

LOS NUEVOS PONTÍFICES DE LA

ESTRELLAS
MICHELIN
2011

Un año más restauradores y gastronomos esperaban con impaciencia la decisión final de la **Guía Roja Michelin**. Fumata blanca: Ya tenemos a los nuevos pontífices de la restauración.

Texto: Mónica Ramírez
Fotos cedidas por los restaurantes



Martín Berasategui - Santo by Martin Berasategui



Paco Roncero - Casino de Madrid

Parece difícil resistirnos a la seducción de una de las guías más reputadas del mundo: la *Guía Roja de la Michelin*. Cocineros y periodistas especializados esperamos el veredicto de cada una de sus ediciones para saber *dónde tenemos que ir a comer*. Y a partir de ahí la vorágine se desata: decenas de

páginas de revistas y diarios quedan salpicadas con sus estrellas; botellas de cava o champagne se descorchan para festejar las recibidas por los agraciados; otros lloran las pérdidas y por último, tan solo unos pocos respiran aliviados por poder mantenerse al margen y continuar con su habitual y tranquilo ritmo de trabajo.

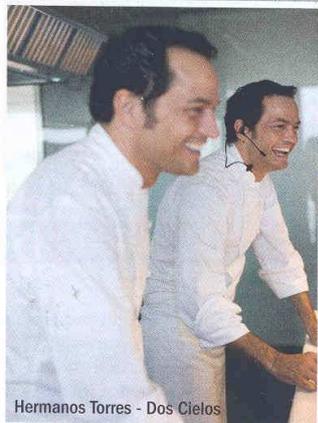
RESTAURACIÓN



Ramon Freixa - Ramon Freixa



Paco Morales - Ferrero



Hermanos Torres - Dos Cielos

Es sorprendente el revuelo que provoca el que un dedo señale hacia una dirección u otra. Nunca la decisión de un paladar ha despertado tantos sentimientos. Son curiosas también las reacciones y el cómo alguien que se ha dedicado a la gastronomía con pasión, aparca la perspectiva, y sigue la estela de una

estrella que no es la propia, hasta el punto de dejar en manos de un galardón su valía y, excepcionalmente, como es el caso del chef francés Bernard Loiseau, la vida.

Por otro lado, el binomio restauración-Michelin empieza a parecerse peligrosamente al que protagonizaron Parker y el vino en su día: viendo como aumentaban las ventas de los vinos altamente puntuados por Robert Parker, comenzaron a elaborarse vinos pensados para satisfacer el paladar de este magnífico gurú, a riesgo de saturar el mercado con productos que más que vinos parecían clones. Era más importante puntuar que elaborar un vino con alma. En el terreno gastronómico ¿No empieza a ser similar? Independientemente de lo lícito que pueda ser que cada uno lleve sus negocios como más le plazca... exactamente, ¿para quién cocinan nuestros chefs? ¿no estaremos creando restaurantes Michelin?

La *Guía Roja de Michelin*, como la conocemos ahora, empezó su historia hace casi un siglo. Su propuesta era y es buena: ofrecer algunas sugerencias sobre dónde comer. Y el método también: ins-

Panorama actual

TRES ESTRELLAS

El Bulli (Roses - Girona)
Arzak (San Sebastián - Guipúzcoa)
Can Fabes (Sant Celoni - Barcelona)
Martín Berasategui (Lasarte - Guipúzcoa)
Akelarre (San Sebastián - Guipúzcoa)
Sant Pau (Sant Pol de Mar - Barcelona)
El Cellar de Can Roca (Girona)

DOS ESTRELLAS

La Alquería (Sanlúcar la Mayor - Sevilla)
Atrio (Cáceres)
Azurmendi (Larrabetzu - Vizcaya)
Calima (Marbella - Málaga)
Casa Marcial (La Salgar - Asturias)
Lasarte (Barcelona)
Les Cols (Olot - Girona)
Miramar (Llançà - Girona)
Mugaritz (Rentería - Guipúzcoa)
El Poblet (Denia - Alicante)
Ramón Freixa (Madrid)
Santceloni (Madrid)
Sergi Arola Gastro (Madrid)
La Terraza del Casino (Madrid)

