



# KIKO MOYA

LA EXALTACIÓN DE  
LA COCINA MEDITERRÁNEA

millesime!  
collection

kiko moya

# RESTAURANTE L'ESCALETA ALICANTE, ESPAÑA

DOS ESTRELLAS MICHELIN  
TRES SOLES REPSOL

---

**Kiko Moya** proviene de una familia dedicada a la restauración y en su currículum encontramos una extraordinaria formación en restaurantes de prestigio como **El Bulli**, cuya experiencia recuerda como *“un juego donde los mayores se convertían en críos. Había cinco personas preparando unos aparentemente simples raviolis. Era aquella otra manera muy diferente de trabajar a la que yo había conocido, tuve la oportunidad de tratar con gente absolutamente volcada con el método y la filosofía de El Bulli. Curiosamente entonces deseaba parecerme a mi amigo Rafa Morales, quien ejercía como segundo de cocina, pero también me embebí de personajes geniales como Lalo Bosch, jefe de cocina, Luis Lavanda, jefe de partida....”*.

M E S A   D E   L ' E S C A L E T A

---





inside kiko moya

.....  
LA  
EXPERIENCIA  
INICIÁTICA

l'escaleta

Tras la experiencia iniciática de *elBulli*, Kiko se va decantando cada vez más por la cocina de producto, pasando por *El Talaia* barcelonés o *El Cellar de Can Roca* de los hermanos Joan, Josep y Jordi.

**“Son cocina, sala y repostería, la triangulación perfecta para cualquier restaurante que se precie”**  
explica Kiko.



inside kiko moya

.....  
LAS  
ESTRELLAS  
MICHELIN



—  
O S T R A   V O L C Á N I C A  
—

**Años después L'Escaleta**, el negocio de su familia, pasa a ser dirigido por su primo Alberto Redrado en la sala - considerado el mejor sumiller de 2009 por la Real Academia de la Gastronomía y la Cofradía de la Buena Mesa.-, y Kiko Moya en la cocina. **L'Escaleta recibe una estrella Michelin en 2001, obteniendo una segunda en 2016.** En lo personal, está felizmente casado y tiene dos hijos, a quienes considera sus verdaderas estrellas.



*inside hiko moya*  
.....  
LA DECISIÓN  
DE SER CHEF



“Tal vez fue **cuando llegué de El Bulli**, después del verano del 98, y empecé a descubrir al cabo de los años que en la cocina uno se podía divertir y hacer que los demás lo hicieran contigo”.

*inside hiko moya*  
.....  
L'ESCALETA



J A R D Í N   D E   L ' E S C A L E T A

**“Es un proyecto muy ilusionante,**  
que espera seguir sorprendiendo durante mucho tiempo a clientes  
y por supuesto a todas las personas que en él colaboran”



*inside hiko moya*  
.....  
RECUERDOS



**“Siempre hemos trasteado por las cocinas, como cualquier hijo de hostelero. Recuerdo hacer nuestras incursiones a las cámaras frigoríficas del restaurante para comernos alguna crema catalana todavía caliente”.**

.....  
RESTAURANTE L'ESCALETA  
.....



**QUESO FRESCO  
DE LECHE DE ALMENDRAS,  
HIDROMIEL Y AOVE**



.....  
RESTAURANTE L'ESCALETA  
.....



DETALLE  
**INFUSIÓN DE ARROZ VENERE**  
ACEITE DE NABO DE UN RAPE CURADO

.....  
RESTAURANTE L'ESCALETA  
.....



**TOCINILLO DE CIELO LACADO**  
A LA NARANJA Y ESPECIAS  
DULCES



*inside hiko moya*

# MI "CASI" HERMANO ALBERTO



MEJOR SOMMELIER 2009

**“Alberto Redrado es casi mi hermano** y nos conocemos tanto que en algunos casos no merece la pena ni discutir (risas). Alberto es un gran sommelier, Premio Nacional de Gastronomía, es decir, no solo lo digo yo. Es el 50% de L’Escalaeta”.

