

GASTRONOMÍA Y VIAJES

CLUB
DE

GOURMETS

42

AÑOS



ENERO 2018 GOURMETS.NET

ENERO 2018

Nº 501

Cavas y Champagnes / Las burbujas del año 26/42

Viaje / Altos pirineos franceses 18

Restaurante / Via Veneto (Barcelona) 12

Caviar / El penúltimo suspiro 48



GRUPO
GOURMETS

Un derroche de chefs, estilos y sabrosos sucesos

Zalacaín se instala en la modernidad con un vanguardista comedor; Ángel León apuesta por lo informal en el Glass Mar; Íñigo Urrechu se sofisticada; Burgundy propone armonías platos-vinos y Coque Madrid es prodigalidad en cocina y espacios. El monte bajo toledano y sus delicias se solapan con bocados de India o Hong-Kong... Pasen y lean.

Texto—Ana Marcos

La alta cocina va a por todas. Grandes restaurantes en los que el tiempo se detiene para recordar aquellos modos que reivindicaban la perfección, tanto en sala como en cocina. El nuevo Zalacaín se moderniza tras la reforma total de su espacio: bodega vista, luces indirectas, grandes ventanales... Frente a este vanguardista entorno, conserva su alta cocina clásica que hoy, por lo insólita, resulta incluso rompedora.

En el primer tres estrellas Michelin (1987) que hubo en España, es el chef Julio Miralles quien otorga su sello propio a la más genuina esencia de Zalacaín: del búcaro Don Pío al bacalao Tellagorri o sus ya legendarias patatas soufflé. Como novedad, las medias raciones en carta y un Menú Degustación a 90 euros. Al frente, Carmen González como nueva directora de Operaciones, junto al histórico director Carmelo Pérez.

Del mar al campo

Otro grande ha llegado a Madrid. Ángel León deja su sello en el antiguo Glass Bar del hotel Urban, un lujo añadido a este cinco estrellas. Sus míticos arroz con plancton o royal de erizos, han recalado en este Glass Mar —de nuevo y oportuno nombre—, junto a una oferta amplia de vinos generosos.

La más audaz cocina gaditana en un estilo informal.

En Santerra el chef Miguel Carretero homenajea su tierra toledana con alma, técnica y creatividad. Frutos rojos, hierbas aromáticas, setas, caza mayor y menor, peces de río... La campiña como inspiración en la que la caza es protagonista en temporada. Abajo el restaurante gastronómico y arriba, un típico bar madrileño donde tomar unas suculentas tapas y raciones.

En clave sofisticada

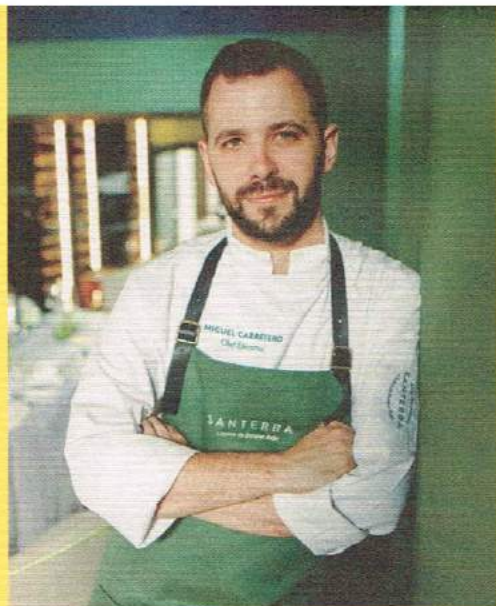
Íñigo Urrechu celebra sus treinta años de profesión con la inauguración del nuevo Urrechu Velázquez.

Un amplio y cosmopolita local de dos plantas con diferentes ambientes (zona de tapas, terraza, rincón de copas de sobremesa...), en el que la cocina de este chef, de gran materia prima y preparaciones reconocibles, ahora da una vuelta de tuerca: del atún a la plancha con salsa de soja y gnocchis a la crema, a los vermicelli con bogavante, anacardos y verduras al wok. Casi toda la carta, también en medias raciones. Impresionante oferta de vinos a cargo del sumiller Manuel Fernández, con 400 referencias.

1. Iván Morales y Álvaro Castellanos, propietarios de Kirikata.
2. Miguel Carretero, chef del restaurante Santerra.
3. Lux Madrid, el nuevo restaurante del Grupo La Máquina.
4. Thali de verduras, uno de los platos tradicionales indios de Benares.
5. La renovada sala de Zalacaín que vuelve a abrir sus puertas tras la reforma.
6. Salón rojo de Coque, decorado por Jean Porsche.



