

# GASTRONAUTAS

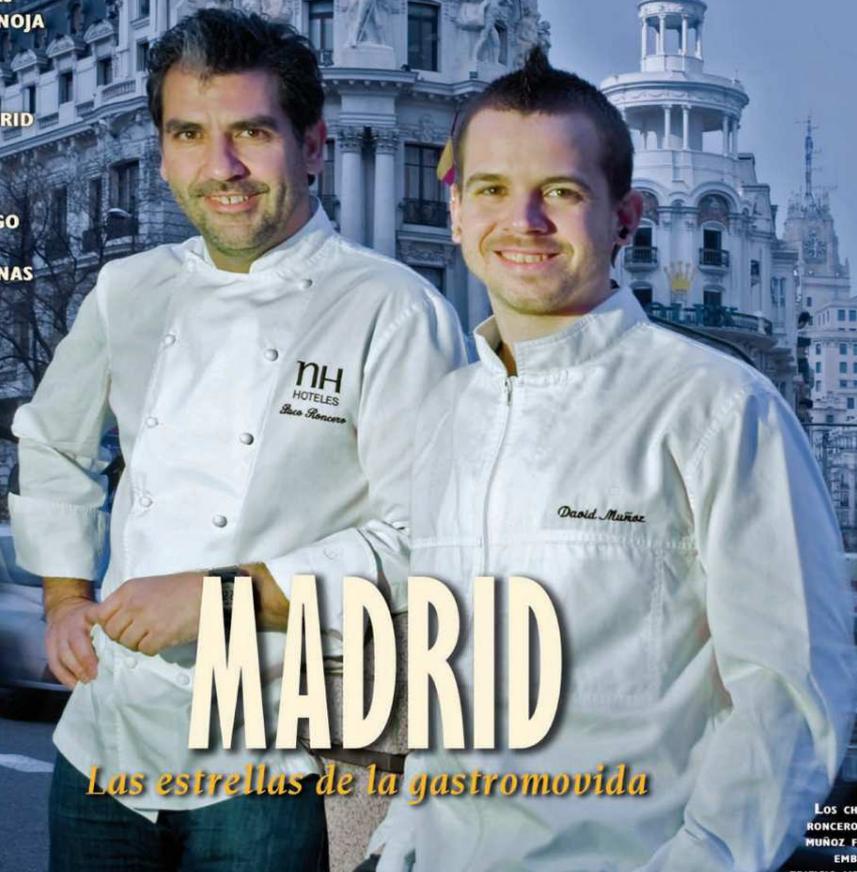
LA REVISTA DEL TURISTA GASTRONÓMICO  
PRECIO 4,50€ - AÑO 1 - NÚMERO 7



**RUTA**  
LAS MARISMAS  
DE SANTOÑA Y NOJA

**CATA**  
VINOS DE MADRID

**PRODUCTO**  
CALÇOTS, ALGO  
MÁS QUE  
CEBOLLAS TIERNAS



*Las estrellas de la gastromovida*

LOS CHEFS PACO  
RONCERO Y DAVID  
MUÑOZ FRENTE AL  
EMBLEMÁTICO  
EDIFICIO METROPOLIS





# AQUÍ SE CUECE LA GASTROMOVIDA

**La capital es un hervidero de nuevas ideas, y baluarte del arte culinario más castizo**

**EL CRISOL DE COCINAS** DE ESPAÑA CONVERGE EN MADRID Y SE METE DE CABEZA EN UNA ACUSADA TENDENCIA CAPITALINA DE REVINIFICAR LO AJENO COMO PROPIO, NO EN VANO LA METRÓPOLI ES MAESTRA EN ACOGER CON LOS BRAZOS ABIERTOS A TODO AQUEL QUE POR SUS CALLES RECALA. ADEMÁS DE LAS DISTINTAS COCINAS DEL PAÍS, EN LA URBE ENCONTRAMOS TODA ÍNDOLE DE CREACIONES EXÓTICAS, PRODUCTO DE LAS MENTES MÁS CREATIVAS DE LA COCINA CAPITALINA: LA CIUDAD BULLE ENTRE EL CLASICISMO MÁS RECALCITRANTE Y LA MODERNIDAD ELEVADA A LA MÁXIMA POTENCIA. CADA VEZ MÁS SE PERILA COMO UN DESTINO GASTRONÓMICO DE PRIMER NIVEL MUNDIAL. texto: ALEXANDRA SUMASI

**E**l gran problema de comer en Madrid es elegir el sitio, ya que infinidad de restaurantes conforman su oferta, algunos de ellos clásicos y archialabados, y otros de estilo rompedor que han caído estupendamente en el ecléctico comensal que se da cita. Pero, ¿existe una gastronomía madrileña? Sergi Arola, del restaurante homónimo, asegura que “sí existe porque Madrid ha sabido aglutinar las distintas gastronomías que ha acogido”. El chef catalán, instalado en la capital desde hace varios años, ha visto cómo la ciudad ha ido transformándose, gastronómicamente hablando, hasta llegar a ser el conglomerado que es ahora. “Siempre se han hecho cosas interesantes en Madrid, no solamente en los últimos años. Admiro mucho a gente como Abraham García que lleva más de tres décadas al pie del cañón”, matiza Arola.

Chef y propietario de Viridiana, Abraham García es uno de los cocineros más alabados por los madrileños y por sus compañeros de profesión. Gracias a una cocina definida por muchos como de gran autenticidad, el chef manchego instalado en Madrid desde los trece



■ A la izquierda, 'La Pecera' en El Club Allard, donde los comensales pueden vivir el ritmo de trabajo en cocina.



años ha conquistado los paladares más exquisitos. David Muñoz quedó encandilado por la cocina de Abraham García a la tierna edad de doce años. Según nos cuenta el artífice de Diverxo, "era mi idolo. Gracias a él soy hoy en día cocinero; des-  
pertó en mí las ganas de crear a través de la cocina. ¿Sabes que una vez me quedé esperándolo a las puertas del restaurante para pedirle una receta de un foie gras que me apasionaba?"

