

Mercedes-Benz

VERANO 2016  
MERCEDES-BENZ.COM  
6 €  
ISSN 1568-1165

# magazine

**CLASE C CABRIO**  
A cielo abierto por Saint-Tropez



**SAN FRANCISCO**  
Viaje a la cuna de los creadores  
y los revolucionarios



**RAÚL ARÉVALO**  
Debuta como director con  
la película *Tarde para la ira*

EMOTION

# Ensaladas estivales

**UN LIENZO EN BLANCO** en el que jugar con nuevos ingredientes, texturas sorprendentes, técnicas renovadas y aliños atrevidos. La ensalada es la reina indiscutible del verano. Cuatro chefs de reconocido prestigio –María Marte, Albert Adrià, Javi Estévez y Julián Mármol– nos preparan su preferida. Siéntense a la mesa, el placer está servido.

TEXTO SANDRA MUÑOZ





## Ensalada de bogavante

“UN GUIÑO a mis raíces”. Así define la chef dominicana María Marte esta ensalada en la que el mar se hace presente con el bogavante marcado en la plancha y las algas *codium*, se respiran los aromas del trópico con el guacamole de mango y todo se llena de color gracias a las flores de verbena azul. Fue una de sus primeras creaciones cuando se puso a los mandos del prestigioso restaurante madrileño Club Allard (Ferraz, 2. Madrid), con dos estrellas Michelin. Cambiarle el sabor y el color al guacamole empleando el mango en lugar del aguacate fue uno de los juegos que más le divirtió al crear este plato que recomienda disfrutar acompañado de un vino blanco. María es una enamorada de las ensaladas, un plato que evoca su infancia: “En la República Dominicana hace mucho calor y apetece comer fresquito. Siempre estamos comiendo ensalada; suelen llevar marisco, ingredientes sencillos y naturales como la lechuga y el tomate, y aliños un poco especiales como el que se hace con tamarindo, que le da un toque dulce a las ensaladas verdes”. Su favorita es, sin duda, la ensaladilla: “Sigo haciéndola en El Club cuando nos vamos de vacaciones de Navidad. Lleva patata, zanahoria, mahonesa, huevo y remolacha, que le da un toque diferente”.

[ELCLUBALLARD.COM](http://ELCLUBALLARD.COM)

Las ensaladas de mi tierra  
suelen llevar marisco y  
aliños un poco especiales”

MARÍA MARTE

## Ensalada de hígado de ternera

**CONOCIDO POR** ser el adalid de la nueva casquería, una de las últimas líneas de trabajo de Javi Estévez es elaborar esta materia prima en frío. ¿Y qué mejor reto que preparar una ensalada? Para ello elige el hígado de ternera, “una de las partes que más me cuestan”, según sus propias palabras, y en lugar de cocinarlo a la plancha o frito, lo desangra, lo macera con especias y lo cocina al vacío con mantequilla. Por último, lo lamina con un cortafiambres y lo acompaña de rúcula, berros, canónigos, cebolla morada en juliana y un helado de tres mostazas. Según Estévez, la clave para que una ensalada sea divertida es el aliño: “Hemos hecho una vinagreta con vinagre de Jerez, soja, mostaza y un aceite de oliva suave para que no se apodere del resto de ingredientes”. El resultado es original y delicioso. Prueba superada, porque en este plato no hay ni rastro del sabor metálico que enseguida delata al hígado. Propone tomarlo con un vino generoso, un espumoso, o incluso con vermú. No en vano su restaurante, La Tasquería (Duque de Sesto, 48. Madrid), es un lugar pensado para probar cosas nuevas y divertirse.