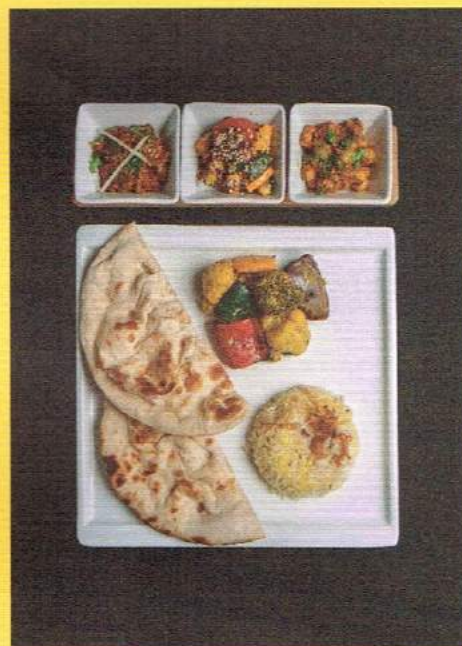
1



2



3



4



5



6

NOVEDADES MADRID

Benares

Zurbano, 5
benaresmadrid.com

Burgundy

Hermosilla, 2
burgundymadrid.com

Coque

Marqués de Riscal, 11
restaurantecoque.com

Donde Marian

Torpedero Tucumán, 32
dondemarian.es

Glass Mar

Carrera de San Jerónimo, 34
hotelurban.com

Haches

José Ortega y Gasset, 79
restaurantehaches.com

Kirikata

Doctor Castelo, 2
kirikata.com

La Elisa

Santa María, 42.
eltricio.es/la-elisa

Yakumanka

Valencia, 207
yakumanka.com

Los chicos, las chicas y los maniquís

Atocha, 49. Hotel Axel.
losmaniquis.com

Lux Madrid

Jorge Juan, 22
luxmadrid.es

Santerra

General Pardiñas, 56
santerra.es

The One

Lagasca, 81

Urrechu Velázquez

Velázquez, 150
urrechuvellazquez.com

Zalacaín

Álvarez de Baena, 4
restaurantezalacain.com

Y Mario Sandoval "estrenó" Madrid. De la villa de Humanes a un local de 1.050 metros cuadrados en una de las mejores zonas de la capital. El nuevo Coque es una inversión en solitario de los tres hermanos Sandoval con Diego en sala. Rafael en la maravillosa bodega -3.000 referencias- y Mario (2 estrellas Michelin) en la cocina. Impactante decoración a cargo de Jean Porsche y todo un derroche en coctelería, bodega o cocina, que el cliente recorre a base de pequeños pisolabis hasta llegar al comedor. Allí, platos de raigambre nacional: de la gamba blanca con fritura de su cabeza a la papada de cerdo ibérico con piquillo. A elegir dos menús de 130 y 180 euros, con posibilidad icomo no! de armonías, vinos aparte.

Lujos y buenos vinos

Del carpaccio de gamba roja a los tacos de secreto ibérico al estilo pibil. Todo en un precioso local de tres pisos con los comedores arriba y abajo más desenfadado, con barra y algunas mesas. Lux Madrid es la novedad del Grupo La Máquina, ya con 16 restaurantes en Madrid. Enclavado en un impresionante edificio en pleno barrio de Salamanca, posee una oferta culinaria distinta a sus otros restaurantes, con influencias asiáticas, mexicanas, italianas... Además de una base de cocina española y gran protagonismo de la parrilla. El nuevo restaurante 'estrella' del Grupo En Copa de Balón se llama Burgundy. Situado en los bajos del Hotel Gran Meliá Fénix, la filosofía del restaurante será la misma del grupo -con 4 locales en Madrid y tienda de vinos-aunque en este caso con un toque más cuidado. El chef David Marcano ha

ideado la carta y asesora una cocina de producto y técnicas actuales en la que no faltan guisos tradicionales ni algo de sushi y peruano. Como siempre en estos restaurantes, vinos a precios ajustados, ya que los propietarios son también distribuidores.

Oriente nos llama

El recoleto local donde nació Taberna Arzábal (Doctor Castelo, 2) acoge ahora las especialidades japonesas de Kirikata, del mismo Grupo. Destaca la incorporación de la robata y ofrecen dos menús degustación: Omakase Medium (65 euros) y Large (85 euros). Una barra para 12 comensales, cinco mesas y un pequeño reservado a cargo del sushiman Luis Sánchez. Directamente llegados desde Hong Kong, la pareja formada por Dave Cheng (chef) y su mujer Xiang Xu, han abierto The One. Y no es un "chino" más. Decoración austera y serena junto a una cocina muy personal en la que predominan las especialidades cantonesas. Salsas de soja, agridulces, picantes y curries hechos en la casa, como las judías negras, una de sus grandes especialidades, junto a platos como el pato pequinés o las costillas empanadas con especias chinas. Excelente relación calidad-precio. Y hay que pasarse por Benares, ahora con platos indios más tradicionales y 'thalis', la versión de nuestro plato único. Un escenario elegante para vivir sabores exóticos y de perfecta factura.

