

# ESPAÑÓLES INTERNACIONALES

Los laureados y estrellados chefs españoles han traspasado las fronteras patrias para conquistar al mundo. Deléitese degustando sus creaciones sin parangón en las mejores ciudades extranjeras

*Por Malta Hari*

**Restaurante AROLA**

4 rue Meyerbeer 75009

Paris · France ·

T. +33(0)1 77 48 94 44

Email: [contact@restaurant-arola.fr](mailto:contact@restaurant-arola.fr)

El indómito Sergi Arola, siempre dispuesto a sorprender a propios y a extraños, ha llevado su concepto creativo e innovador del clásico pica pica a países tan dispares como Francia, Portugal, Brasil o Chile. Su personal apuesta en el hotel W Opera de París ha cautivado los corazones y paladares de los exigentes parisinos que no sólo disfrutaban con su particular menú pica pica para compartir, sino que se apasionan con fruición con el increíble 'brunch' dominical 'Couture'. Es un lugar para soñar y que se debe descubrir.

**Restaurante SANT PAU**

Coredo Nihonbashi Annex 1-6-1 Nihonbashi Chuo-ku · Tokyo

Restaurant T. 81-3-3517-5700

Wine bar T. 81-3-3517-5702

Es indiscutible que para Carme Ruscalleda no hay país que no se rinda a sus pies. Así pues, el país del sol naciente, desde el 2004 bebe los vientos por la cocina mediterránea que ejecuta el equipo de Ruscalleda, similar a la del homónimo de Sant Pau de Mar, Sant Pau, en Tokyo. El restaurante es un remanso de paz, luz y tranquilidad. Es trasladarse a miles de kilómetros, ya que evoca en cada detalle y rincón al restaurante catalán Sant Pau. En este restaurante se degusta la cocina catalana más internacional fusionada con los productos estacionales mejores de Japón. Se completa la oferta con un exquisito 'Wine Bar' donde se ofrecen unas deliciosas tapas que acompañan a la perfección los mejores caldos que se guardan a buen recaudo en la magnífica bodega. Para los más atrevidos, existe un rincón, al final del bar, donde uno puede perderse fumando un habano.

**VIEW62 by Paco Roncero**

Hopewell Centre, 183 Queen's Rd E ·

Hong Kong

T. +852 2574 6262

Cuando uno evoca en su mente la gastronomía madrileña de vanguardia, aparece, inexorablemente, la imagen de Paco Roncero. Su última hazaña ha sido ubicarse en Hong Kong. Su novedoso, ecléctico e iconoclasta View62 es el referente español en esa ciudad. Un espectacular espacio giratorio situado en la parte superior del Hopewell Centre, que en concreto se ubica en la planta 62 de este icónico rascacielos de casi 215 metros de altura, con unas incomparables vistas sobre la ciudad. Se trata de una apuesta clara y evidente de la cocina patria que triunfa en Asia.

**CINCO by Paco Pérez.**

Hotel Das Stue. Drakestraße.

Berlín · Alemania

T. +49 30 311 722 0

Si hay un gastroempresario por excelencia, ese es Paco Pérez. Enfrascado en numerosos proyectos, la última alegría le ha venido de la mano de su 'pequeño Miramar' o lo que es lo mismo Cinco en Berlín.

La prestigiosa Guía Michelin 2014 le ha otorgado una estrella y con ello el chef ya suma 5 en su maleta. En este restaurante los comensales pueden disfrutar de dos espacios diseñados y diferenciados por las manos de Patricia Urquiola. En uno se degusta la cocina de vanguardia de la que se hace eco de su hermano mayor y, en la otra se distingue un ambiente informal y casual que permite degustar platos de corte más tradicional. Paco ha querido aunar en su casa berlinesa lo mejor del Mediterráneo con los deliciosos productos teutones consiguiendo así fusiones sorprendentes a la vista y al paladar. Es un placer que no hay que dejarse perder.

**MANZANILLA****Spanish Brasserie**

345 Park Avenue South (26th Street) · New

York City · USA

T. 212 255 4086

Email: [reservations@manzanillanyc.com](mailto:reservations@manzanillanyc.com)

El arte español del sur se ha afincado con un éxito arrollador en New York City a manos del chef andaluz Dani García. Su filosofía en esta nueva andadura la resume en la frase que bien podría ser el ideario del proyecto: "Hemos querido meternos de lleno en la filosofía de los neoyorquinos, en su forma de comer, pero adaptándola a lo que nosotros somos, a nuestra cocina española y andaluza".

Para Dani García, chef estrellado por la prestigiosa Guía Michelin en su restaurante Calima, abrir un restaurante en NYC es el sueño de su vida. En la carta de Manzanilla se ofrecen tapas clásicas junto a novedosos platos de corte español. El buen vino, la cerveza y el jerez patrio no faltan en este pedazo de Andalucía ubicado más allá de las columnas de Hércules.

**PASSION by Martín Berasategui**

Hotel Paradisus Palma Real Golf&amp;Spa Resort

Playa de Bávaro · Punta Cana

República Dominicana

El lujo es un continuo en las aperturas de Martín Berasategui más allá de nuestras fronteras. Situado en el lujoso Palma Real este local suntuoso decorado con los complementarios Ying-Yang, es decir, blanco y negro, atrapa a propios y a extraños.

Su carta es una selección de los mejores platos de la cocina vasca y que han sido rediseñados para este restaurante para combinar sabiamente lo mejor de ambos mundos.

RESTAURANTE PASSION (PUNTA CANA)



RESTAURANTE SANT PAU (TOKIO)



RESTAURANTE CINCO BY PACO PÉREZ (HONG KONG)



RESTAURANTE AROLA (PARIS)



RESTAURANTE MANZANILLA (NEW YORK)



RESTAURANTE VIEW62 (HONG KONG)