Otro chef admirado y querido por todos es Sacha Hormaechea, un cocinero que tiene un pequeño bistró -también llamado Sacha- de cocina de mercado donde es imposible conseguir mesa sin reserva previa. Gente guapa, de la que sabe comer y no busca artificios en el plato, solo buen producto tratado adecuadamente, y profesionales del sector de la gastronomía (incluidos algunos famosos cocineros, críticos y gastronómicos) conforman el grueso de la clientela de este restaurante abierto por los padres de Hormaechea



Sobre la existencia de la gastronomía madrileña, Paco Roncero, chef de La Terraza del Casino, se muestra de acuerdo con Arola. "Más allá del cocido, la gastronomía madrileña la conforman todas aquellas gastronomías que se han instalado aquí". A Roncero, que hace una cocina ultramoderna, personalmente le vuelven loco los platos de cuchara. En Madrid, una ciudad en la que el frío aprieta, no son pocos los restaurantes que ofrecen en sus cartas celebrados platos de cuchara. En La Terraza del Casino, Jesús López divierte y agasaja al comensal con platos tradicionales elaborados con lo mejor del mercado. Otro restaurante de corte clásico aunque con técnica del siglo XXI es Viáñez. En un pequeño comedor, Paco Roncero ofrece una cocina que embriaga los sentidos. En Piñera, el chef Javier Aranda demuestra que ejecuta con gran precisión una alta cocina de mercado clásica con acertados guiños a la

Sobre estas líneas, el restaurador Sacha Hormaechea, tocado con el gorro que le distingue allí donde vaya.

vanguardia, gracias a su gran conocimiento de las materias primas y de las técnicas actuales. Pedro Larumbe, con el apoyo de Jesús Almagro, es otro de los chefs -con restaurante del mismo nombre- que sigue sorprendiendo y calando hondo en la capital. En pleno paseo de la Castellana, ofrece una cocina de autor basada en una profunda sabiduría tradicional y utilizando el mejor producto. Jesús Almagro, que es jefe de cocina de Pedro Larumbe, fue protagonista del famoso documental, producido por Antonio Saura, 'El pollo, el pez y cangrejo real' que recreaba la puesta en escena y preparación de la participación de Almagro en el 'Concurso Inter-

nacional Bocusse d'Or'.

La lista de restaurantes clásicos que hay que visitar en Madrid al menos una vez en la vida es larga: Aldaba, donde Yolanda Olaiola maneja una cocina con platos de impecable factura; Casa Lucio, un lugar mítico donde aún hoy es posible comer en una sala con más de un famoso cerca, y no un famoso patrio -que también-, sino estrellas de Hollywood, músicos internacionales o grandes estadistas; El Paraguas, un restaurante de gran éxito entre la gente que le gusta ver y dejarse ver (al igual que Ten con ten, la última propuesta de los mismos propietarios); el emblemático Horcher, con mucho prestigio e historia a sus espaldas; El Bodegón, un restaurante con la carta asonada por el maestro Hilario Arbelaitz; el restaurante del Teatro Real, ubicado en el antiguo salón de baile; o propuestas como la de La Paloma. También Unlugar es de visita obligada si se quiere disfrutar de unas buenas verduras riojanas y de la parrilla de Javier Astarbe, maestro parrillero de la cuna de las sidrerías vascas, Astigarraga.

**CAPÍTULO APARTE** merece Iñaki Camba con el legendario Arce. Curioso personaje donde los haya, Camba es un maestro de la caza, producto con el que logra el punto adecuado gracias a una holgada sabiduría técnica. En Arce llevan a la práctica una acusada tendencia en tapas pero raramente vista en platos de cuchara: las medias raciones.

Madrid adora la cocina del norte. En la ciudad se encuentran ampliamente representadas, sobre todo, las gastronomías gallega y vasca. Lugares como Combarro y Sanxenxo, ambos del mismo grupo, se llevan la palma en cuanto a buen marisco. O Pazo, Rafa, El Pescador o La Trainera no les van a la zaga, o Casa d'a Troya, un reducto en Madrid de la cocina tradicional de Galicia. Buen marisco también se halla en El Barril de Goya, una marisquería de uno de los grupos de restauración más exitosos de la capital, el Grupo Oter. Euskadi tiene en la capital varias embajadas culinarias. Dantxari, con co-



#### EL CLUB ALLARD

Puro arte es lo que esconde Diego Guerrero en sus manos, arte con el que ha ido conquistando el podio gastronómico de Madrid. Sobre su cocina dice que "siempre he creído que son los clientes los que deben definir lo que hacemos o, dicho de otra manera, son nuestros platos los que definen nuestro estilo y eso va más allá de nosotros". Declaraciones como "soy cocinero no una estrella del pop" son ya intrínsecas a su figura. Lo cierto es que lidera un equipo de cocina que cambió de arriba abajo el concepto de El Club Allard, un club privado madrileño que, con su llegada hace unos años, abrió las puertas del restaurante de par en par, hasta entonces accesible solo para socios. Situado en un entresuelo de un edificio modernista, el restaurante aúna la suntuosidad propia de algunas construcciones de principios del siglo XX con la modernidad del momento actual.

