

El chef Alberto Soto dirigirá Ajo de Sopas, un restaurante de 'cocina sorpresiva'

El cocinero cuenta con más de 30 años de experiencia y ha trabajado para La Casa de Alba



El chef Alberto Soto. / GABRIEL VILLAMIL

EL NORTE

Palencia

Jueves, 21 septiembre 2017, 12:32

El chef Alberto Soto abrirá el próximo mes de octubre en el Paseo del Salón un nuevo restaurante, Ajo de Sopas, donde rinde homenaje a la cocina tradicional, en el fondo pero no en las formas, bajo las influencias de su infancia y de su tierra. Se trata de un local de más de 200 metros cuadrados distribuidos en varias zonas. La zona interior con una gran barra y una zona de comedor para 25 comensales, mientras que la zona exterior estará dividida en una terraza y un invernadero estilo inglés.

El chef Alberto Soto se embarca en una nueva etapa para dar a conocer al público palentino su ya afianzado concepto Chas! en el restaurante Cepa 21 (Castrillo de Duero) y en Palacio del Postigo (Mojados), ambos ubicados en Valladolid.

Cocinero de vocación y con más de 30 años de experiencia, Alberto Soto se

formó en la Escuela de Hostelería de Morazarzal de Salvador Gallego y, antes de finalizar sus estudios, pasó a trabajar como jefe de partida del Cenador de Salvador y responsable de catering, dirigiendo una de las bodas de La Casa de Alba.

En 2002 se hizo cargo de la cocina del Restaurante Asiana, consiguiendo el segundo premio del concurso Restaurante Revelación 2004. Durante esta etapa compaginó su trabajo en Asiana con el asesoramiento gastronómico del Restaurante Juana La Loca y varios stages en reconocidos restaurantes nacionales como Arzak, Nodo y El Bulli.

Fue en 2007 cuando trabajando como jefe de cocina en el Hotel ME Madrid le ofrecieron la oportunidad de dirigir un nuevo espacio gastronómico en la Bodega Cepa 21. Desde entonces, ha conseguido varios premios y reconocimientos.