



El chef de Hoja Santa, Paco Méndez

INÉS BAUCELLS

TODO IRÁ BIEN

El talento contra el folklore



SALVADOR SOSTRES

Los restaurantes temáticos tienen su interés pero también un techo muy inmediato y hay que decir que tiende al folklore la exaltación de lo regional.

Hoja Santa ha sido siempre un muy buen restaurante de cocina mexicana pero hasta hace poco se quedaba en la frontera de lo autóctono, sin dar el gran salto para convertirse en un gran restaurante que superara la adjetivación nacional. Se intuía y se apreciaba el talento del chef Paco Méndez pero no acababa de eclosionar por quererse ceñir demasiado al género.

Por suerte para él, para nosotros y para la cocina mundial, cualquier tentación folklórica ha desaparecido definitivamente de su cocina y el talento le ha puesto en la senda de los mejores restaurantes del mundo junto con Disfrutar, Mugaritz y Aponiente.

Nada es banal en Hoja Santa, se ha desvanecido la sombra del mariachi y todo exalta el esplendor del talento y de la gracia que sólo los grandes genios poseen. Lo mexicano ha quedado como un leve hilo argumental y lo que importa es el arte sensacional de un cocinero que resulta mucho más relevante por allá donde su genialidad nos lleva que por su lugar de procedencia.

Las chicas del servicio tendrían que hallar el modo de hablar menos y de modular la estridencia de su tono, porque aunque evidentemente los platos necesitan ser presentados no se pueden dar explicaciones eternas que rompan una y otra vez el ritmo de la conversación de los comensales ni mucho menos la atmósfera suave y delicada del restaurante. Como su buena volun-

tad es incuestionable, que puedan encontrar este equilibrio será sólo cuestión de un poco de reflexión y de la debida práctica. El jefe de sala, Diego Braga, perfecto en su puesta en escena y en su sentido de la medida, sabrá sin duda ayudarles a desarrollarse en su punto exacto.

Hoja Santa se ha hecho mayor, ha accedido a un nivel con el que muchos sueñan y al que sólo los que tienen el móvil de Dios pueden acceder; y aunque las corruptas guías gastronómicas quieran hacerle pagar su pertenencia a la familia Adrià, por resentimiento y por esa rabia que genera la impotencia, Paco Méndez es uno de los muy pocos elegidos por los que merece la pena pagar lo que pida y viajar donde sea que esté para dejarse asombrar por el poder de su genio.

Es civilizado no intentar pedir nada concreto y dejarse llevar por lo que el jefe de sala proponga, confiando siempre en el menú más largo. A pesar de

que los cócteles y el tequila se ofrecen en el aperitivo, conviene dejarlos para el final, porque no tiene ningún sentido permitir que el alcohol nuble nuestra percepción ante una cocina tan exacta, tan preciosa y tan inteligente. Una vez finalizado el menú, nunca antes, es el momento de beber todo lo que sea necesario -la margarita herencia de El Bulli es extraordinaria- hasta llevarse, entonces sí, el local por delante.

Hoja Santa

Avenida Mistral, 54; 08015, Barcelona. Teléfono: 933 482 194.

Cocina: 10
Sala: 8
Servicio: 6 (Diego Braga, 9)



Instituto de Crédito Oficial

ANUNCIA LA VENTA POR SUBASTA DE:

REF: P.O. 01/2017

LOTE	INMUEBLE	TIPO DE REFERENCIA (*)
1	DOS LOCALES, unidos físicamente (planta baja y planta sótano) con una superficie total de 674 m ² en la C/ Torres Miranda nº 2 de MADRID / Fincas 21024 y 21018	811.014,50 €

(*) Según lo indicado en las Bases, se aceptarán ofertas por un importe igual o superior al 60% del tipo de referencia.

Las Bases que regulan este procedimiento de venta están a disposición de los interesados en la sede del INSTITUTO DE CRÉDITO OFICIAL. Paseo del Prado, 4 (28014 - MADRID); Tlf. 91 592 15 42; Fax. 91 592 18 98; correo electrónico: gestion.activos@ico.es

PRESENTACIÓN DE OFERTAS

Solo se admitirán las ofertas recibidas en el Registro de Entrada del INSTITUTO DE CRÉDITO OFICIAL, antes de las 12 HORAS DEL DÍA 1 DE SEPTIEMBRE DE 2017