

## ONBARCELONA

A LA ÚLTIMA

MIRAR

LEER

ESCUCHAR

COCINA'S

VISITAR

SERVICIOS ▾

LA GUÍA MICHELIN 2018

## Las 3 estrellas de Àbac refuerzan a Barcelona como capital gastro

La ciudad alcanza las 31 estrellas gracias a la tercera del restaurante de Jordi Cruz, la segunda de Disfrutar y Dos Cielos, y la primera de Enigma. Jordi Cruz, en el jardín del restaurante Àbac. RICARD FADRIQUE



MIÉRCOLES, 22 DE NOVIEMBRE DEL 2017



Ferran Imedio@ferranimedio

Tantos años (¡106 ni más ni menos!) llevaba Barcelona esperando a tener un **restaurante de tres estrellas Michelin**, y en dos temporadas, pim pam: va y consigue un par. Si **la guía Michelin 2017 señaló a Lasarte**,

de Paolo Casagrande bajo la dirección de Martín Berasategui, **la del 2018 ha coronado a Àbac**. Un premio justo con el trabajo de **Jordi Cruz** y un reflejo de la **capitalidad gastronómica de Barcelona**.

"Estoy feliz por mí y por mi equipo. Ahora no debemos parar. Esta distinción es un refuerzo a nuestras ganas de seguir haciéndolo muy bien", ha dicho alguien que ha querido reivindicarse tras las dudas que muchos expresaron por ser jurado de 'Masterchef' y aparecer mucho en televisión. "Me tiro el día en el restaurante, aunque no lo parezca porque salgo mucho en la tele. No se ganan tres estrellas si no es echándole muchas horas", ha asegurado Jordi Cruz.

Con su restaurante Àbac, en la avenida del Tibidabo, Barcelona suma dos 'biestrellados' (**Disfrutar** y **Dos Cielos**) a los dos que ya existían (**Moments** y **Enoteca**) y un novato, **Enigma**, del veterano Albert Adrià, que se une a la larga lista de 18 locales con una estrella.

Con las de esta edición, presentada anoche en una gala celebrada en el hotel The Ritz-Carlton Abama en Guía de Isora (Tenerife) y a la que asistieron más de 500 invitados, la restauración barcelonesa suma un total de 31 estrellas frente a las 25 de Madrid. Una buena noticia que atenúa el mal sabor de boca de las últimas noticias que afectan a la ciudad y a Catalunya.

## Restaurantes con estrellas en Catalunya



### EN BARCELONA CIUDAD

*** Àbac	* <b>Enigma</b>	* Tickets	* Via Veneto	* Nectari
*** Lasarte	* <b>Caelis*</b>	* Gaig	* Cinc Sentits	* Pakta
* <b>Dos Cielos</b>	* Xerta	* Angle	* Dos Palillos	* Hofmann
* <b>Disfrutar</b>	* Saüc	* Roca Moo	* Koy Shunka	* Hisop
** Moments	* Alkimia	* Hoja Santa		
** Enoteca				

\*Caelis mantiene la estrella en su nueva ubicación (Hotel Ohla)

Fuente: Michelin

@elperiodico / @EPGraficos

## AUTOR FOTO

### Pie de foto

Acostumbrada a racanear con los entorchados, no se podrá decir este año que la **guía Michelin** no haya sido generosa. Lo habían prometido días atrás, y lo han cumplido. Porque **Àbac** no ha sido el único 'tri'; ha habido otro: **Aponiente** (El Puerto de Santa María, Cádiz), de Ángel León, cuya oceánica sabiduría sobre la cocina marina, acumulada a base de talento e investigación, ha sido premiada con la máxima distinción.

Del "prolífico" **Jordi Cruz**, **Michelin** destaca que "cautiva a sus comensales planteando inteligentes historias a través de sus platos, siempre impecables en técnica y sabor", y del cocinero andaluz, que es un "visionario" y "máximo abanderado de un nuevo mundo gastronómico que encuentra en el mar, y en sus aún numerosos misterios, una despensa única, sorprendente y casi inagotable".

"Estoy en las nubes. Es un sueño lograr tres estrellas en un sitio donde no es fácil llegar y hablando de una forma diferente", ha dicho un exultante Ángel León, que además ha logrado una estrella Michelin por su restaurante Alevante, ubicado en el Melià Santi Petri, en Chiclana (Cádiz).



