

NÚMERO 149
MARZO 2017. 4€

Gentleman

EL VALOR DE LA ELEGANCIA

ISSN 1696-7186



00149

8 413042 589471

CANARIAS 4,20€

LOS
50
MEJORES
RESTAURANTES
VINOS

ESPECIAL
GOURMET
TENDENCIAS
DELICATESSEN
DESTILADOS
ARGENTINA
LIBROS

RUTA DEL ARTE
UNA VUELTA AL MUNDO
SIGUIENDO LAS BIENALES

ALL THAT JAZZ
ART KANE, HARLEM 1958

DÍA DEL PADRE
EL MEJOR BAZAR
EXPERIENCIAS
REGALOS
ESTILO

JOSÉ ANDRÉS
Un chef asturiano en Washington

LA CONQUISTA DE AMÉRICA



LA BUENA MESA

LOS TRES ELEMENTOS DE LA NATURALEZA DETERMINAN ESTE ITINERARIO POR LA LA GEOGRAFÍA ESPAÑOLA, CON ESCALAS EN LOS 50 RESTAURANTES MÁS DESTACADOS DEL ÚLTIMO AÑO.

TEXTO Y SELECCIÓN FEDERICO OLDENBURG E IGNACIO CHECA

TIERRA

CULTO AL PRODUCTO Y FIDELIDAD AL ORIGEN.



JUAN ANTONIO MEDINA A'BARRA

La última apertura del jamonero José Gómez, Joselito, y sus socios del Grupo Alhora ha empezado su andadura con buen pie, obteniendo su primera estrella Michelin en tiempo récord. La noble ubicación -en el mismo sitio donde estuvo el célebre El Bodegón-, el impactante interiorismo y una oferta gastronómica diversa -que atiende a gustos más clásicos en la mesa y más osados en la barra- le han convertido en el estreno del año en la capital. Impecable atención y notable carta de vinos.

C/ Pinar, 15. Madrid + Tfno: +34 910 210 061
+ www.restauranteabarra.com

XAVIER PELLICER CÉLERI

Curtido en mil fogones, el admirado Xavier Pellicer (que pasó antes por Abac, Drolma o Can Fabes) ha salido airoso de su audaz apuesta, jugándose el prestigio a la carta de la cocina saludable y los vinos naturales en un espacio de concepto rompedor, con mesas altas comunitarias. Sus platos, plenos de sabor, sutilezas y sensibilidad, y el equilibrio de sus menús (que se presentan también en versión vegana y vegetariana) han convencido incluso a Michelin, que ha tenido a bien respaldarle con una estrella en su última edición. Sin duda, con Céleri se consagra también una nueva forma de entender la alta cocina.

Passatge Marimón, 5. Barcelona + Tfno.: +34 932 529 594 + www.tribuwoiki.com/restaurante/celeri



MARTÍN BERASATEGUI MARTÍN BERASATEGUI

Con el tercer *macaron* que le endosó la guía roja al restaurante Lasarte, de Barcelona, Berasategui se ha convertido en el chef patrio más encumbrado por Michelin. No es de extrañar: en su madurez, el cocinero vasco reúne todas las condiciones -prodigiosa técnica, estupendo equipo, proyección mediática- para ejercer el papel de *prima donna* en la gastronomía española. Su refugio en Lasarte sigue siendo el mejor lugar para conocer -o redescubrir- su cocina.

Loidi Kalea, 4. Lasarte, Guipúzcoa + Tfno.: +34 943 366 471 + www.martinberasategui.com

OTRAS TIERRAS

SANTCELONI

Respaldado por el mejor equipo de sala de España -con el sumiller David Robledo y el *maitre* Abel Valverde como garantías-, el chef Óscar Velasco ha consolidado a Santceloni como templo mayor de la alta cocina que atiende al clasicismo sin despreciar la modernidad.

Hotel Hesperia. Paseo de la Castellana, 57. Madrid + Tfno.: +34 912 108 840 + www.restaurantesantceloni.com

ADOLFO

Impulsado por la arrolladora personalidad de Adolfo Muñoz, esta casa continúa siendo la principal referencia gastronómica en la Ciudad de las Tres Culturas. Su cocina, de sabores esenciales, cuenta también con representación en la azotea del Ayuntamiento de Madrid.

C/ Hombre de Palo, 7. Toledo + Tfno.: +34 925 227 321 + www.adolforestaurante.com

EL BOHÍO

El televisivo Pepe Rodríguez Rey soporta la fama que le ha proporcionado *Masterchef* sin que los focos afecten a los quehaceres de El Bohío. Comer en sus mesas continúa siendo uno de los mejores planes gastronómicos que pueden elucubrarse en el entorno de Madrid.