Guerrero regala momentos de placer gracias a un menú pensado especialmente para cada mesa. El propio chef toma la comanda y atendiendo a los gustos del comensal y a sus posibles intolerancias, define un menú a mesa completa plagado de sorpresas. En los menús podemos encontrar platos como el Mini babybell, el Huevo poché o la Maceta.

C/ Ferraz, 2  
www.elcluballard.com  
91 559 09 39

#### TRES MENÚS A ELEGIR

MENÚ ENCUENTRO: 86 € MENÚ SEDUCCIÓN: 98 € MENÚ REVOLUCIÓN: 115 € (IVA INCLUIDO).

#### EXTRAMUROS

### TRES CHEFS CON ESTRELLA

*Ninguno de ellos está en la ciudad, pero estos tres cocineros bien merecen una visita. Dos en Aranjuez y el tercero en Humanes, ofrecen una cocina muy personal que ha sido alabada por crítica y público por igual, además de ostentar cada uno de ellos una bien merecida estrella 'Michelin'.*

**R**odrigo de la Calle (Restaurante de la Calle. Antigua Carretera de Andalucía, 85, Aranjuez), un chef que iba a escondidas a estudiar cocina mientras sus padres le creían en el instituto, se ha hecho un merecido hueco por acuñar el término gastrobotánica, e incidiendo mucho en su cocina en la riqueza de las verduras y hortalizas, alguna de ellas especies recuperadas por Santiago Orts, un científico con el que tiene una fructífera alianza. Para muchos de sus platos, de la Calle cuenta con la apreciada huerta de Aranjuez, bañada por el Tajo y uno de sus afluentes, el Jarama. En sala y a cargo de los vinos, el Jarama. En sala y a cargo de los vinos, de la Calle cuenta con la inestimable ayuda de su prima Cristina. Fernando del Cerro (Casa José. Abastos, 32, Aranjuez), también ribereño, es un apasionado de la pureza de los productos y de la fructífera huerta de Aranjuez. Parece que la vida le

destinó a la gastronomía: su feliz nacimiento se produjo a las puertas del mercado de Aranjuez. Tras trabajar en importantes cocinas como la de Juan Mari Arzak volvió al restaurante familiar para enaltecer la gastronomía arancetana con producto de proximidad. Mario Sandoval (Restaurante Coque. Francisco Encinas, 8, Humanes de Madrid) es otro de los abanderados de la cocina madrileña actual. Amante del producto hasta la extenuación su impronta es fácilmente identificable gracias a una cuidada puesta en escena y a los contrastes palpables de técnica, textura y estética. El culto a las materias primas autóctonas sabe conjugarlo a la perfección con el mejor producto de otros lugares de España. Además, el chef madrileño está brillantemente secundado por sus hermanos, Rafa y Diego, sumiller y director de sala, respectivamente.





Una de las últimas creaciones de David Muñoz.

cina vasca de siempre; Goizeko Wellington, perteneciente a un grupo de restauración vasco que ha sido cantera de grandes cocineros; o Quintana 30, donde el chef Miguel Ángel Muñano (antes jefe de cocina de Goizeko Kabi) presenta una cocina vasco-navarra renovada, son una buena muestra de ello. Precisamente de cocina navarra es La Manduca de Azagra, un asador que mima el producto hasta límites insospechados. Vale la pena escaparse a probar el único restaurante asesorado por José Mari Arzak en territorio español: Sandó, alojado en el Hotel Mercure. Con platos clásicos del repertorio de Arzak, la oferta se complementa con la maestría de un chef madrileño ya avezado, Antonio Hoyas. Complementaria al restaurante, recientemente, ha abierto La Barra de Sandó, también asesorada por el chef vasco, donde poder degustar cocina en miniatuza y pinchos como la famosa *Gilda*.

**IMPOSIBLE OLVIDARSE** de un histórico de la cocina vasco-navarra de vanguardia como es Zalacain, establecimiento que tras varios años sigue al pie del cañón. Zalacain fue el primer restaurante español en conseguir tres estrellas 'Michelin' de las que, en la actualidad, sigue conservando una. Ir a Zalacain es visitar un lugar histórico: sus paredes han visto pasar miles de personajes ilustres, ya sea 'Premios Nobel' o políticos importantes en los más de cuarenta años que lleva abierto. Desde que Benjamin Urdaian consiguiera las tres codiciadas estrellas de la guía roja, ningún otro restaurante en Madrid ha podido igualarlo. Zalacain también ha sabido posicionarse como experto en banquetes a través de InZalacain, un palacete situado cerca de La Finca (Pozuelo), una de las zonas más exclusivas cercana a la ciudad.

La cocina catalana, tan rica en producto, en técnica y variedad no tiene tan numerosa representación, aunque cada

# DAVID MUÑOZ

Tiene pinta de músico indie. Las apariencias engañan: es cocinero y no de los que se prodigan en los medios. Llegar al estrellato le ha supuesto un peaje alto. Durante años ha estado recluido en su cocina creando y experimentado con sabores, texturas y aromas. Cocina exótica donde la haya, en Diverxo los platos son sorprendentes. Mezclas inauditas dan como resultado una gastronomía elegante y original en extremo. Con su irreverente cocina, Muñoz ha conquistado dos estrellas de la codiciada Guía Michelin, algo que a muchos les ha costado bastante más que sus imberbes 32 años. Recientemente, ha vuelto a dar el campanazo: su nueva apuesta informal, Streetxo, está en boca de todos, por canalla y por aseQUIBLE.

»:No parece que tengas una influencia clara. ¿De qué fuentes ha bebido David Muñoz? Mi primera influencia, o la máxima te diría, es Abraham García.

