

GQ
paladar



GOURMET

A comerse el mundo

Nos hacemos un 'españoles por el mundo' viendo cómo les va a nuestros grandes cocineros fuera de casa.

El boom de la gastronomía española —que sigue gozando de buena salud a pesar de la crisis— tras-pasa fronteras con éxito de crítica y público. Tanto los miembros de la generación intermedia como los representantes de la nueva oleada tienen en común haber apostado por una cocina creativa sin olvidar las raíces de su terruño, de España, que es su seña de identidad. Todos están tocados por la estrella Michelin (con siete, seis, tres, dos o una) y todos se han cobijado bajo el paraguas de grandes hoteles, enclaves idóneos para desarrollar con sus equipos sus buenas artes culinarias. El último en salir de casa ha sido Paco Pérez, que aterrizó este año en el corazón de Berlín. Sergi Arola, por su parte, es el que más restaurantes tiene, siete, mientras que Carme Ruscalleda acaba de cumplir diez años en Tokio con Sant Pau, réplica de su Sant Pau, en San Pol de Mar. ¿Quieres conocer al resto? Pasa a la siguiente página... y ten buen provecho. **GQ**





DANI GARCÍA



**NUEVA YORK
MANZANILLA**

Espectacular *brasserie* con aire español situada en el corazón del barrio de Gramercy. Dani, alma de Calima, su santuario vanguardista marbellí, ofrece aquí un menú con platos arraigados en los ingredientes de la cultura de Andalucía. **PRESENCIA DEL CHEF:** tres días semanales. 345 Park Avenue. Tel.: (1) 212 255 4086.



HERMANOS TORRES



**SÃO PAULO
EÑE**

Los hermanos Torres cruzaron el charco rumbo a Brasil en 2007 para inaugurar este restaurante en el barrio Jardim Europa, uno de los más exclusivos de la ciudad, donde homenajean la cocina española con guiños a la culinaria brasileña. **PRESENCIA DEL CHEF:** se turnan los hermanos, tres días cada quincena. R Dr. Mario Ferraz, 213, Pinheiros. Tel.: (55) 113 816 4333.

**RÍO DE JANEIRO
EÑE**

Situado en los bajos del hotel Intercontinental, frente a la hermosa playa de São Conrado, fue inaugurado en julio de 2009 con el mismo concepto que el de São Paulo, aunque aquí hacen más incursiones maríneas (la paella de mariscos es la estrella). Especial atención a los vinos españoles. Av. Preferido Mendes de Moraes, 222. São Conrado. Tel.: (55) 213 322 6561.



MARTÍN BERASATEGUI



**SHANGHÁI
RESTAURANTE
MARTÍN**

Máxime Fanton, durante años jefe en Lasarte, realiza la culinaria adaptada a productos locales. C/ 811, Hengshan Lu. Xu Jia Hui Parl. Tel.: (86) 216 431 9811.

**MÉXICO
PASSION**

Gastronomía creativa, muy Martín, con identidad local, ejecutada por personal educado en Lasarte (Guipúzcoa). 5ª Avenida, esquina calle 112, Col Luis Donaldo Colosio. Tel.: 902 144 440.

**CANCÚN
TEMPO**

Combina alta gastronomía (realizada por Ismael Medina y Felipe Quesada, dos preclaros discípulos de Martín) con situación privilegiada en pleno Caribe. Boulevard Kukulcan Km 16.5. Tel.: (52) 998 881 1100.

**PUNTA CANA
PASSION**

Decorado en blanco y negro, goza de espléndidas vistas. Cocina con productos locales muy presentes. Playa Bávaro. Tel.: 902 144 440.

**PUNTA CANA
GASTRO
BAR FUEGO**

Espacio con tres zonas: amplio *lounge* con mesas altas; barra para tapear sabrosos pinchos y un *chill-out* con sillones y mesas vanguardistas. Playa Bávaro. Tel.: (809) 687 9923.



MARCOS MORÁN



**LONDRES
HISPANIA**

Ocupa dos plantas consagradas a la gastronomía española en pleno centro de la City, en un lugar donde antes se levantaba una sede de Lloyds Bank. En la primera planta está la zona de barra y tapas y el área de tienda, donde ofrece una gran exposición de productos y vinos españoles. En la planta alta se halla el Fine Dining, sofisticado restaurante donde Marcos, chef asturiano de buena reputación, pone en práctica sus artes culinarias entre tradición y modernidad. **PRESENCIA DEL CHEF:** cuatro días al mes. 72-74 Lomnard Street. Tel.: (44) 207 621 0338.



