

## Los mejor valorados

La *Guía Metrópoli* de EL MUNDO otorga cada año una, dos o tres 'M' a los restaurantes más destacados de Madrid. En la edición 2011, estos cinco cocineros han conseguido la máxima distinción.



### Óscar Velasco

#### SANTCELONI

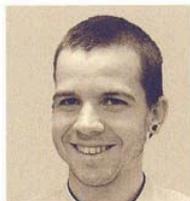
Santi Santamaría confió el Santceloni al mejor equipo posible, el integrado por el *maitre* Abel Valverde, el *sumiller* David Robledo y Óscar Velasco. Este último es artífice de una impecable cocina de temporada, entre las más prestigiosas de Europa. **MENÚ DEGUSTACIÓN:** 142-177 €. **SUBLIME:** Salmonetes con huevos estrellados, migas y aceite de pimentón. **DIRECCIÓN:** Hotel Hesperia, Paseo de la Castellana, 57. Tel.: 91 210 88 40. [www.restaurantesantceloni.com](http://www.restaurantesantceloni.com)



### Sergi Arola

#### SERGI AROLA GASTRO

Tras 10 años de éxito en La Broche, el cocinero catalán se embarcó, en 2008 (junto a su esposa, Sara Fort, jefe de sala), en el Sergi Arola Gastro, un proyecto que retoma la ilusión de los inicios. En su carta propone un menú cerrado con sus platos históricos y rompedoras creaciones. **MENÚ DEGUSTACIÓN:** 150 €. **SUBLIME:** Falso solomillo minuto de ternera blanca con hongos. **DIRECCIÓN:** C/ Zurbarano, 31. Tel.: 91 310 21 69. [www.sergi-arola.es](http://www.sergi-arola.es)



### David Muñoz

#### DIVERXO

Trabajó con Abraham García; después, en Hakkasan y Nobu, en Londres, meca de la cocina multiétnica. Y volvió a Madrid para crear Diverxo, donde mezcla las cocinas de Oriente y Occidente. Con 31 años, en 2009 obtuvo el Premio Nacional de Gastronomía. **MENÚS DEGUSTACIÓN:** 80, 100 y 120 €. **SUBLIME:** Dim sum al vapor de remolacha, fiebre, navajas y chile habanero. **DIRECCIÓN:** C/ Pensamiento, 28. Tel.: 91 570 07 66. [www.diverxo.com](http://www.diverxo.com)



### Ricardo Sanz

#### KABUKI WELLINGTON

El proyecto de este *sushiman* creativo y heterodoxo se gestó en el Kabuki de la calle Presidente Carmona hace una década. En 2007 se trasladó al hotel Wellington. Un escenario acorde a la materia prima de su cocina, singular fusión de platos japoneses y españoles. **MENÚS DEGUSTACIÓN:** 65-90 €. **SUBLIME:** Sashimi de besugo en su carcasa con sushi de su piel tostada. **DIRECCIÓN:** Hotel Wellington, C/ Velázquez, 7. Tel.: 91 577 78 77. [www.restaurantekabuki.com](http://www.restaurantekabuki.com)



### Paco Roncero

#### LA TERRAZA DEL CASINO

El equipo formado por el *chef* Paco Roncero, la *sumiller* María José Huertas y el jefe de sala Alfonso Vega ha conseguido situar el restaurante del ático del Casino de Madrid en lo más alto de la gastronomía madrileña. Alcanza el pódium de las tres estrellas de la *Guía Metrópoli* por primera vez. **MENÚ DEGUSTACIÓN:** 130 €. **SUBLIME:** Declinación de liebre (hamburguesa de carne, civet y consomé). **DIRECCIÓN:** C/ Alcalá, 15. Tel.: 91 532 12 75. [www.casinodemadrid.es](http://www.casinodemadrid.es)