



UN MENÚ DE C



Al lado de estas líneas, desde la izquierda: Dani García, Toño Pérez, Ramón Freixa y Paco Roncero. A la izquierda, un Airbus 340-600 de Iberia.



Cambiar el actual modelo de cocina a bordo". Este es el objetivo que se ha propuesto la compañía aérea líder entre Europa y Latinoamérica, y lo hará, a partir de ahora, con un comité culinario de élite, formado por el madrileño Paco Roncero (alma máter de *La Terraza* del Casino), el catalán afincado en Madrid Ramón Freixa (al frente de *Ramón Freixa*), el cacereño Toño Pérez (de *Atrio*) y el malagueño Dani García (chef del restaurante marbellí *Calima*), que aportarán su talento —todos ellos tienen 2 Estrellas Michelin y 3 Soles en la Guía Repsol— a la nueva cocina de Iberia.

Originarios de cuatro comunidades autónomas y cada uno de ellos con su estilo único y personal, estos cuatro mosqueteros —máximos representantes de la alta cocina

española— han trabajado juntos en una nueva propuesta gastronómica para las clases Business de Iberia, servicio que se inauguró el pasado 1 de junio en los vuelos intercontinentales y que, más adelante, se ofrecerá en todos los viajes nacionales e internacionales. El cambio, paulatino, avanzará hacia un modelo diferente, más allá del menú de pasta, carne y pescado, y acorde con las exigencias del público actual; una oferta para sorprender al viajero, basada en las excelencias de la dieta y la despensa mediterráneas, y adaptada a la manera de concebir la gastronomía del siglo XXI, que, como reza el eslogan de la campaña, convertirá al avión de Iberia en "el único restaurante del mundo con ocho estrellas".

IBERIA
Toda la información sobre los servicios de Iberia en www.iberia.com

CHO ESTRELLAS

LA COMPAÑÍA DE BANDERA ESPAÑOLA CONTRATA A CUATRO DE LOS MEJORES Y MÁS CONSAGRADOS CHEFS DEL PAÍS Y CONFECCIONA LA MEJOR OFERTA GASTRONÓMICA JAMÁS REALIZADA EN LA HISTORIA DE LA AERONÁUTICA CIVIL.



Marbella

DANI GARCÍA

Suyo es el concepto de "cocinacontradición", un ambigrama que une y enfrenta al mismo tiempo tradición y vanguardia.

Que nadie se fíe de la cara de niño travieso que asoma de la cocina del "estrellado" *Calima* marbellí. En efecto: Dani García es uno de aquellos eternos *peterpanes* que se siguen negando a abandonar el barco de la fantasía. Pero cuando nos invita a recrearnos con sus *legos* comestibles –una sopa fría de cerezas sembrada por una nieve de queso fresco, un plátano pochado en aceitunas negras, y otros muchos artilugios donde la técnica era tan descollante como el espíritu lúdico– comprendemos por fin que su juego va muy en serio. Tanto como convertirse en el vehículo más eficaz para conducir a la cocina andaluza hacia la modernidad. Con este objetivo, Dani García ha cuajado el particular concepto "cocinacontradición", un ambigrama que une y

enfrenta al mismo tiempo la mejor tradición y la más evolucionada vanguardia. Un invento genial que arremete contra la tan cacareada contradicción entre ambos mundos. ¿Por qué el nitrógeno líquido y la fritura malagueña no pueden ir de la mano? ①

CALIMA
Hotel Don Pepe, José Meliá, s/n; Marbella
Tel.: 952 764 252; www.restaurantecalima.com



MENÚ IBERIA DE DANI GARCÍA
Ensalada de patatitas
con ventresca de bonito y anchoa



LA LABOR DE ESTE *DREAM TEAM* NO SÓLO PASA POR REVISAR "LO QUE SE OFRECE", SINO TAMBIÉN "CÓMO SE OFRECE": DESDE LA COMPOSICIÓN DE LOS PLATOS A LA VAJILLA Y, SOBRE TODO, EL SERVICIO DE LA COMIDA

Los platos sin título que decoran estas páginas pertenecen a las cartas de restaurantes de cada uno de los cuatro chef. Arriba, *Huerto de tomate* de Dani García.



Madrid

PACO RONCERO

He aquí un chef con una enorme progresión, que ha sabido adaptar las técnicas de Ferrán Adrià a un ámbito más urbano.

Cuando Paco Roncero llegó a los fogones del Casino de Madrid –de la mano de Ferran Adrià, asesor de esta noble institución desde 1998–, pocos suponían cómo, con el correr de los años, la figura de este chef madrileño se acrecentaría tanto como menguaría su volumen corporal. Desde luego, entre aquel treintañero orondo que mostraba buenas maneras en la cocina, y el Paco Roncero de hoy, que dirige el Casino con mano firme y al que aún le queda tiempo para correr maratones y sacarse de la chistera conceptos tan exitosos como el del gastrobar Estado Puro, hay un mundo. Desde luego, estamos ante un chef con una enorme progresión, que ha sabido adaptar las técnicas de Adrià a un ámbito más urbano, con querencia tradicional, como es la Terraza del Casino, mechando la carta con referencias clásicas y sosteniendo todo ello con una regularidad impecable. Las dos estrellas Michelin que premian su trabajo no son, ni mucho menos, fruto de la casualidad. ©



LA TERRAZA DEL CASINO
Casino de Madrid, Alcalá, 15, Madrid
Tel: 915 218 700; www.casinodemadrid.es

MENÚ IBERIA DE PACO RONCERO
Muslo de pintada de seta, castaña
en su jugo con pera en vino tinto.



