectos de la gastronomía, desde maridajes de vino a jornadas protagonizadas por ingredientes específicos. Por otro lado, los vinos que acompañan cada comida son seleccionados con precisión, complementando perfectamente los platos y mejorando la experiencia global. Pero L´Usuella no se trata solo de comida excepcional. El restaurante tiene como objetivo estimular paladares y despertar sensaciones. Por ello, cada visita es una oportunidad para explorar nuevas formas de apreciar la gastronomía y descubrir la pasión que impulsa a todo el equipo detrás de este proyecto innovador.

**Datos de contacto:**

Jorge Zanuy

Chef del Restaurante L´Usuella

625165753

Nota de prensa publicada en: [https://www.notasdeprensa.es/l-usuella-donde-la-gastronomia-se-convierte-en](http://www.notasdeprensa.es/educalivecom-disfruta-de-cursos-presenciales-y-clases-particulares-a-traves-de-internet)

Categorias: Gastronomía Aragón Turismo Restauración Celebraciones

[notasdeprensa.jpg](http://www.notasdeprensa.es)

[**http://www.notasdeprensa.es**](http://www.notasdeprensa.es)