

[TOSTAS-LAB]



Mostaza a las finas hierbas y minizanahorias



Flores de alcaparras fritas



Esféricos de queso manchego y torreznos



Butifarra de perol



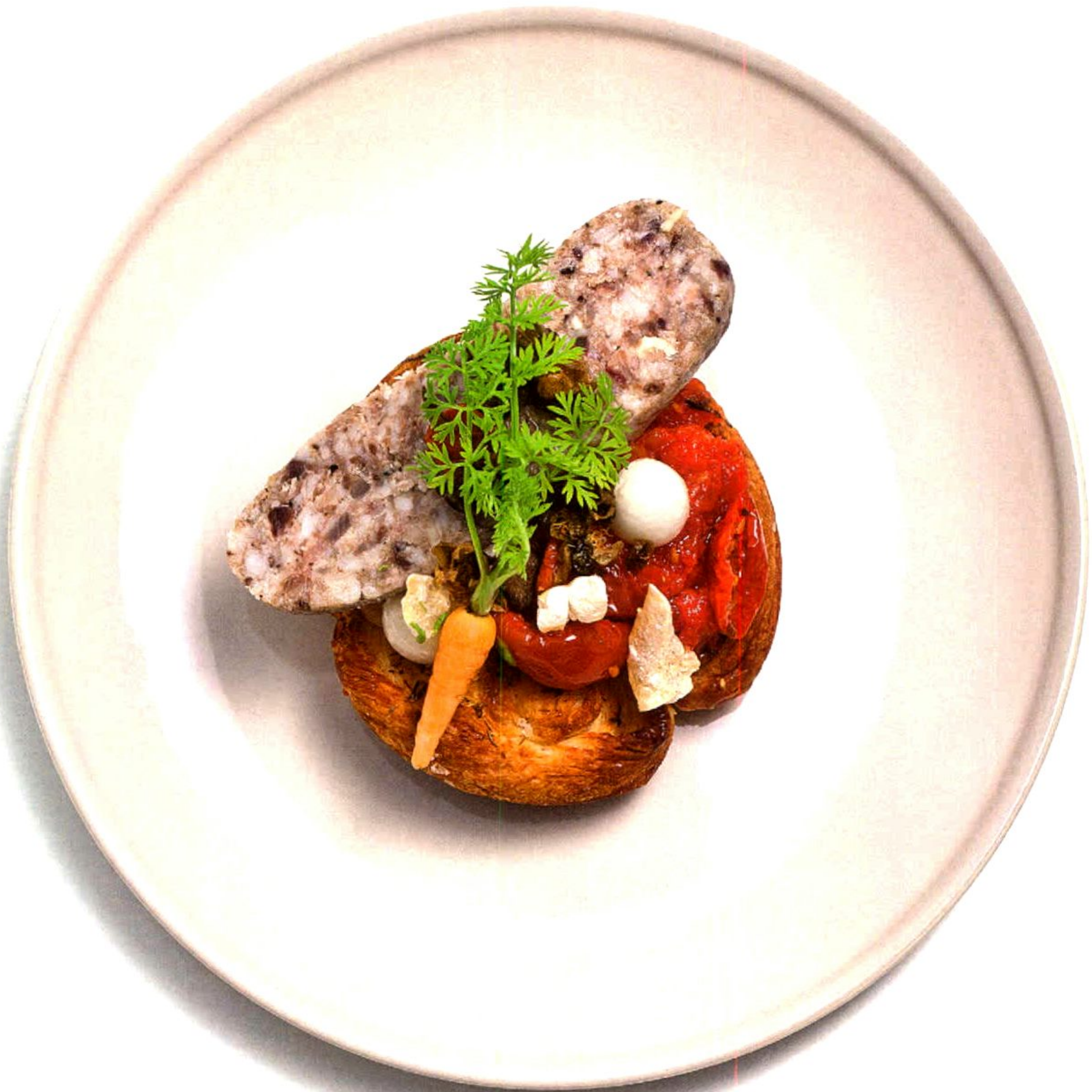
Compota de tomates secos sin azúcar



Pan hojaldrado de mantequilla con almendras y tomillo

El advenimiento de Platea (antiguo cine de la plaza de Colón reconvertido en templo del ocio gastronómico de la capital, con 5.800 m²) es ya, antes de acontecer, un éxito mayúsculo. Para celebrarlo, propusimos a sus cuatro chefs estrella –y sus seis estrellas Michelin– que nos elaborasen una tosta de bienvenida. Puro placer.

Fotografía: J. C. DE MARCOS Por FRUELA ZUBIZARRETA



TOSTA DE BUTIFARRA DE PEROL # **RAMÓN FREIXA**

De todas las virtudes de Freixa . . . perfeccionista, innovador, arriesgado y divertido (todas ellas aplicables a su cocina), la que más nos gusta es la última. Igual de divertida y sabrosa resulta esta tosta de butifarra con la que el dos estrellas Michelin nos propone abrir boca.



Espinacas frescas



Caballa ahumada en aceite de girasol a 70º y carbón de encina



Mayonesa de pimientos del Padrón



Pan gallego



TOSTA DE CABALLA AHUMADA # PEPE SOLLA

Para este pontevedrés, licenciado en Empresariales, supone todo un orgullo haber llegado a gran chef probando suerte en los fogones del restaurante familiar (fundado en 1961). Él lideró la adaptación a este siglo del restaurante Solla, y él ha preservado la esencia de su casa (estrella Michelin concedida en 1980 –y en vigor–, incluida).



Manzana verde Granny Smith



Almendras fritas



Queso de Afuega'l Pitu



Pechuga de pollo



Cebolla caramelizada en la que se ha guisado la pechuga



Pan integral de escanda



'ASTURSANDWICH' (TAMBIÉN 'ASTURTOSTA') # **MARCOS MORÁN**

Tataranieto, biznieta, nieto e hijo de profesionales, Marcos ejerce de jefe de cocina de Casa Gerardo desde 2005, restaurante con más de 130 años de historia que codirige junto a su padre. Guardián de una estrella Michelin y ponente gastronómico sin fronteras: la cocina asturiana y española encuentran en él a un excelente embajador.

GOURMET



TOSTA DE CALAMARES, NARANJA, MOSTAZA
Y ENSALADA DE AROMÁTICAS # **PACO RONCERO**

Ideólogo de una culinaria revolucionaria, chef ejecutivo y director del Casino de Madrid, creador de los gastrobares Estado Puro y autor del *software* Gestor de Cocina, Paco Roncero está considerado como uno de los máximos representantes de la cocina de vanguardia madrileña y española. Dos estrellas Michelin brillan sobre él.



Emulsión en aceite de girasol y yema de huevo, naranja y mostaza en grano



Cilantro



Albahaca



Cogollo de lechuga



Aros de calamar frescos, enharinados y fritos en girasol



Pan blanco

DESCUBRE EL EFECTO GO
EN LA VERSIÓN IPAD

