



Cocina Conciencia

Es un proyecto de FUNDACIÓN RAÍCES que tiene como objetivo la incorporación laboral y social de jóvenes españoles y migrantes de 16 a 25 años sin referentes adultos en España o en situación de vulnerabilidad. Cocineros y Empresarios del sector gastronómico y alimentario, ofrecemos un puesto de trabajo a estos jóvenes ofreciéndoles una oportunidad de vida, enseñándoles un oficio e intentando vincularnos humanamente para convertirnos en un referente adulto para ellos.

Mi implicación con “Cocina Conciencia” viene desde el 2010 y en OVILLO, he querido que la mayor parte del equipo esté formado por jóvenes que empezaron conmigo hace años y ya son auténticos profesionales y algunas personas cuya primera experiencia laboral será en este nuevo proyecto. Todo el equipo hemos acogido con mucho entusiasmo la posibilidad de seguir implicándonos a nivel humano y profesional con nuestros compañeros. “Cocina Conciencia” es un regalo para todos, aporta una gran satisfacción ver las ganas de aprender que tienen estos jóvenes. Yo personalmente, animo a todas las personas que tengan la posibilidad de sumarse a este reto, a que confíen en estos chicos y chicas y que apuesten por ayudarles a salir adelante.

Con Cocina Conciencia intentamos resolver la situación administrativa de la que parten muchos jóvenes que les aboca a la marginalidad o a vivir de las ayudas. Se resuelven las barreras que les pone el sistema para poder vivir dignamente, así como la desigualdad de condiciones para acceder al mundo laboral, la falta de formación y experiencia y en ocasiones el desconocimiento del idioma y la cultura de nuestro país. Y lo hacemos con un contrato de trabajo en una empresa y la ayuda y atención personalizada que ofrece Fundación Raíces a cada joven, cubriendo sus gastos básicos de manutención hasta que reciben su primer sueldo, pagando las tasas que se les imponen para poder tramitar su documentación y todo lo necesario para que la inserción pueda llevarse a cabo. En el programa “Cocina Conciencia”, los jóvenes se forman y aprenden trabajando. Y los cocineros descubrimos que juntos podemos cambiar algunas cosas.

Javier Muñoz-Calero Calderón

Si queréis participar en el proyecto poneros en contacto con Fundación Raíces:

www.fundacionraices.org
cocinaconciencia@fundacionraices.eu



Carta

Menú Ovillo

6 pases & 3 aperitivos

- 59€ -, sin bebida / IVA incluido (Los menús se servirán a mesa completa)

Menú Madeja

9 pases & 3 aperitivos

- 89€ -, sin bebida / IVA incluido (Los menús se servirán a mesa completa)

Menú "Tirar del Hilo"

12 pases & 3 aperitivos

- 115€ -, sin bebida / IVA incluido (Los menús se servirán a mesa completa)



Mis caprichos de hoy pero no de mañana...

*Una selección de platos elegida diariamente por mi
en función de lo que nos ofrece el mercado
y lo que más nos apetece cocinar*

Javier Muñoz-Calero Calderón

Para empezar

Tomate cultivado en agua salada, aceite y mojama de corazón de atún de almadraba

(Tomate de Almería zona los Martínez, entre cabo de Gata y San José)

Piquillo curado, encurtidos y morrillo de bonito

Gazpacho de remolacha, hoja de limonero y edamame

Obispo marinado en salsa de tomate de colgar, pimiento y bergamota

Gamba roja de Águilas (Murcia) a la sal

Cangrejo Real, mayonesa de cayena y lima

Envoltini pastrami tonnato

Esponjoso de rejos de chipirón y ali-oli de ajo negro

Vieira gratinada con castaña de agua

Espárrago blanco y mayonesa de sus propias pieles

Alcachofa al carbón confitada en AOVE

Berberechos guisados con alcachofas y sugar-snap

Lasaña de verduras, hortalizas, tubérculos y especias de 5 continentes

Panaché de verduras y yema de huevo ecológico



Para continuar

Cocochas de Merluza a la importancia y palo cortado
Corvina y verduritas escabechadas
Bacalao, ajo, guindilla y perejil
Rape guisado en estragón, vermut blanco, azafrán y guisantes
Caldero Murciano con Carabinero (Arroz)
Mollejas de ternera con salsa de colmenillas
Carrillera Ibérica en mole de trompetas
Canelón de Venado con salsa perigord y boletus
Lomo de Corzo, vermut y cassis
Ternera blanca lechal
Pollito en pan de sal
Callos con Montgetas*
***(Premio a los Mejores Callos del Mundo 2022)**

Para terminar

Coulant de dulce de leche
Tarta de queso Tetilla con migas de palulú y sorbete de frambuesa
Tartaleta de limón y merengue con nube
Tarta fina de manzana y helado de vainilla
Taza de chocolate a dos temperaturas y chantilly