LOS CUATRO CHEFS HAN TRABAJADO JUNTOS EN UNA NUEVA PROPUESTA GASTRONÓMICA PARA LAS CLASES *BUSINESS* DE IBERIA. EL SERVICIO SE INAUGURÓ EL 1 DE JUNIO EN LOS VUELOS INTERCONTINENTALES.

En la imagen de la izquierda, Manitas de cerdo con sepia, del chef Paco Roncero.



Extremadura

TOÑO PÉREZ

Chef de pulso fino y sensible, su gastronomía está inspirada en el producto extremeño: carnes de cerdo ibérico, la torta del Casar, las criadillas de tierra...

Hete aquí un cocinero en un momento dulce. Este año, además de haber sido fichado por Iberia como uno de los cuatro responsables de la cocina de la clase *Business*, Toño Pérez ha inaugurado el restaurante de sus sueños: el renacido Atrio, que hoy luce más esplendoroso que nunca en el centro monumental de Cáceres, ofreciendo a sus clientes no sólo una deliciosa cocina, sino también un hotel de líneas limpias y puras proyectado por los arquitectos Mansilla y Tuñón, que alberga además la notable colección de arte contemporáneo que el chef ha reunido a lo largo de las últimas tres décadas junto a José Polo. Por supuesto, el hábitat natural de Pérez sigue siendo la cocina, ahora más diáfana y acogedora. Un espacio perfecto para que continúe desarrollando una gastronomía de pulso fino y sensible, inspirada en el producto extremeño: las carnes de cerdo ibérico, la torta del Casar, las criadillas de tierra y demás materias primas que Toño Pérez sabe tratar mejor que nadie... 



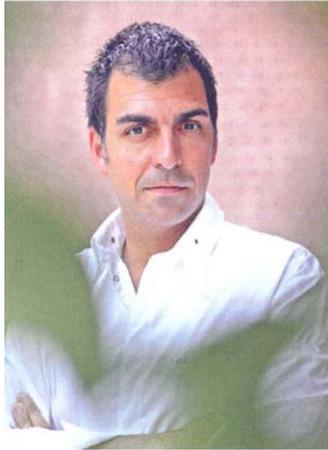
ATRIO
Plaza de San Mateo, 1. Cáceres
Tel.: 927 242 928. www.restauranteatrío.com

MENÚ IBERIA DE TOÑO PÉREZ
Pasta con salsa romesco,
sepia y pisto.



CREMA FRÍA DE PATATA Y PUERRO CON CRUJIENTE DE CEBOLLA; PALETILLA DE CORDERO AL HORNO Y JUGO DEL ASADO CON VINO TINTO Y CANELA. HE AQUÍ ALGUNOS DE LOS SUGERENTES "PLATOS VOLANTES" DE IBERIA.

En la imagen de la izquierda, una imagen del célebre *Rape* asado con verduras, que Pérez cocina en su restaurante.



Madrid

RAMÓN FREIXA

Herederode una tradición familiar comenzada por su padre, Freixa es uno de los más apreciados "rebeldes" de la alta gastronomía española.

Por fin, el *enfant terrible* de la cocina catalana ha madurado. Y desde que decidiera establecerse en Madrid apenas han bastado un par de temporadas para comprobar cómo su trabajo se ha hecho más sólido, sin perder el poder de seducción que siempre ha atesorado. Así es como Ramon Freixa se ha convertido en uno de los referentes gastronómicos de la capital española. Su consagración no sorprende a quienes le siguen desde que se hizo cargo de los fogones del restaurante familiar, el Racó d'en Freixa barcelonés. Allí tuvo la valentía de tomar el relevo de su padre –un maestro en el recetario tradicional– para insuflar nuevos aires al local, desde una perspectiva lúdica y arriesgada, pero también perfeccionista. En su etapa madrileña, Freixa ha dado un nuevo



MENÚ IBERIA DE RAMÓN FREIXA
Taco de corvina salvaje
con salsa de naranja y azafrán.



PACO, RAMÓN, TOÑO Y DANI SON EL "EQUIPO DE SALA" DEL NUEVO PROYECTO DE IBERIA, Y PRETENDEN "QUE LA GENTE DISFRUTE DE LA COMIDA EN VUELO TANTO COMO EN NUESTROS RESTAURANTES O GASTROBARES"

En la imagen superior,
Suquet de colita de
rape y nueces, del chef
catalán afincado en
Madrid Ramon Freixa.

giro a su propuesta, amoldándola a un gusto más burgués, pero sin perder la pasión por el detalle, la excelencia del producto y una más que exquisita concepción de lo que debe representar una experiencia gastronómica de altos vuelos. ❷

RAMÓN FREIXA
Hotel Selenza, Claudio Coello, 67,
Tel.: 917 818 262. www.ramonfreixa.com