Avda. Castilla-La Mancha, 81. Illescas, Toledo + Tfno.: +34 925 511 126 + www.elbohio.com

EL PORTAL DE ECHAUREN

En las cotas más altas de la comunidad riojana, Francis Paniego continúa creciendo, dando pinceladas de genio y contemporaneidad a una cocina con fundamento en la región. Su menú de Alta Casquería se antoja obligatorio.

C/ Padre José García, 19. Ezcaray, La Rioja + Tfno.: +34 941 354 047 + www.echauren.com

ETXEBARRI

No hay restaurante en el mundo donde el arte parrillero alcance la dimensión que le da Víctor Arguinzoniz. En su caserío de Axpe, todo lo que se aproxima a las brasas -desde las gambas de Palamós hasta el chuletón de vaca vieja- adquiere visos de manjar estratosférico.

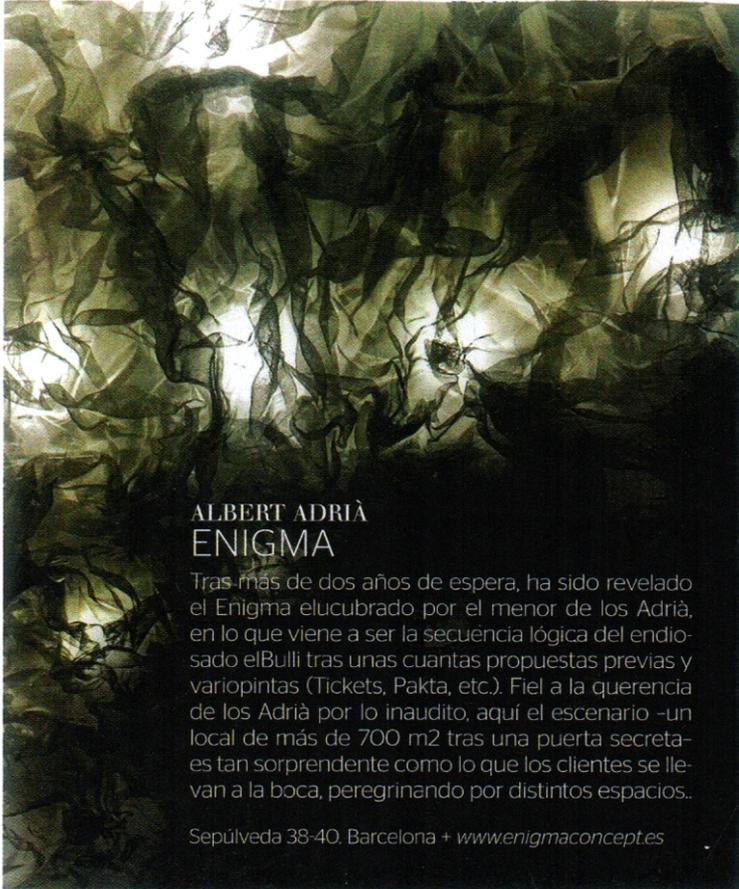
Plaza San Juan, 1. Axpe-Marzana. Atxondo, Vizcaya + Tfno.: +34 946 583 042 + www.asadoretxebarri.com

VENTA MONCALVILLO

Los hermanos Echapresto (Ignacio, cocinero, y Carlos, sumiller) persisten en su heroica misión de poner al día la culinaria riojana, reformulándola sin pervertir su alma. La enciclopédica carta de vinos bien merece una visita.

Ctra. Medrano, 6. Daroca de Rioja, La Rioja + Tfno.: +34 941 444 832 + ventamoncalvillo.com

RESTAURANTES



ALBERT ADRIÀ ENIGMA

Tras más de dos años de espera, ha sido revelado el Enigma elucubrado por el menor de los Adrià, en lo que viene a ser la secuencia lógica del endiosado elBulli tras unas cuantas propuestas previas y variopintas (Tickets, Pakta, etc.). Fiel a la querencia de los Adrià por lo inaudito, aquí el escenario -un local de más de 700 m2 tras una puerta secretas tan sorprendente como lo que los clientes se llevan a la boca, peregrinando por distintos espacios.

Sepúlveda 38-40. Barcelona + www.enigmaconcept.es



RICARD CAMARENA RICARD CAMARENA RESTAURANT

El brillante Camarena despliega su talento en cuatro locales (Ricard Camarena Restaurant, Canalla Bistró, Habitual y Central Bar). Pero es en este donde exhibe con mayor plenitud su capacidad para sacar el mejor partido al producto, en sabores puros, reconocibles. El solitario macaron con el que Michelin le bendice se antoja exiguo para tan inspiradora experiencia.

C/ Doctor Sumi, 4. Valencia + Tfno.: +34 963 355 418 + www.ricardcamarena.com



DAVID MUÑOZ DIVERXO

Reducida su presencia mediática, el chef Dabiz parece más centrado en aprovechar su don para perfilar una cocina que destila emociones e invita a viajar. En sus peculiares lienzos cabe de todo: chili crab con papas canarias, cocochas y berberechos; glaseado express de kobe en su jugo, una bacanal andaluza con guisantes lágrima y riesling-sour de mandarina... Así hasta 14 capítulos, cada cual más deslumbrante. Bienvenidos al País de las Maravillas comestibles.

