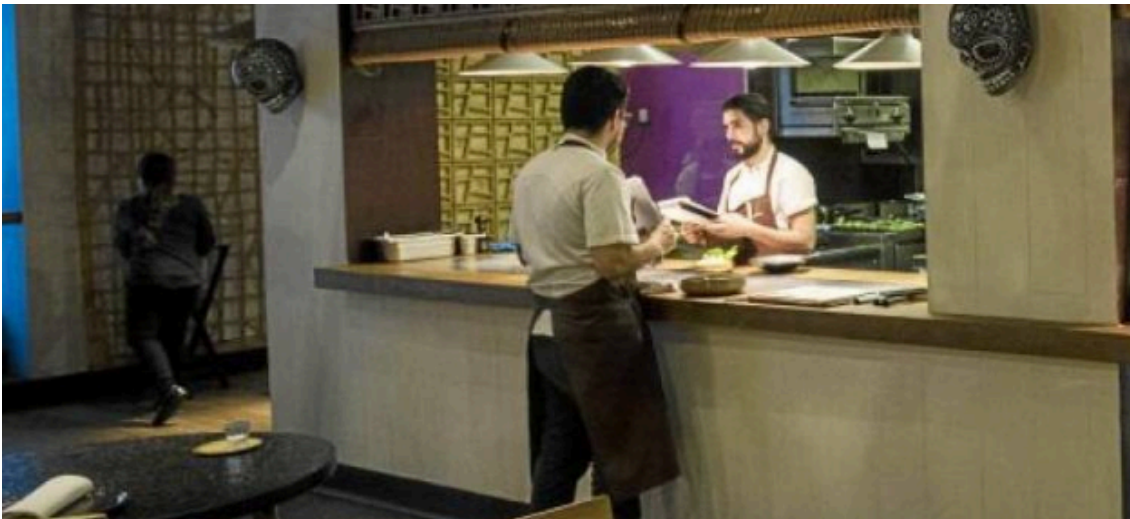


Cataluña

Cocina mexicana con la visión vanguardista de El Bulli

El Hoja Santa ofrece dos menús degustación que son clara muestra de la manera de hacer de Albert Adrià y Paco Méndez

Ángela Lara. Barcelona ----- 19 de mayo de 2018



El restaurante, situado en la barcelonesa avenida Mistral, se ha convertido en un referente de la cocina mexicana en la capital catalana por la calidad de su oferta. La colaboración entre Paco Méndez y Albert Adrià es la clave

«La cocina mexicana ha viajado muy mal por el mundo», asegura el chef Paco Méndez, socio de Albert Adrià en los restaurantes Niño Viejo y Hoja Santa, establecimientos que ambos decidieron abrir hace 4 años con el propósito de ofrecer una gastronomía que pusiera de evidencia la riqueza de la cocina mexicana.

«Cuando inauguramos, la cocina mexicana era aún muy desconocida y hoy en día aún hay mucha gente que cree que ésta es grasienta, de poco contenido y fast food, pero no es así», señala el chef. En esta línea, Adrià y Méndez apostaron por ofrecer una visión completa de la gastronomía mexicana a través de dos restaurantes que ocupan un mismo espacio: por un lado, el Niño Viejo, con una propuesta de cocina urbana informal, y el

Hoja Santa, que apuesta por un concepto de cocina mexicana contemporánea.

Éste último, que cuenta ya con una Estrella Michelin, es el que plantea una oferta más singular e innovadora, que toma como base la tradición gastronómica mexicana para «meterle técnica y elaboración». «No se trata de una reinterpretación de las recetas clásicas, sino que nosotros cogemos la cocina mexicana tradicional y hacemos nuestra propia cocina», explica Méndez, quien aclara que «hacemos una cocina mexicana puesta al día». «Esto es una forma de expresión mía y de Alberta Adrià», añade y, por lo tanto no es de extrañar que «El Bulli está siempre detrás», tal y como admite el chef. En este sentido, en la cocina del Hoja Santa «se usan técnicas tradicionales, como la cocción en sal que es una técnica ancestral, o la cocción del producto envuelto, y otras vanguardistas, tales como los aires, las espumas o los esféricos».

Y para poder transmitir al comensal una idea lo más clara y ajustada posible de lo que se hace en la cocina de este restaurante, la oferta se articula en torno a dos menús degustación, uno con 23 pases por 120 euros y otro con 28 platos por 160 euros. Se trata de dos menús que atienden a la temporalidad del producto, por lo que cada dos semanas se cambian dos o tres platos para incorporar aquellos productos del momento. «Nosotros nos basamos en la temporalidad de la materia prima, una materia prima que, en ocasiones, procede de México aunque también trabajamos con producto local o de origen mexicano pero cultivado directamente aquí», señala.

En definitiva, el espacio que ocupan tanto el Hoja Santa como el Niño Viejo procura ser un «centro de cultura y cocina Mexicana» y en esta línea, en ambos establecimientos están presentes los elementos decorativos propios de esta civilización. Así, en el Hoja Santa, que cuenta con una cocina abierta al más puro estilo haciendo mexicana, los techos son de canizo de playas, predomina la madera y está muy presente la artesanía y los colores vivos. Además, al tratarse de una propuesta gastronómica que requiere de al menos 2 horas y media para vivir la experiencia completa, se ha apostado por la comodidad del comensal y, por lo tanto, las mesas garantizan siempre amplitud.

Restaurante Hoja Santa

Dirección: Avenida Mistral, 54

Teléfono: 93 348 21 94

Horario: De martes a viernes de 19 a 22 horas y sábado de 13 a 15 horas y de 19.30 a 22 horas