»:¿Y eso? Empecé a ir a Viridiana de niño, con mis padres. Dos o tres veces al año, lo que se podían permitir, pero una de las veces siempre era en mi cumpleaños. Su cocina me impactaba, me sigue impactando. ¡Es uno de los grandes!

»:¿Llegarías a trabajar con él... (Risas) ¡Sí, claro! Después de pasar por la Escuela de Hostelería del Corredor del Henares estuve, primero en Balzac, en la época de Madrigal, y

## DIVERXO



Dos estrellas 'Michelin' y dos soles 'Repsol', además de una grandísima aceptación de crítica y público, avalan el complejo mundo gastronómico de David Muñoz. Con un concepto muy marcado de originalidad extrema en el plato, el local sorprende por lo sobrio. Tan solo destacan unos puercos alados que representan la fantasía llevada al máximo, la de la famosa frase de "¡Mira, un cerdo volando!", además de unas mariposas que son un claro avance de las que el feliz comensal sentirá en su estómago dada la emoción que provoca la cocina de Muñoz.

En Diverxo cuentan con tres menús, en función del número de platos y duración del mismo. Son diseñados por Muñoz y se sirven a mesa completa y personalizados en función de cada mesa. El sumiller del restaurante, por el tipo de cocina, recomienda viognier de Vallegarcía, garnacha de Viña Bonita de Madrid, y Riesling alemanes y alsacianos.

C/ Pensamiento, 28  
www.diverxo.com  
91 570 07 66

### MENÚ DIVERXO

ALGUNOS DE LOS PLATOS QUE ACTUALMENTE SE VIENEN SIRVIENDO SON: COCO VERDE, GUISO LIGERA ACIDULE DE POCHAS, ZAMBURIÑAS Y BERBERECHOS, ENSALADA ACIDULCE DE BUEY DE MAR Y POMELO CHINO, ARROZ, NIGURI-SUSHI AL VAPOR DE BACALAO Y HUEVOS FRITOS, ARROZ FRITO TRES DELICIAS, KIMCHI DE FRESAS, YOGURTI Y CAFÉ CON CHIPPÓN DE ANZUELO A LA LLAMA DIRECTA DE WOK, ESPÁRRAGO BLANCO A LA MANTEQUILLA NEGRA, EMULSIÓN DE LECHE DE OVEJA Y SALMONETE. 132€. (NO INCLuye BEBIDA)  
EXISTEN TAMBIÉN EL MENÚ EXTENXO: 110 110€. (NO INCLuye BEBIDA) Y EL MENÚ EXPREXO: 82,50€. (NO INCLuye BEBIDA)



## DIVERXO PROMETE UNA EXPERIENCIA ÚNICA.

después en Viridiana, con Abraham y en Chantarella.

»¿Y después llegó Londres? Si, y allí vi mi cocina influenciada por la gastronomía asiática.

»Y de ahí Diverxo, ¿no? Si. Al volver a España tuve claro que quería montar un restaurante muy especial, y que la gente viniese

en busca de algo muy creativo.

»En poco tiempo has logrado un éxito indiscutible. ¿Cuál es tu secreto? Quizás trabajar quince horas al día. Piensa que en seis años no ha habido ni un solo día que el restaurante estuviera abierto y yo no haya estado cocinando en él. Estoy muy orgulloso de esta actitud que, además no solo me afecta a mí, sino que trasciende a todo el equipo.

»Y la creatividad que se desprende de tus platos, ¿qué papel tiene? Uno fundamental, claro. Piensa que nuestro público demanda precisamente eso. Si haces algo con mucha personalidad, muy original, lo cierto es que funciona. En mi cabeza no cabe que no funcione.

»¿Qué encontramos en Diverxo? Una experiencia única.

»Tener dos estrellas Michelin, ¿supone mucha presión? No, yo trabajo igual, con estrellas o sin estrellas. No me agobia ir a por la tercera, ni conservar las dos conseguidas: doy por hecho que no vamos a perder las que tenemos. Mi presión viene más por los comensales: no les puedes fallar.

»Streetxo es tu nueva apuesta, en este caso un formato rápido y asequible. ¿A qué se debe? Cuando tienes gente con tanto talento trabajando cerca, al final, si no les das algo más, se van. Streetxo ha sido una manera de dar salida a la creatividad de mi equipo. Otro de los motivos es volver a disfrutar de la capacidad de improvisación que proporciona un lugar nuevo. Y por último, Diverxo no es del todo rentable, había que explorar nuevas vías de negocio.

»¿Existe una gastronomía madrileña? Mmmm, existe una corriente gastronómica madrileña. ●

Foto © Maitas Pérez Lera

**RAMÓN FREIXA**

Veni, vidi, vici, la famosa frase atribuida a Julio César bien podría aplicarse a Ramón Freixa, el cocinero catalán que antes de cumplir dos años en Madrid ya ostentaba dos estrellas Michelin. Niño mimado del público y de la crítica es de los pocos restaurantes de este nivel que puede presumir de llenar todas las noches. Ramón Freixa Madrid está alojado en los bajos del hotel Único, un hotel boutique en el corazón del barrio de Salamanca. A través de una terraza jardín interior —que recuerda a las que se ven en los patios de manzana de l'Eixample barcelonés— se accede al restaurante, donde la sala se halla presidida por un mural que recrea una de las vistas más excepcionales de Madrid: la Gran Vía. Respecto a su cocina, se pueden decir muchas cosas, y todas buenas, pero si buscamos alguna virtud que sobresalga sobre otras es el perfecto equilibrio entre tradición y modernidad. Con

una base de cocina catalana clásica, Freixa se permite el gusto de innovar y presentar platos que, sin duda, presentan su impronta. Como parte de su imagen global, el cocinero catalán ha elegido la cuchara, utensilio que, con el tiempo quiere que le represente, "por su forma suave y delicada, nada agresiva". A Freixa le gusta tomar la comanda, e interesarse por el comensal, por lo que no es raro que se vaya acercando mesa a mesa para asegurarse que todo marcha como debe ser. Destaca el pan, una sublime representación del apreciado alimento elaborado por el padre del chef en Barcelona y traído expresamente a Madrid.