UNA ESTRELLA

Andalucía
Abantal (Sevilla)
Alejandro (Roquetas de Mar - Almería)
Aponiente (El Puerto de Santa María - Cádiz)
Café de París (Málaga)
El Lago (Marbella - Málaga)
La Costa (El Ejido - Málaga)
Santo (Sevilla)
Skina (Marbella - Málaga)

Aragón

Bal d'Onsera (Zaragoza)
Las Torres (Huesca)

Asturias

Casa Gerado (Prendes)
El Corral del Indianu (Arriendas)
Koldo Miranda (Castrillón)
La Solana (Gijón)
Real Balneario (Salinas)

Cantabria

Cenador de Amós (Villaverde de Pontones)
El Serbal (Santander)
El Nuevo Molino (Puente Arce)
Los Avellanos (Torrelavega)

Castilla La Mancha

El Bohío (Illescas - Toledo)

Las Rejas (Las Pedroñeras - Cuenca)

Valdepalacios (Torrico - Toledo)

Castilla León

Cocinandos (León)
Ramiro's (Valladolid)
Víctor Gutiérrez (Salamanca)
Villena (Segovia)

Catalunya

Alkimia (Barcelona)
Bo Tic (Girona)
Caelis (Barcelona)
Can Bosch (Cambrils - Tarragona)
Can Jubany (Calldetenes - Barcelona)
Ca l'Enric (La Vall de Bianya - Girona)
Capritx (Terrassa - Barcelona)
Cinc Sentits (Barcelona)
Comerç 24 (Barcelona)
Dos Cielos (Barcelona)
Drolma (Barcelona)
El Rebot d'en Pere (Banyoles - Girona)
Els Casals (Sagàs - Barcelona)
Els Tinars (Llagostera - Girona)
Enoteca del Hotel Arts (Barcelona)



Raül Balam y Carme Ruscalleda - Moments



Dani García - Calima

pectores profesionales anónimos que recorren los restaurantes, prueban su cocina, pagan su factura y opinan, con toda la subjetividad que ello implica. Si el filtro es personal, se sabe que su

valoración no será del gusto de todos. Así que ¿por qué no tomar la guía roja de la Michelin como lo que es? Una serie de propuestas que podemos seguir o no.

Los que entran por los que salen

No todo son fuegos artificiales en el panorama de la Michelin porque este año son varios los que pierden su estrella: Hispania (Arenys de Mar - Barcelona), Freixa Tradició (Barcelona), El Ermitaño (Benavente - Zamora), Pardo (La Coruña), Vivaldi (León), Altair (Mérida - Badajoz), El Cenador de Salvador (Moralzarzal - Madrid), Plat d'Or (Son Vida - Mallorca), Tragabuches (Ronda - Málaga), Casa Marcelo (Santiago de Compostela - A Coruña), Tapies/Castell de la Ciutat (La Seu de Urgell - Lleida), El Cingle (Vacarisses - Barcelona) y el Rincón de Antonio (Zamora).

En cambio los ganadores con una estrella: Caelis (Barcelona), Hisop (Barcelo-

Estany Clar (Cercs - Barcelona)
Evo (L'Hospitalet de Llobregat - Barcelona)
Fogony (Sort - Lleida)
Gaig (Barcelona)
Hisop (Barcelona)
Hofmann (Barcelona)
L'Aliança d'Anglès (Anglès - Girona)
L'Angle (Sant Fruitós del Bagés - Barcelona)
La Cuina de Can Simón (Tossa De Mar - Girona)
La Fonda d'en Cesc (Gombrén - Girona)
La Llar (Castelló d'Empúries - Girona)
Lluçanès (Barcelona)
Manairó (Barcelona)
Mas Pau (Figueres - Girona)
Massana (Girona)
Moments (Barcelona)
Moo (Barcelona)
Neichel (Barcelona)
Rincón de Diego (Cambrils - Tarragona)
Sala (Olost, Barcelona)
Sauic (Barcelona)
Torreó de l'Índia (Xerta - Tarragona)
Via Veneto (Barcelona)