C/ Padre Damián, 23. Madrid + Tfno.: +34 915 700 766 + www.diverxo.com

PACO MORALES NOOR

Uno de los talentos en progresión en el escenario culinario español, Paco Morales ha concretado en 2016 su mayor sueño: un restaurante consagrado a la gastronomía andalusí, revisitada de una perspectiva contemporánea, para ofrecer "un paseo por la cocina monumental de la Córdoba árabe". Para el chef cordobés, Noor es un reencuentro con sus raíces y un desafío: prescindir de los ingredientes que llegaron a Europa tras la conquista de América.

C/ Pablo Ruiz Picasso, 8. Córdoba + Tfno.: +34 957 964 055 + www.noorrestaurant.es



OTROS AIRES

DOS CIELOS

Los gemelos Torres echan a rodar la su cursal madrileña de Dos Cielos, mientras preparan el salto a un espacio de concepto aún más ambicioso, donde dar rienda suelta a su espíritu curioso, sensible y desprejuiciado.

Hotel ME Barcelona. C/ Pere IV, 272-286. Barcelona + Tfno.: +34 933 672 070 + doscielos.com

ROCA MOO

Alojada en el amplio lobby del hotel Omm, la embajada barcelonesa de los hermanos Roca deslumbra con platos de técnica prodigiosa y primoroso equilibrio, asociados a una exquisita carta de vinos.

Hotel Omm. C/ Roselló, 265. Barcelona + Tfno.: +34 934 454 000 + www.hotelomm.es

MUGARITZ

Como cada año, su reapertura (12 de abril) dispara las expectativas sobre las maravillas que saldrán de la chistera del mago Andoni Aduriz, quizás el chef más sabio de este país, con un discurso profundo, naturalista y sutil, que no conoce parangón.

C/ Aldura Aldea, 20. Caserío Otzazueta. Rentería. Guipúzcoa + Tfno.: +34 943 518 343 + www.mugaritz.com

AZURMENDI

Eneko Atxa sigue en sus trece. Desde su fabuloso balcón acristalado, propone a sus comensales una experiencia amable y trascendental, en la que nunca se pierde el horizonte de la naturaleza.

Corredor de Txorrieri, salida 25. Larrabetzu. Vizcaya + Tfno.: +34 944 558 866 + azurmendies.com

COQUE

Con el chef Mario al frente, la familia Sandoval busca la excelencia en todos los terrenos, desde el tradicional cochinillo asado -¡impresionante!- hasta la futurista interrelación entre cocina y neurociencia.

C/ Francisco Encinas, 8. Humanes, Madrid + Tfno.: +34 916 040 202 + restaurantecoque.com

MESSINA

El argentino Mauricio Giovanini sigue cuajando en Marbella una propuesta muy personal, que se nutre de la curiosidad y la técnica para dar a luz platos de sabores contrastados, con múltiples referencias: torrija thai; raya en amarillo...

Av. Severo Ochoa, 12. Marbella, Málaga + Tfno.: +34 679 770 062 + restaurantemessina.com

NERUA

El joven Josean Alija continúa creciendo en su concepción de una cocina basada en principios tan básicos como exquisitos: memoria del territorio, sabores puros y presentaciones minimalistas.

Museo Guggenheim Bilbao. Abandoibarra Etorbidea, 2. Bilbao + Tfno.: +34 944 000 430 + www.neruaguggenheimbilbao.com



DIEGO GUERRERO DSTAGE

En su peculiar laboratorio de estética industrial, prescindiendo de manteles y otros formalismos, Diego Guerrero continúa afianzándose como uno de los cocineros más interesantes de la capital, con platos audaces, de naturaleza mestiza y vocación cosmopolita, entre los que nunca faltan virtuosos trampantojos: aguacate asado con mole y masato; tuétano de ciervo con navajas escabechadas; corazón de buey y frambuesa; begonia helada, margarita y manzana-apio...

C/ Regueros, 8. Madrid + Tfno.: +34 917 021 586 + www.dstageconcept.com



JORDI VILÀ ALKIMIA

En su nuevo emplazamiento -en la fábrica cervecera Moritz-, Jordi Vilà se mantiene al margen de la modernidad vacua y atesora el encanto que sugiere una creatividad sin redes. A Alkimia no se va a descubrir el último salto mortal de las cucharas vanguardistas, sino a disfrutar de una cocina directa y rotunda, elaborada ante las propias narices del comensal, siempre con la calidad de las materias primas y la potencia de sabor como argumentos principales.

Ronda de Sant Antoni, 41. Principal. Barcelona + Tfno.: +34 932 076 115 + www.alkimia.cat