### ONCE RESTAURANTES 'TRI'

Ambos chefs se unen a la nómina de emperadores de los fogones, los chefs que regentan los restaurantes catalanes **El Celler de Can Roca**, **Sant Pau** y **Lasarte**, los vascos **Arzak**, **Akelare**, **Martín Berasategui** y **Azurmendi**, el valenciano **Quique Dacosta** y el madrileño **DiverXo**. "Siguen enamorándonos desde la excelencia, por lo que renuevan un año más la máxima distinción", justifica la guía. Sí, son 11. Como un equipo de fútbol. Ganarían cualquier Champions gastro sin bajar del autocar.

El balance este año es magnífico. Hay 5 nuevos restaurantes de dos estrellas y 17 de una estrella. Catalunya moja en todas las categorías; además de los citados Àbac, Dos Cielos, Disfrutar y Enigma, [Castell Peralada \(Peralada\)](#), con los viejos rockeros bullinianos Xavier Sagristà y Toni Gerez al frente, también ha sido premiado con una. "Las estrellas no se van a buscar. Vienen porque son el fruto del trabajo bien hecho. Nosotros al menos no íbamos a por ellas", ha dicho Xavier Sagristà. Y solo cabe lamentar la pérdida de [Célieri \(Barcelona\), de Xavier Pellicer](#), que busca nuevo local, y [Capritx \(Terrassa\), de Artur Martínez](#), que se replantea el futuro.



Los hermanos Torres, Javier y Sergio, en la terraza del restaurante Dos Cielos. MÓNICA TUDELA

### LOS HERMANOS TORRES, AMBICIOSOS

Del restaurante **Dos Cielos**, en lo alto del Melià Sky Barcelona, la guía **Michelin** valora que los "dinámicos" hermanos Torres "ponen la cocina al servicio de la emoción, con una creatividad inteligente y un maridaje de sabores digno de elogio". Los televisivos

hermanos Torres, exultantes, han asegurado: "Para nosotros era muy importante conseguir la segunda estrella. Ahora estamos más tranquilos. Pero no vamos a conformarnos: ya estamos más cerca de la tercera, que es el objetivo que nos hemos marcado. Somos ambiciosos".

Los cocineros Eduard Xatruch, Mateu Casañas y Oriol Castro, a hombros de los Castellers de Vilafranca. FERRAN SENDRA

Y de **Disfrutar**, el restaurante de la calle de Villarroel de Barcelona, la guía aplaude que "Eduard Xatruch, Oriol Castro y Mateu Casañas, curtidos en la cocina del mítico elBulli,



aúnan esfuerzos y méritos en su restaurante, donde la fantasía y la creatividad apuntalan una construcción gastronómica siempre repleta de sabores nítidos". "Nos sentimos muy felices y contentos por el apoyo del equipo y de la familia", ha dicho Oriol Castro.

Albert Adrià (izquierda) junto a Oliver Peña, Cristina Losada y Marc Álvarez. ELISENDA PONS

En la categoría de una estrella, destaca la "propuesta de diseño rompedor llamada a liderar la oferta gastronómica del grupo El Barri" que hace Adrià con **Enigma**.





Toni Gerez y Xavier Sagristà, en la terraza del restaurante del castillo de Peralada. JORDI RIBOT / ICONNA  
Y dedica una "mención especial" a **Castell Peralada** porque es un "restaurante realmente singular por ocupar las salas y torreones de un bellissimo castillo medieval".

### TRES ESTRELLAS

- Àbac** (Barcelona)
- Aponiente** (El Puerto de Santa María, Cádiz)

### DOS ESTRELLAS

- Disfrutar** (Barcelona)
- Dos Cielos** (Barcelona)
- Maralba** (Almansa, Albacete)
- Cabaña Buenavista** (El Palmar, Murcia)
- Coque** (Madrid)\*

\*mantiene las dos estrellas en su nueva ubicación, en Madrid

### UNA ESTRELLA

- Enigma** (Barcelona)
  - Caelis\*** (Barcelona)
- \*mantiene la estrella en su nueva ubicación, el Hotel Ohla
- Castell Peralada** (Peralada)
  - Alevante** (Chiclana de la Frontera, Cádiz)
  - Bardal** (Ronda, Málaga)
  - La Candela Restò** (Madrid)
  - Cebo** (Madrid)
  - Amelia** (San Sebastián)
  - Eneko** (Larrabetzu, Vizcaya)
  - Sucede** (Valencia)
  - Audrey's by Rafa Soler** (Calp, Alicante)
  - El Rodat** (Xàbia, Alicante)
  - La Bicicleta** (Hoznayo, Cantabria)
  - El Doncel** (Sigüenza, Castilla-La Mancha)
  - Trigo** (Valladolid)
  - Kiro Sushi** (La Rioja)
  - Nub** (La Laguna, Tenerife)