RAMÓN FREIXÁ



**CARTAGENA DE INDIAS
ERRE**

Ramón Freixas se instaló en 2012 al otro lado del charco en el piso 510 del Hotel Las Américas Torre del Mar, puro lujo colombiano con espectaculares vistas al Caribe. Allí, sumergidos en una decoración barroca y moderna, firmada por Nacho García de Vinuesa, se han creado tres espacios: un restaurante gastronómico, uno de cocina tradicional y un bar de tapas. Fusión de sabores mediterráneos y caribeños. **PRESENCIA DEL CHEF:** dos o tres días cada quincena. Las Américas Resort y Centro de Convenciones Torre del Mar, Cartagena. Tel.: (575) 672 4240.



SERGI AROLA



PARÍS
AROLA

Aire español en escena y en oferta gastronómica.
4, Rue Meyerbeer.
Tel.: (33) 177 489 9494.

SINTRA
AROLA

Estilo Arola combinado con platos y productos locales.
Estrada da Lagoa Azul.
Tel.: (35) 121 924 9028.

SÃO PAULO
VINTETRES

Se ofrecen 30 tapas con un toque *brasileiro*. Alameda de Santos, 1437-Jardins.
Tel.: (53) 113 146 5923.

SANTIAGO DE CHILE
AROLA

¿Sus credenciales? Bravas, fileteú y arroz caldoso.
El Alcalde 15, Las Condes.
Tel.: (56) 224 708 500.

MUMBAI
AROLA

Sabor español mezclado con platos indios picantes.
Juhu Tara Rd, Maharashtra.
Tel.: (91) 226 695 3220.

VERBIER
AROLA

Gran lujo con predominio de sabrosos platos calientes.
Rue de Médran, 70.
Tel.: (41) 274 728 888.

HONG KONG
VI COOL

Bistró bajo preciosista.
Harbor City, Canton Road.
Tel.: (852) 2735 7787.



NACHO MANZANO



LONDRES
IBÉRICA
MARYLEBONE

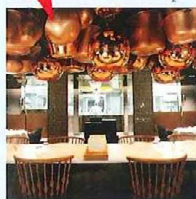
Es algo más que un restaurante, es una *delicatessen* de productos y vinos españoles. Ofrece, asimismo, 50 tapas con acento español.
195 Great Portland Street.
Tel.: (44) 207 636 8650.

LONDRES
IBÉRICA
CANARY
WHARF

Combina zona de bar con las mejores cervezas españolas y jamón ibérico. En el restaurante, cocina elaborada con César García al frente. 12 Cabot Square.
Tel.: (44) 207 636 8650.



PACO PÉREZ



BERLÍN
DAS STUE

En el corazón de la capital alemana desembarcó el mediterráneo Paco, un catalán de pro. *triestrelaiato*, que apuesta en sus dos comedores por la cocina tradicional (escalibada con anchoas) y por la de vanguardia (espardeñas envueltas en bruma). Todo en un marco de lujo; el Hotel Berlin Tiergarten.
PRESENCIA DEL CHEF: dos jornadas cada veinte días.
Drakestrabe,1.
Tel.: (49) 303 117 220.



CARME RUSCALLEDA



TOKIO
SANT PAU

Situado en una privilegiada zona de la ciudad. Nihonbashi, el restaurante, inaugurado hace diez años, es una copia del Sant Pau de San Pol de Mar con el objetivo de trasladar a la ciudad nipona el aura del enclave catalán. La cocina se nutre con los productos frescos de Japón y con jamón, queso, aceite y olivas de España. El chef es Yosuke Okazari, pero el nexo entre Sant Pau y Tokio es Jérôme Quilbeuf, que trae desde la casa madre la nueva carta de cada temporada.
PRESENCIA DEL CHEF: todos los años durante el mes de noviembre. 1-6-1 Nihonbashi, Prefectura de Tokio. Tel.: (81) 335 175 700.



PACO RONCERO



HONG KONG
VIEW 62 BY
PACO RONCERO

Localizado en la cima del rascacielos Hopewell Centre de Hong Kong, este restaurante diseñado bajo técnicas vanguardistas consagra una selección de platos únicos. ¿Ejemplos? La tortilla del siglo XXI, el arroz negro con sepia o el salmón marinado con salsa lártara deconstruida.
PRESENCIA DEL CHEF: tres veces al mes.
183 Queen's Road East.
Tel.: (852) 2574 6262.