LO QUE DESCUBRÍ EN **ELBULLI**

---

“En la Cala Montjoi descubrí que había que trabajar muy duro para que la gente disfrutara de una experiencia única.  
**La contraposición de dos mundos en un mismo edificio”.**



QUESO DE ALMENDRA MIEL Y ACEITE



LO QUE SENTÍ EN EL CELLER DE CAN ROCA

---

“Una gran familia, a la que tuve el gusto de conocer cuando todavía eran unos desconocidos.  
**Lo mejor es que todavía conservan esa cercanía”.**



DETALLE DE LAS MESAS DE L'ESCALETA



## LO QUE ME FASCINA DE **RENÉ REDZEPI**

---

“Merece mención especial no porque ahora esté considerado uno de los mejores cocineros del mundo, sino porque **hace mucho tiempo que lo sigo y me encanta su filosofía de la cocina**, la elección pormenorizada de proveedores y productos, o cómo tratar cada plato desde la imaginación basada en lo ancestral, en la naturaleza, la climatología, las estaciones y el suelo”.

PRINCIPIO Y FIN DE UN GAZPACHO DE CEREZAS  
DE LA MONTAÑA DE ALICANTE



inside hiko moya

# MATERIA PRIMA



EN LOS CAMPOS DE L'ESCALETA

“Intentamos utilizar productos de proximidad, aunque no nos molesta hacerlo con materias primas excelsas. **La base es siempre la cercanía con el territorio,** especialmente siendo un restaurante situado en un entorno rural como el nuestro”.

inside hiko moya  
.....  
TÉCNICA



EN LA COCINA DE L'ESCALETA

“Tenemos la gran fortuna **de poder utilizar las técnicas más avanzadas con otras milenarias**, Intentando utilizar la más adecuada en cada caso y no la que está más de moda”.



*inside kiko moya*

.....  
I+D

**“Investigo cuando tengo algo de tiempo,**  
y ganas de contar cosas puesto que requiere un gran esfuerzo intelectual,  
además de un estado de ánimo muy sereno y receptivo”.



*inside hiko moya*  
.....  
LOS ORÍGENES



—  
L A N G O S T I N O S E N S A L D E C Í T R I C O S  
—

“Puede que los orígenes de mi cocina estén entre la cultura vasco-navarra y obviamente mi ser, lo valenciano”.





## **DOS ESTRELLAS MICHELÍN EN VALENCIA...**

“VALENCIA EN GENERAL LLEVA TIEMPO ESTANDO EN EL MAPA DE LA ALTA GASTRONOMÍA, TAN SOLO ERA CUESTIÓN DE QUE SE RECONOCIERA”.

*kiko moya*

inside kiko moya  
.....  
MÉXICO

**“Tuve la suerte de conocer por primera vez este país de la mano de Millesime, sin lugar a dudas es uno de los países más importante en el mundo gastronómicamente hablando.** Me sorprendió el conocimiento y la pasión que cada uno de sus habitantes siente por su gastronomía. Eso habla muy bien de cualquier país y de sus gentes”.

A J O N E G R O Y B L A N C O



\* ELABORACIÓN DE KIKO MOYA PARA MILLESIME MÉXICO 2011



¿Tu producto fetiche?  
**“La sal”**

¿Qué comes cuando nadie te ve?  
**“Donuts de chocolate”**

¿El restaurante que más te ha impactado?  
**“Recuerdo con agrado la visita que hice a Pujol”**

El plato de l'Escaleta con que te identificas...  
**“Queso fresco de leche de almendras e hidromiel”**

Si no hubieras sido cocinero habrías sido...  
**“Cualquier cosa donde la creatividad sea importante, una herramienta más de trabajo”**

¿Mediterráneo? **“Siempre. Cuanto más lejos, más cerca del Mediterráneo”**

¿Un maestro? **“Sin duda, mi tío Ramiro, un ejemplo tanto en la cocina como en la vida”**

*dixit kiko moya*





# fascinados por kiko moya

POR MARÍA FORCADA

millesime!  
collection