Comunidad Valenciana
Arrop (Gandía - Valencia)
Casa Alfonso (Dehesa de Campoamor - Alicante)
Ca'Sento (Valencia)
Casa Pepa (Ondara - Alicante)
Ferrero (Bocairent - Valencia)
Julio (Fontanars dels Aforins - Valencia)
L'Escaleta (Cocentaina - Alicante)
La Finca Elx (Alicante)
La Sucursal (Valencia)
Riff (Valencia)
Torrijos (Valencia)
Vertical (Valencia)

Islas Baleares
Es Molí d'en Bou (Sant Llorenç des Cardassar - Mallorca)
Es Racó D'es Teix (Deià - Mallorca)
Gadus (Cala d'Or - Mallorca)
Tristán (Portals Nous - Mallorca)

Islas Canarias
MB del Hotel Abama (Guía de Isora - Tenerife)

Galicia
A Estación (Cambre - A Coruña)
A Reixadora (Bentrances - Ourense)
Alborada (A Coruña)
As Garzas (Malpica - A Coruña)

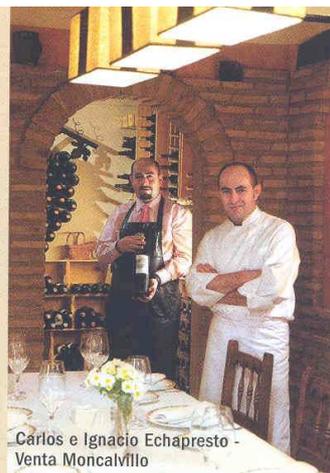
Maruja Limón (Vigo)
Pepe Vieira (Raxó - Pontevedra)
Retiro da Costiña (Santa Comba - A Coruña)
Solla (Pontevedra)
Yayo Daporta (Cambados - Pontevedra)

La Rioja
El Portal - H. Echaurren (Ezcaray)
Venta Moncalvillo (Daroca de Rioja)

Madrid
Casa José (Aranjuez)
Club Allard (Madrid)
Coque (Humanes de Madrid)
Diverxo (Madrid)
Kabuki Carmona (Madrid)
Kabuki Wellington (Madrid)
La Broche (Madrid)
Zalacaín (Madrid)
Zaranda (Madrid)

Navarra
El Molino de Urdániz (Urdániz)
Europa (Pamplona)
Rodero (Pamplona)

País Vasco
Alameda (Hondarribia - Guipúzcoa)
Andra Mari (Galdakao - Vizcaya)
Boroa (Amorebieta - Vizcaya)



Carlos e Ignacio Echapresto - Venta Moncalvillo

Exanobe (Bilbao - Vizcaya)
Etxebarri (Axpe - Vizcaya)
Ikea (Vitoria - Álava)
Kokotxa (San Sebastián - Guipúzcoa)
Mirador de Ulía (San Sebastián - Guipúzcoa)
Miramón Arbelaitz (San Sebastián - Guipúzcoa)
Zaldiarán (Vitoria-Gasteiz - Álava)
Zortziko (Bilbao - Vizcaya)
Zuberoa (Oiartzun - Guipúzcoa)

Región de Murcia
La Cabaña de la Finca Buenavista (El Palmar)

na), Moments (Barcelona), Dos Cielos (Barcelona), Ferrero (Bocairent - Valencia), Gadus (Cala d'Or - Mallorca), Alborada (A Coruña), Venta Moncalvillo (Daroca Rioja), Mirador de Ulía (San Sebastián - Vizcaya), Kabuki Carmona (Madrid), Aponiente (El Puerto de Santa María - Cádiz), Santo (Sevilla), Capritx (Terrassa - Barcelona), Maruja Limón (Vigo) e Ikea (Vitoria).

Los que han obtenido la segunda estrella: Calima (Marbella - Málaga), Azurmendi (Larrabetzu - Vizcaya), Miramar (Llançà - Girona) y Ramon Freixa (Madrid). Los triestrellados se mantienen. A destacar que el Bulli de Ferran Adrià será el último año que aparezca en la guía. 11



Ángel León - Aponiente