*Hotel Único  
Cl Claudio Coello, 67  
www.unicohotelmadrid.com  
91 781 82 62*

**SELECCIÓN DE CARTA**

*BIG DUICK —HAMBURGUESA DE PATO, HELADO DE MOSTAZA VERDE, QUESO IDIAZÁBAL Y PAN COMPLETO. BOGAVANTE EN MICRO MENÚ, CABEZA, COLA, PINZAS, CADA PARTE A SU TIEMPO, A SU MANERA. LENGUADO JURÁSICO / PESCADO DE ROCA. CASTAÑAS POR TRES; CALABAZAS CON BUTIFARRA NEGRA; TERCIOPELO DE BONIATO CON MANZANA ROJA Y PURÉ DE PEREJIL. ESTUDIO DEL TOMATE.  
EMOCIÓN EN NOVENTA MINUTOS: 75€ (NO INCLUYE BEBIDA).  
LA EXPERIENCIA: 90€ MARIĐAJE POR EL SUMILLER: 40€  
GRAN FRÍX, FLECHAZO, ROMANCE, PASIÓN: 110€. MARIĐAJE: 55€*



**SANTCELONI**

Dicen los más entendidos que Santceloni es el mejor restaurante de Madrid. Lo cierto es que su chef, el castellano Oscar Velasco, no tiene mal bagaje. Tras pasar por las cocinas de Zalacaín y dar luego el salto a Martín Berasategui, recaló en el Can Fabes de Santi Santamaria. Mucho talento le vería el malogrado chef que decidió que Velasco sería su otro yo en Madrid, fiel extensión del celebrado cocinero catalán. Si bien Santceloni conquistó el éxito capitaneado en la distancia por Santamaria, el brazo ejecutor fue siempre Velasco, quien tras la muerte del rotundo cocinero dio rienda suelta a su cocina más personal, manteniendo así todas las distinciones conquistadas, y añadiendo alguna que otra más. En Santceloni encontramos una carta que hace un recorrido por la rica gastronomía española

aunque reinterpretada al modo Velasco, esto es, cocina clásica aunque evolutiva. Del recordado Santamaria le quedan a Velasco las enseñanzas de alguien que fue uno de los más grandes cocineros españoles aunque, como matiza el chef, "en la actualidad todos los platos llevan mi huella, mi personalidad. Tras la muerte de Santi toda la carta es de mi entera responsabilidad". A platos como el Tartar de ternera lechal, el Ravioli de ricotta ahumada, la Butifarra de cerdo ibérico o el Carré de cochinillo se han rendido clientes venidos expresamente de muchos lugares del mundo.

*Pº Castellana, 57  
www.restaurantesantceloni.com  
91 210 88 40*

**MENÚ GASTRONÓMICO**

*MENÚ GASTRONÓMICO, CON ALGUNOS PLATOS DE LA CARTA SELECCIONADOS: 150 EUROS, IVA INCLUIDO.  
GRAN MENÚ, DEFINIDO COMO FESTIVAL CULINARIO CON LOS PRODUCTOS MÁS SELECTOS QUE OFRECE EL MERCADO: 180 EUROS, IVA INCLUIDO.  
MARIĐAJE (CON CUALQUIERA DE LOS DOS MENÚS): 55 EUROS, IVA INCLUIDO.*



vez más se encuentran especialidades conocidas y temporales como los *Calçots*. No obstante, a decir de Ramón Freixa, cocinero barcelonés afincado en Madrid y propietario del restaurante Ramón Freixa Madrid, "la alta gastronomía madrileña tiene acento catalán". No anda mal encaminado, teniendo en cuenta que de los seis restaurantes con dos estrellas 'Michelin' en la capital, dos están en manos de cocineros barceloneses, y otros dos tienen como jefe de cocina a discípulos de Ferran Adrià y del malogrado Santi Santamaria: Paco Roncero, de La Terraza del Casino y Óscar Velasco, de Santceloni, respectivamente.

El reconocido restaurador Lucio, posando con los 'Men in Black', Will Smith y Tommy Lee Jones.

nal, tomen nota, si gustan, de la cocina palentina del restaurante Támara Lorenzo, un claro exponente de la mejor gastronomía castellanoleonesa.

Respecto a la cocina creativa, si bien los seis restaurantes con dos estrellas 'Michelin' de Madrid comparten su pasión y

devoción por la creatividad, quizás es Diego Guerrero quien más apuesta por los trampantojos con sabores que, aunque sorprendan, remiten a la cocina tradicional. Huevos que no son lo que parecen, peceras con flora marina a las que solo les faltan los peces..., no son más que algunas de las presentaciones del chef de El Club Allard. Guerrero, que opina que "aunque en Madrid hay una gastronomía regional como en otros lugares de España, también hay una gastronomía madrileña que, aunque sea hecha por no madrileños, se puede considerar de aquí". El chef vasco, que se confiesa un enamorado de la ciudad, dice de Madrid que "es el lugar perfecto donde mostrar lo que yo hago, donde expresarme y sentirme bien, como en casa".

