

# DIRECTIVOS fin de semana



En las terrazas de Platea (Madrid) se encuadra el restaurante Arriba, de Ramón Freixa.



Tickets, en Barcelona, es un concepto de Albert Adrià, que además

## El menú gastronómico de

**NOVEDADES** La temporada arranca con un amplio listado de nuevas direcciones culinarias en Madrid y Barcelona, así

**Marta Fernández Guadaño.**

Madrid

Nuevos formatos de negocio, citas con grandes cocineros, esperadas aperturas, conceptos informales, *gastroempresarios* que crecen, remodelaciones y mudanzas. Esos son los *ingredientes* de la agenda gastronómica del otoño 2014. Si septiembre es el inicio del curso escolar, empresarial y político, también lo es en el *gastrosector*. Es el momento de abrir negocios o reestrenarlos, con un pro y un contra: la clientela vuelve del verano con ganas de novedades, pero con menos dinero en el bolsillo.

Madrid da la bienvenida a espacios que podrían convertirse en destinos de comidas de negocios, en donde se reafirma la tendencia de que cocina clásica y tradición siguen siendo *valores refugio*. Los dueños del exitoso TenConTen estrenaron en julio Quintín, ultramarinos moderno y comedor, a un paso de su *casa madre*: El Paraguas. Javier Muñoz-Calero ha abierto su nuevo Tartan, bajo un concepto de restaurante clásico en su antiguo Muñoz, *neotasca* que se muda a Beláunde 22. Mientras, Alfonso Castellano (que lideró El Patio de Leo) vuelve con Rooster; tras el cierre de IO, Iñaki Oyarbide ultima la apertura de La Chelo con una "cocina de producto" en la zona del Retiro; y Juanjo López-Bedmar ha so-

metido La Tasquita de Enfrente a reforma.

Lo clásico convive con formatos innovadores. Muta es un espacio cambiante recién abierto por Javier Bonet, enfrente de su *hermano* de la calle Ponzano: Sala de Despiece, barra que en menos de un mes tendrá al lado Academia del Despiece. Nakeima es una barra oriental nacida hace diez meses y que ahora crecerá con un restaurante en su piso de arriba. L'Entrecote Café de París es la apuesta monotemática por la carne. Y el nuevo Bacira, de los chefs Vicente de la Red, Gabriel Zapata y Carlos Langreo, fusiona el Mediterráneo con Asia.

Barcelona también colecciona novedades. El Cercle cuenta con Albert Ventura, del restaurante Coure. Sergi de

Meià (ex Monvínic) ha puesto su nombre a su local de "cocina de proximidad". Ecléctico es un mix clásico-moderno de Francesc Chicón y Sergio Musso. Y surgen un par de cocinas regionales: el italiano Andrea Tumbarello, afincado en Madrid con Don Giovanni, ya tiene sede en el Hotel NH Constanza; y Grupo Sagardi ha

**David Muñoz mudó DiverXO al Hotel NH EuroBuilding, mientras Diego Guerrero ha abierto DSTAgE**

**Rodrigo de la Calle dejó el Hotel Villa Magna. Su vuelta es una de las noticias más esperadas**

inaugurado Oaxaca, con cocina mexicana y mezcalería, a cargo de Joan Bagur.

**Cocineros de renombre**

Por el lado de los grandes chefs, Madrid suma varias novedades. David Muñoz mudó DiverXO, único triple estrella de la capital, al Hotel NH Eurobuilding un par de semanas después de que Diego Guerrero, que obtuvo dos distinciones en El Club Allard, abriera DSTAgE. Ya está entre las mesas más buscadas de la ciudad.

Ramón Freixa (dos estrellas en el Hotel Único) estrenó en junio Arriba, bistró *casual* en el multiespacio Platea. Sergi Arola ha convertido el sótano de su dos estrellas en SOT, vermutería con picoteo informal, y anuncia cambios en su planta de arriba para otoño. Paco

Rocero ha reinventado hace un mes Estado Puro, en el Hotel NH Paseo del Prado, formato de tapeo (con otra sede en el Hotel Hard Rock, en Ibiza).

Justo al lado de la Bolsa madrileña, Cómala materializa desde julio la *casualización* de la cocina de Abraham García, dueño de Viridiana. Rodrigo de la Calle dejó el Hotel Villa Magna y su vuelta es uno de los proyectos más esperados. Por su parte, en plena Puerta de Alcalá, Ramsés estrena "chef de máximo nivel" a finales de septiembre, mientras Aurelio Morales aborda la "primera fase de una nueva etapa" tras la marcha del valenciano Ricard Camarena.

El otoño en Barcelona también tiene varios nombres y apellidos. Uno es Albert Adrià, que acaba de estrenar Niño



El Doble, el bar-espectáculo de Paco Pérez en L'Eggs (Barcelona).



Sergi de Meià es el nombre de un chef y un local de Barcelona.



estrena Niño Viejo y Hoja Santa, ambos de estilo mexicano.



El Mercado de San Ildefonso es un 'street market' en la calle Fuencarral.



Estado Puro es un concepto de Paco Roncero.

# este otoño

como algunas pistas a seguir en el resto de España.