Clásicos, novedosos y marchosos

Donde Marian vuelve con fuerza tras una reforma de su espacio. La propietaria ya se ha retirado, pero ahora es Alfonso Luca de

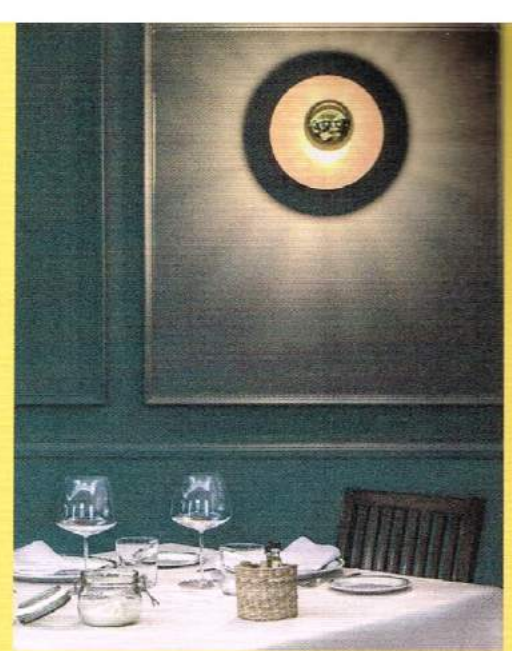
Tena quien está al frente de este elegante comedor. El chef José Dos Santos apuesta por la cocina vasco-navarra de siempre -verdinas con almejas, foie-gras mi cuit...-, aunque también por novedades como el steak tartar o el lomo de atún rojo. Buen ambiente y cuidado servicio.

Un lugar divertido, bonito y con 'feeling'. Haches es el proyecto de Javier Ungría y Marcos Diéguez, dos empresarios que apuestan por una cuidada cocina de producto: desde el marisco al cebiche, chipirones con ajo negro o el rabo de toro. Un restaurante con barra, perfecto también para desayunos, aperitivos o copas de última hora. Buenos cócteles.

En su primera incursión en la capital el catalán Grup Iglesias abre Los chicos, las chicas y los maniquís. Cocina de mucha altura al modo tapeo: delicioso rodaballo salvaje en tacos, un guacamole que hace época o cebiche de corvina thai para no olvidar. Con precios ajustados, está enclavado dentro del hotel Axel, el primer LTGB Gayfriendly en Madrid, con zona de barra para comer y comedores. Otro "imperdible" es La Elisa, el nuevo del Grupo Triciclo, una antigua tasca como homenaje al Madrid más cañí (bravas, caracoles, callos...), también con comidas y cenas, en ambiente desenfadado aunque con una valiosa cocina. ■



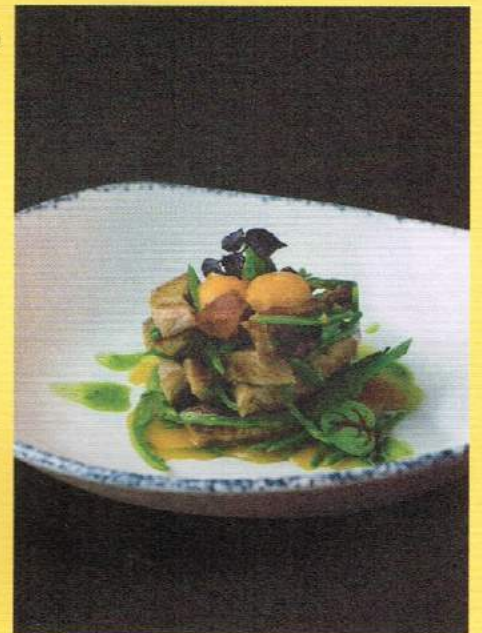
7



8



9



10

- 7. El chef, Dave Cheng, y la jefa de Sala, Xiang Xu, de The One.
- 8. Detalle de la sala del restaurante Donde Marian.
- 9. Barra de Burgundy del Grupo En Copa de Balón.

- 10. Secreto ibérico con tirabeques y yema de huevo de codorniz de Haches.
- 11. Ceviche corvina thai del restaurante Los chicos, las chicas y los maniquis.

11