En la senda de la creatividad en la que se encuentra situado El Club Allard, se hallan La Biblioteca del Santo Mauro, en el hotel del mismo nombre o el restaurante del Hotel Ritz. Carlos Posadas, el chef del Santo Mauro y Jorge González, jefe de cocina del Ritz, bordan una cocina de autor no exenta de tintes de la gastronomía clásica internacional. En el Ritz son prestigiosas las distintas jornadas de enaltecimiento de productos que hacen a

**SIN SALIR DE MADRID** también se pueden visitar otras regiones o comunidades autónomas además de las mencionadas antes. Asturias tiene su mejor consulado gracias a María Lorenzo y Pepe Villanueva, artífices de El Oso, al borde de La Moraleja, y de Esbardo (osezno en bable), situado en el barrio de Salamanca. Ambos, con carta idéntica, están consagrados al mejor producto del Principado. Cantabria tiene una única aunque fantástica representación: Cañadio, un restaurante que tiene su casa madre en Santander y desde 2012, sucursal en Madrid. Tomando como base la excelsa materia prima cántabra, Paco Quiros presenta una cocina de autor de hechura perfecta y sorprendente puesta en escena. Y para finalizar el apartado regio-



▣ Ventresca de salmón marinado en miso con salsa tártara en deconstrucción, abajo Ramen de anguila ahumada de Paco Roncero.

lo largo del año, así como el paso ocasional de diversos chefs de renombre.

Curiosos de visitar son el Espacio Gastronómico de Lavinia, donde para acompañar la comida de corte mediterráneo se puede elegir entre una carta extensa de vinos, tan extensa como las referencias que tienen en tienda, o el Real Café Bernabéu, donde se puede degustar una cocina de mercado con vistas a uno de los templos madrileños: el campo del Real Madrid. Eso sí, los días de partido no es posible verlo desde la terraza. Para ello, el comensal debe comprar una entrada al campo.

Y una ciudad tan dinámica como Madrid siempre tiene recién llegados. Este pasado año, en plena crisis, no han sido pocos los restaurantes que han abierto sus puertas en la capital. Algunos de ellos ya están dejando honda huella. Tal es el caso de La-kasa, Joaquín Felipe Restaurante, Alhora, Lúa y Vaca Nostra. Al frente del primero se encuentran César Martín en cocina y Marina Launay en la sala. Tal ha sido el éxito

# PACO RONCERO

**R**oncero es uno de los chefs más queridos en la capital, no exageramos si decimos que, a pesar de su todavía juventud, es toda una institución. Creció profesionalmente bajo la asesoría de Ferran Adrià, pero una vez se sintió lo suficientemente seguro emprendió el vuelo por sí solo y conquistó el éxito por méritos propios. Además de ser jefe de cocina de La Terraza del Casino, hace unos años se lanzó a un proyecto personal junto a la cadena NH: Estado Puro, un concepto basado en la muy madrileña tapa.

»¿La sombra de Adrià es o ha sido alargada? No, en absoluto. Ferran ejercía una asesoría pura y dura en La Terraza del Casino desde 1998, aunque no fue hasta el año 2000 cuando yo me hice cargo de la jefatura de cocina. Y entonces le

dije que a mí me parecía muy bien la asesoría pero que yo quería tener mi libertad y poder desarrollarme como profesional.

»¿Y le pareció bien?

Por supuesto. Al principio le dije que iba a acatar sus indicaciones plato por plato pero que, con el tiempo, quería explayar mi propia personalidad, y Ferran lo entendió perfectamente.

»Antes pasaste por El Bulli, ¿no?

Sí, hice allí varios stages, hasta su cierre.

»¿Qué pide el cliente en La Terraza del Casino?

Te diré que alrededor de un noventa por ciento de los comensales se decanta por tomar uno de los menús degustación.

## LA TERRAZA DEL CASINO



**E**n la cocina de Paco Roncero se nota su especial querenencia por la cuchara, aunque es tal la transformación a la que la somete que sus platos, si nos guiamos por los nombres, no dejan de sorprender a la vista, sí, pero también al paladar. El restaurante, situado en la última planta del Casino de Madrid en plena calle de Alcalá, es un oasis moderno y chic en un entorno de rancio abolengo. Especialmente agradable en verano —cuando la terraza propiamente dicha se viste para ofrecer cenas a la luz de la luna y una vista inmejorable—, en los meses más fríos también se disfruta de modo singular durante el día gracias a la luz excepcional que, atravesando sus ventanales, inunda la sala durante el día. En el propio Casino tiene también Roncero su taller: un espacio donde crea y organiza encuentros exclusivos con platos inéditos, todo ello aderezado con un magnífico espectáculo sensorial donde el propio chef ejerce de maestro de ceremonias.

C/ Alcalá, 15 - 3º  
www.casinodemadrid.es  
91 521 17 35

### MENÚ GASTRONÓMICO

INCLUYE ALGUNAS DE SUS CREACIONES MÁS CLÁSICAS: MENESTRA DE VERDURAS DE INVIERNO, JARRETE DE TERNERA CON PAPILOTE DE VERDURAS Y FALSO COCO CON CREMOSO DE MANGO. 105,84€ (NO INCLUYE IVA NI BEBIDA).

A MEDICIÓN SE OFRECE UN MENÚ GASTRONÓMICO CORTO: 69,12€ (NO INCLUYE IVA NI BEBIDA).



**Madriño es todo lo que se hace aqu, venga de donde venga.**

»¿Vais a por la tercera estrella Michelin?  
Nosotros seguimos trabajando para que el cliente se vaya contento. Pero s, tenemos que luchar por la tercera, eso es indudable, sobre todo por tener un objetivo.