LATASQUERIA.COM



Con la casquería  
funcionan muy bien  
los vinos generosos”

JAVI ESTÉVEZ

EMOTION



FOTOS MASSIMILIANO MINOCCI

## Cebiche de melón

**IBIZA INSPIRÓ** a Albert Adrià para crear y sacar adelante este nuevo y refrescante plato. “Andábamos buscando un cebiche de pomelo gigante, pero probamos con el melón y nos convenció. Le pasé la receta a Paco Méndez, chef de Hoja Santa –uno de sus restaurantes en Barcelona (Avda. Mistral, 54)-, para que lo trabajara y ha quedado espectacular, con un aire muy mexicano”, cuenta Adrià. El melón está bañado en un jugo verde elaborado con nopal, pepino, zumo de naranja y de piña y acompañado de una espuma de **hibiscus**, una de las flores más típicas de México. No falta el aguachile o leche de tigre, un acidulante que permite que se pueda llamar cebiche, y la manzana verde que le da un toque crocante al conjunto. Adrià es un enamorado de las ensaladas, y no deja de probar nuevas combinaciones: “Me gustan mucho los aliños chinos de salsa de fermento; son muy sabrosos, y en casa también me he aficionado a los curris. Creo que son nuevos ingredientes que han venido para quedarse. Cuando era niño, los aguacates, el salmón o las endibias eran algo exótico y hoy forman parte de nuestra gastronomía”.

[ELBARRIADRIA.COM](http://ELBARRIADRIA.COM) / [HOJASANTA.ES](http://HOJASANTA.ES)



“

La cocina fría es como los postres, puedes plasmear casi cualquier idea”

ALBERT ADRIÀ

# Moriawase

**NOBLEZA, PUREZA**, sensibilidad... Todos estos ingredientes se reflejan en la cocina de Julián Mármol, forman parte de su personalidad y están presentes en esta ensalada Moriawase. El chef de Yugo (San Blas, 4. Madrid) ha apostado por “el alga **wakame** traída de Japón como base, acompañada por **daikon**, el nabo coreano, y hoja **shiso**, que pertenece a la familia de la menta y equilibra el sabor de los distintos pescados que la coronan”. Una sinfonía de sabores del mar: hay piezas de atún (toro y chu-toro), salmón salvaje de Sockeye, **hamachi**, gallo San Pedro, huevas de salmón salvaje **keta** y un delicado **carpaccio** de fresa. “La ensalada la hacemos muy pura, prácticamente no la aderezamos; jugamos con las texturas y con los colores de los pescados salvajes y el verde casi eléctrico del alga”, explica Mármol. Como es norma en la gastronomía japonesa, el producto se cuida muchísimo. “Allí las algas son la base de la ensalada. También puedes encontrar tomate, pero es un plato en sí mismo. Es dulce, con la piel crujiente, lo preparan a baja temperatura o en crudo y vale 25 euros”, cuenta.

[YUGOTHEBUNKER.COM](http://YUGOTHEBUNKER.COM)



Jugamos con las texturas  
y los colores de los  
pescados salvajes”

JULIÁN MÁRMOL



## EMOTION



### MARÍA MARTE

“Vivo soñando y tengo la suerte de que los sueños se me hacen realidad”. En la cara de María Marte se dibuja una sonrisa mientras pronuncia estas palabras, y escuchándola parece que la tercera estrella Michelin está más cerca. Su historia es de cuento: nació en la República Dominicana y llegó a Madrid para estar más cerca de su hijo. Entró en El Club Allard para fregar platos, pero ningún detalle escapaba a sus despiertos ojos y su alma de cocinera. Su ascenso fue imparable y hace tres años se convirtió en chef ejecutiva. Reconoce que “me ha cambiado la vida, en lo personal y en lo profesional”. En este tiempo, ha conseguido que su cocina tenga un sello propio: “Llevo el Caribe en la sangre; hemos fusionado los matices y sabores de la cocina caribeña con la gastronomía mediterránea”. Platos como la flor de *hibiscus* (cuya imagen lleva tatuada en su cadera) con pisco *sour* y caramelo de pistacho definen su cocina. Soñadora y concienzuda, de su día a día se queda con “los servicios cañeros son los que más me gustan; soy un poco masoquista”.