**Albert Adrià acaba de estrenar la cantina de tacos Niño Viejo, que se completará con Hoja Santa**

Viejo, cantina de tacos que se completará en un par de semanas con Hoja Santa, espacio de cocina mexicana.

Paco Pérez, con cinco estrellas Michelin (dos en Miramar, dos en Enoteca y una en Berlín), ha lanzado El Doble, espectáculo musical y carta de cocina viajera en el sótano de L'Eggs, especializado en platos

**En septiembre se oficializa la llegada de Ángel León al Hotel Mandarin Oriental de Barcelona**

con huevos. Además, en septiembre se oficializa la llegada de Ángel León al Hotel Mandarin Oriental: con una estrella por su cocina marina en Apniente (El Puerto de Santa María), firmará la oferta de un restaurante y servicios como el *room service*.

Los chefs bullinianos Oriol Castro, Eduard Xatruch y Mateu Casañas se instalarán en la Ciudad Condal tras su experiencia en Compartir (Cadaqués). Y Carles Tejedor asumirá la dirección de El Nacional, antiguo garaje que se convertirá en centro gastronómico.

En San Sebastián, Andoni Luis Aduriz, chef de Mugaritz (dos estrellas y sexto mejor restaurante del mundo), trabaja en una formato *casual*; y desde Girona, los hermanos Roca, dueños de El Celler de Can Roca (tres estrellas y número dos del mundo), ultiman la llegada de su heladería Rocambolesc a Madrid.

**Del 'pop-up' a la mesa única**

Los espacios con fecha de caducidad representan otra tendencia creciente en el *gastrosector*, con ejemplos como El Cuartel, un concepto veranie-

## Citas pendientes

El otoño también es el momento de visitar los locales abiertos desde principios de año y que quedaron pendientes en las agendas. Con las aperturas, el año 2014 prueba la capacidad del sector para idear conceptos nuevos. A tener en cuenta en Madrid: Tándem, segunda marca del exitoso TriCiclo; Kena, taberna japoperuana de Luis Arévalo; Picsa, pizzería argentina de Sudestada; Celso y Manolo, barra de los dueños de La Carmencita; Columbus, restaurante de Mario Sandoval en el Casino Gran Madrid; la arrocería Que si quieres arroz Catalina; Bosco de Lobos, el formato cosmopolita del grupo En Compañía de Lobos, en el patio del Colegio de Arquitectos; The Market, con su cocina internacional; Alabaster, sede del coruñés Alborada; Yakitoro, brasa de Alberto Chicote; A de Arzábal, privado de la taberna de la zona de El Retiro; y el restaurante-lounge Otto. Además, hay varios nuevos 'gastromercados': Platea, con varias barras de Sinergias, alianza de los chefs Paco Roncero, Pepe Solla y Marcos Morán (aparte de Arriba, de Ramón Freixa); el Mercado de San Ildefonso, 'street market' en la calle Fuencarral; y El Huerto de Lucas, 'plaza' de productos orgánicos de Javier Muñoz-Calero.

En Barcelona, destacan La Taverna del Suculent, que abrió en mayo como la versión tabernaria de Suculent, la casa de comidas del Raval; Épicerie, pastelería y salón de té de Romain Fornell (una estrella Michelin en Caelis); Bardeni, bar carnívoro de Dani Lechuga; La Taverna del Clínic, que estrenó



Dani García tiene ahora su sede en el Hotel Puente Romano de Marbella.

reforma en abril; o Patrón, un Oyster & Gastro Bar. El verano supuso también la apertura de dos chiringuitos con firma: La Guingueta, de Carles Abellan, en La Barceloneta; y Barracuda, de Xavier Pellicer, en Castelldefels.

En el resto de España, son visitas pendientes el doble concepto (gastronómico e informal) de Dani García en el Hotel Puente Romano de Marbella; Bistró Guggenheim, espacio informal del museo, con el sello de Josean Aluja (una estrella en Nerua); Felip Llofrú dejó Moo (dirigido por los hermanos Roca en el Hotel Omm) para asumir los fogones del Hotel Can Faustino, en Menorca; y Canalla Bar, barra creada por Ricard Camarena dentro de su Canalla Bistró, en Valencia.

go de ocio y gastronomía en el madrileño Cuartel de Conde Duque. Estos formatos enlazan con las mesas especiales: la Room Chef de Iki Barcelona, bajo la idea *el cocinero para ti*, y de Mercès One, en la Ciudad Condal; y la futura The Table, que irá cambiando el concepto de restaurante, chef y menú en el Hotel Urso.

Una pista más. A mediados de septiembre, el Hotel NH Eurobuilding se convertirá en buque insignia del grupo hotelero: aparte del nuevo DiverXO, creará un espacio con bistró de Paco Roncero, coctelería de Diego Cabrera y sede del japonés 99 Sushi Bar. Mientras, El Corte Inglés dará un paso más con un nuevo Gour-

met Experience en uno de sus centros de la capital, a donde se mudará StreetXO de David Muñoz y habrá otros grandes chefs españoles.

Y, ¡ojo!, parece inevitable el avance de los *foodtrucks*, furgonetas de venta de comida frecuentes en Nueva York y que, en España, están limitadas por el marco legal.



L'Entrecote Café de París está situado en Madrid.