»¿Cuál o cuáles crees que son tus creaciones estrella?  
Todos los platos que han nacido de nuestro estudio sobre el aceite de oliva, como los espaguetis de aceite de oliva o las gominolas. También los platos versionados, como los judiones con almejas o las lentejas con foie gras.

»¿Y los platos más celebrados, esos que nunca puedes quitar de carta?  
Imposible quitar el jarrete, o cuando llega el verano, tenemos que tener siempre el gazpacho de bogavante. Ambos son muy demandados.

»Hasta la fecha, ¿cuál es tu mayor logro?  
Pienso que... asentar el Casino de Madrid como uno de los grandes sitios de la gastronomía española y, por ende, la madrileña, y lograr mantenernos en lo alto.

»Tanto hablar de tu cocina, pero, ¿qué come Paco Roncero?  
Me gustan mucho los platos de cuchara. En general, me decanto por un buen cocido, el arroz, la paella, un plato de lentejas...

»¿Existe una gastronomía de Madrid?  
Yo creo que sí, pues madrileño es todo lo que se hace aquí a raíz de haber incorporado recetas y productos de otros lugares.

»Me decía Ramón Freixa que la alta cocina madrileña tiene mucha influencia catalana. ¿Tú qué opinas?  
(Risas) Es indudable que sí. No se hace cocina catalana propiamente dicha, pero, ¡vaya si no tenemos influencia de grandes cocineros catalanes! Yo mismo la tengo, u Óscar Velasco que ha heredado muchas cosas de Santi Santamaría. Por no hablar del propio Freixa, que es barcelonés.

»Algunos madrileños se sentirán molestos... Ese no es mi caso (risas). ¡Yo soy del Barça! ●

de Lakasa que el lleno ha sido diario en el año que llevan de existencia. Excelente producto y fantástica manufactura se dan la mano en un restaurante asequible a todos los bolsillos. Joaquín Felipe, tras varios años al frente de Europa Decó, ha emprendido el vuelo solo con un restaurante al que le ha puesto su nombre. Cocina mediterránea, creativa y de mercado, sumado a una sala magníficamente dirigida por Nicolás Fernández, son algunas de las bazas de su rápido y merecido éxito. Al-bora, dirigido de forma maestra por Jorge Dávila, "Premio Nacional de Gastronomía 2012", se ha erigido como una de las grandes novedades, no en vano algunas de las plumas gastronómicas más reputadas lo han catapultado al firmamento de los mejores restaurantes de Madrid. Detrás de Al-bora se hallan empresarios de prestigio como José Gómez, de *Jamones Joselito*, y Cayo Martínez, de *Conservas La Catedral*. Lúa, un restaurante de cocina moderna, altamente creativa, está haciéndose un hueco a pasos agigantados. Su secreto no es más que la inspiración en recetas tradicionales que en las manos del chef



Manuel Domínguez se convierten en auténtica cocina de vanguardia. Y uno de los últimos en abrir ha sido Vaca Nostra, con el sello de la firma camicera madrileña *Raza Nostra*. Un templo consagrado a la carne con la dirección en cocina del televisivo Juan Pozuelo, asesor desde hace años de *Hamburguesa Nostra*, otro de los sellos de la firma. Muy acertada la joint venture con Lavinia que gestiona la oferta en vinos del restaurante gracias a Nuria España, sumiller de la vino-

Sobre estas líneas, una de las creaciones de Arola. A la derecha, pata negra en mano, Abraham García.

teca y trabajando in situ en Vaca Nostra.

No podemos dejar pasar la oportunidad de destacar la interesantísima cocina fusión que se hace en Madrid. Aunque David Muñoz sea su mayor exponente con *Diverxo*, la creatividad y la mezcla con gastronomías exóticas no acaba ahí. Ricardo Sanz hace años que lleva a cabo una cocina que mezcla bases japonesas y españolas en *Kabuki*, primero desde el local original en la calle Presidente Camora, y ahora también desde *Kabuki We-*

SERGI AROLA



Al catalán Sergi Arola no le ha ido nada mal en Madrid. Lleva varios años en la capital, primero con *La Broche* (restaurante con el que lo logró también dos estrellas Michelin) y ahora, desde hace unos pocos años, con *Sergi Arola*. También tiene, al igual que otros cocineros, una apuesta en formato gastrobar: *Vi Cool*, en el barrio de las Letras, pero es en *Sergi Arola* donde se encuentra su cocina más auténtica. "Es mi proyecto vital", dice el chef barcelonés. Años ha fue discípulo de Adrià, aunque su personalidad arrolladora hace tiempo que desplazó posibles influencias. Considerado enfant terrible por muchos durante sus años mozos, quizás por su aspecto canalla y motero y por ser una persona que siempre ha hablado muy claro, Arola es uno de los grandes cocineros de la escena madrileña. Junto a él siempre ha estado su pareja, Sara Fort, quien se ocupa de la sala del restaurante con gran éxito, conquistando infinidad de premios y distinciones. En *Sergi Arola* hay tanto carta como menús. En la carta encontramos platos de clara influencia catalana como el *Rape al all cremat*, tomate semiconfitado y escarola en salsa romesco; *Bull negre*, gamba roja de Roses en su jugo y verduras de temporada mini; o la *Esdudella de hígado de pato y judías de Sant Pau*.

MENÚS A ELEGIR:

SERGI AROLA: 135€. (NO INCLUYE BEBIDA). INCLUYENDO MARIDAJE, EL PRECIO SE INCREMENTA EN 65€.  
DESCUBRIMIENTO: 105€. (NO INCLUYE BEBIDA). EL MARIDAJE SALE POR 55€.

C/ Zurbano, 31  
www.sergirola.es  
91 310 21 69



llington. Jaime Renedo, en Asiana y en su hermano pequeño, Asiana Next Door, también apuesta de forma exitosa por la unión de distintas gastronomías del mundo para presentar una cocina propia y original.