### JAVI ESTÉVEZ

Le han definido como el *héroe de los despojos*, porque si hay un nombre que se asocia a la moda de la casquería es el de Javi Estévez. En 2015 abrió La Tasquería: “Aprovechamos las técnicas actuales como las cocciones largas y las bajas temperaturas para obtener texturas más melosas y cuidamos las presentaciones para que no echen para atrás”. No es fácil trabajar con sesos, callos y mollejas y conquistar a los *foodies*, más acostumbrados a la comida *japo* o mexicana que a los sabores clásicos. El éxito le ha llegado en forma de premio: fue nombrado Cocinero Revelación 2016 en el congreso gastronómico Madrid Fusión. En su cocina abierta no hay gritos y valora sobre todo la calidad humana: “Somos como una familia: tiene que haber seriedad, compromiso y buen ambiente porque eso se traslada al plato y el cliente lo nota”, explica. Su otra familia –sus padres, su pareja– sufre su profesión: “Son un apoyo brutal. Me he perdido bodas y cumpleaños y nunca me han echado nada en cara”, se lamenta. Para ellos es su escaso tiempo libre, que también aprovecha para montar en bici, hacer pilates y comer en otros restaurantes.

FOTOS CARLOS HIDALGO / LUIS ÁLVAREZ





### ALBERT ADRIÀ

El suyo es un apellido que marca y resulta difícil desligar su trayectoria de El Bulli: "Fue más que un trabajo, es mi vida y mi historia. Ferran y el Juli Soler me enseñaron todo lo que sé", recuerda. Como no quería estudiar, su hermano, Ferran Adrià, se lo llevó a trabajar con él y eso cambió su futuro. Con la apertura de Enigma este mes de julio culmina su gran proyecto, El Barri, seis restaurantes con conceptos gastronómicos distintos -cocina mexicana, *nikkei*, tapas...- ubicados en el mismo barrio de Barcelona. Tres de ellos ya poseen una estrella Michelin y el último en llegar, Enigma, "es la guinda del pastel, pretende recoger el testigo de El Bulli salvando las distancias", afirma Albert, un tipo inquieto, humilde e inconformista que se da por satisfecho "porque tengo más de lo que imaginé. Es importante levantarte por las mañanas y disfrutar de lo conseguido". Dice que no le hace falta desconectar del todo porque se dosifica bastante bien, eso sí, a su hijo de 9 años le ha prometido que "quedan tres años duros y luego pasaremos cada noche juntos".



FOTOS MASSIMILIANO MINOCRI / MIRIAM YELEQ



### JULIÁN MÁRMOL

Su amor por la cocina nipona fue un flechazo: "Me impactó conocer una textura y un sabor tan puros", cuenta. Se formó de manera autodidacta, y la inquietud, la perseverancia y los libros fueron sus mejores aliados. Un amigo le animó a montar algo pequeñito y así nació el único club privado de gastronomía japonesa que existe en Europa: "Bajabas una escalera, metías un código alfanumérico y había cuatro mesitas donde daba de comer a los socios", recuerda. Hoy tiene 600 y más de mil en lista de espera. La exquisitez y la pureza del producto están en el ADN de su cocina: "Trabajamos con pescados salvajes de Alaska, certificamos su trazabilidad y el *yake* o estrés del animal. Y apostamos por la divulgación, el mundo del *sushi* es muy opaco", asegura. Los clientes son su bien más preciado, y como tal los cuida. ¿Qué recibe a cambio? "La gente viene entregada y me dice "¡Con qué nos vas a sorprender, Julián!". La sinceridad es mi mayor virtud. Saben que van a comer *mi verdad*, y eso les relaja", explica este chef atípico que intenta mantenerse en el anonimato, lejos de los saraos de este mundillo, mientras sueña con viajar a Japón y seguir disfrutando de la vida.