Para concluir, reivindicamos nuevamente, como lo hacen Arola y Muñoz, la cocina de ese maestro que es Abraham García quien, tras más de tres décadas al frente de Viridiana, aún sigue sorprendiendo a propios y extraños. ●



## RESTAURANTES SELECCIÓN

<b>EL CLUB ALLARD</b> C/ Ferraz, 2 www.elcluballard.com 91 559 09 39	91 542 35 24	<b>MENTIDERO DE LA VILLA</b> C/ Almagro, 20 www.mentiderodelavilla.com 91 308 12 85
<b>DIVERXO</b> C/ Pensamiento, 28 www.diverxo.com 91 570 07 66	<b>EL BODEGON</b> C/ Pinar, 15 www.el-bodegon.es 91 562 31 37	<b>O'PAZO</b> C/ Reina Mercedes, 20 www.opazo.es 91 553 23 33
<b>RAMON FREIXA</b> Hotel Unico C/ Claudio Coello, 67 www.ramonfreixamadrid.com 91 781 82 62	<b>EL OSO</b> Ava. de Burgos, 214 www.restauranteeoso.com 91 766 60 60	<b>PEDRO LARUMBE</b> Pº de la Castellana, 38 www.larumbe.com 91 575 11 12
<b>SANTCELONI</b> Pº Castellana, 57 www.restaurantesantceloni.com 91 210 88 40	<b>EL PARAGUAS</b> C/ Jorge Juan, 16 www.elparaguas.com 91431 58 40	<b>PIÑERA</b> C/ Rosario Pino, 12 www.restaurantepiñera.com 91 425 14 25
<b>LA TERRAZA DEL CASINO</b> C/ Alcalá, 15 - 3º www.casinodemadrid.es 91 532 12 75	<b>EL PESCADOR</b> C/ José Ortega y Gasset, 75 www.marisqueriaelpescador.net 91 402 12 90	<b>RAFA</b> C/ Narváez, 68 www.restauranterafa.es 91 573 10 87
<b>SERGI AROLA</b> C/ Zurbano, 31 www.sergiarola.es 91 310 21 69	<b>ESBARDOS</b> C/ Maldonado, 4 www.restauranteesbardos.com 91 435 08 68	<b>REALCAFE BERNABEU</b> Estadio Bernabéu C/ Concha Espina, 1 www.realcafebernabeu.es 91 458 36 67
<b>KABUKI</b> Ava. Presidente Carmona, 2 91 417 64 15	<b>HORCHER</b> C/ Alfonso XII, 6 www.restaurantehorcher.com 91 522 07 31	<b>SACHA</b> C/ Juan Hurtado de Mendoza, 11 posterior 91 345 59 52
<b>KABUKI WELLINGTON</b> Hotel Wellington C/ Velázquez, 6 www.restaurantekabuki.com 91 577 78 77	<b>LA BIBLIOTECA DE STO. MAURO</b> Hotel AC Santo Mauro C/ Zurbano, 36 www.ac-hotels.com 91691 89 11	<b>SANDO BY ARZAK</b> Hotel Mercure Isabel La Católica, 2 www.restaurantesando.es 91 547 99 11
<b>ZALACAIN</b> C/ Álvarez de Baena, 4 www.restaurantezalacain.com 91 561 48 40	<b>LA DORADA</b> C/ Orensa, 64-66 www.ladorada.es 91 570 20 04	<b>SANXENXO</b> C/ José Ortega y Gasset, 40 www.sanxenxo.com 91 577 82 72
<b>ÁLBORA</b> C/ Jorge Juan, 33 www.restaurantelabora.com 91 781 61 97	<b>LA MANDUCA DE AZAGRA</b> C/ Sagasta, 14 www.lamanducadeazagra.com 91 591 01 12	<b>TAMARA-LORENZO</b> Pº de la Habana, 107 www.restaurantetamaralorenzo.com 91 415 51 76
<b>ALDABA</b> Ava. Alberto Alcocer, 5 www.restauranteladaba.es 91 359 73 86	<b>LA PALOMA</b> C/ Jorge Juan, 39 www.rtelapaloma.com 91 576 86 92	<b>TEATRO REAL</b> Teatro Real C/ Felipe V, s/n www.grupoarturo.com 91 516 06 70
<b>ARCE</b> C/ Augusto Figueroa, 32 www.restaurantearce.com 91 522 04 40	<b>LA TASQUITA DE ENFRENTÉ</b> C/ Ballesta, 6 www.latasquitadeenfrente.com 91 532 54 49	<b>VACA NOSTRA</b> Pº de la Castellana, 257 www.vacanostra.com 91 378 88 06
<b>CASA D'A TROYA</b> C/ Emilio Barral, 14 www.casadatroya.es 91 416 44 55	<b>LA TRAINERA</b> C/ Lagasca, 60 www.latrainera.es 91 576 80 35	<b>VIÁVELEZ</b> Ava. General Perón, 10 www.restauranteviavelez.com 91 579 95 39
<b>CASA LUCIO</b> C/ Cava Baja, 35 www.casalucio.es 91 365 32 52	<b>LAVINIA</b> C/ José Ortega y Gasset, 16 www.lavinia.com 91 426 05 99	<b>VIRIDIANA</b> C/ Juan de Mena, 14 www.restauranteviridiana.com 91 531 10 39
<b>DANTXARI</b> C/ Ventura Rodríguez, 8 www.dantzari.com	<b>LOA</b> C/ Eduardo Dato, 5 www.restauranteloa.com 91 395 28 53	