

The 50 Best de San Pellegrino

Lo que no sabías de los siete mejores restaurantes españoles del mundo

Osteria Francescana es un año más el mejor del mundo. Se caen de la exclusiva lista algunos clásicos como el Noma de Rene Redzepi en Copenhague.

DANIEL CAMIROAGA ---- Miércoles, 20 Junio 2018, 07:35



El chef español Joan Roca, del restaurante El Celler de Can Roca/ EFE

Tanto los **restaurantes como la crítica** y sobre todo el público, ávido de listados y rankings con los que clasificar a los mejores restaurantes del mundo, esperan cada año la lista que publica *The 50 Best de San Pellegrino*. Mientras la Guía Roja, la de Michelin, clasifica los restaurantes e iguala en tres categorías, pero sin priorizar entre ellos, The 50 Best establece una **lista en la que categoriza los restaurantes desde el número uno al 100** del mundo, con lo que **la competencia entre los afortunados para colarse entre los mejores es importante**. Este año la gala se ha celebrado en Bilbao como **homenaje a la cocina española y en concreto a la vasca**.

De nuevo **la gastronomía española ha sido la gran beneficiada** colando nada menos que **3 restaurantes en el Top 10** y a otros cuatro en el Top 50. De la lista se caen

algunos clásicos como el *Noma de Rene Redzepi* en Copenhague que llegó a ser el número uno hace años. Y *Osteria Francescana que de nuevo es el número uno*, la posición que ocupó hace dos años y que vuelve a ostentar al haber desbancado a Eleven Madison de Nueva York del cetro de los mejores restaurantes del mundo. Mirazur del argentino Mauro Collagrecó, desde Menton en el sur de Francia, es este año el tercer mejor restaurante del planeta.

El Cellar de Can Roca, 2º

El restaurante de los **hermanos Roca** se ha mantenido en el top 3 durante los últimos años y de nuevo en 2018 asciende una posición desde el tercer puesto al segundo. Es este un reconocimiento claro al que en durante los últimos diez años es el mejor restaurante del mundo, porque han ocupado de forma invariable un puesto entre los tres mejores desde entonces. El jurado ha valorado la infinita creatividad de los tres hermanos que se manifiesta en un menú de platos salados, dulces; que se ejecuta con un dominio técnico absoluto y donde el maridaje es más que perfecto.

Mugaritz, 9º

El restaurante de Luis Andoni Aduriz se ha posicionado como el segundo mejor restaurante español no porque haya ascendido en la clasificación, sino porque el asador Etxebarri, ha descendido cuatro puestos. Si Mugaritz es considerado el restaurante de uno de los chefs más creativos dicen algunos que desde Ferrán Adriá, tal vez por ese mismo argumento, no es comprendido por todos. La cocina de Aduriz no tiene freno y todo cabe. Sus menús pueden llegar a desconcertar a algunos, pero sorprende a todos. Una cocina muy técnica y emocional conmueve a muchos y es difícil de entender por unos pocos.

Etxebarri, 10º

Si Etxebarri fue la gran sorpresa al aparecer hace años como el sexto mejor restaurante del mundo, en esta edición el asador de Victor Arguinzoniz, ha descendido cuatro puestos hasta la décima posición, más por mérito de los que suben en la lista que por demérito propio. Arguinzoniz, un cocinero autodidacta es considerado como el mejor parrillero del mundo, muy por encima incluso del aclamado Saison en San Francisco. Etxebarri basa su éxito fulminante en una cocina de productos de primerísima clase, elaborados sobre las brasas del fuego de una parrilla que consigue potenciar los sabores primarios de cada plato como ningún otro.

Disfrutar, 18º

Es un hecho que los mejores cocineros del mundo han salido de El Bulli. O bien provienen directamente de la cocina del desaparecido El Bulli o bien han realizado ‘stages’ de las que han bebido las claves de la cocina actual dibujadas por Ferrán Adriá en su restaurante de Cala Montjoi. Así los tres cocineros de Disfrutar, discípulos de El Bulli, se colaron en la lista el año pasado, y este han escalado hasta el puesto 18. Oriol, Mateu y Eduard; combinan su increíble talento para conformar un menú sorprendente de hasta treinta pasos que se convierte en una sorpresa continua e impredecible formidable.

Arzak, 31°

Si Juan Mari fue el verdadero padrino de la cocina de vanguardia y de asentar el éxito de El Bulli, a quien apadrinó y validó con su nombre, es también el padre de la cocina moderna española. El único restaurante español con tres estrellas desde hace treinta años, y que además aguanta entre los 50 mejores restaurantes del mundo desde ... siempre. Juan Mari y ahora su hija Elena mantienen una cocina de un nivel altísimo en la que se pueden disfrutar de combinaciones de sabores sorprendentes que dan lugar a platos absolutamente redondos. Arzak sigue siendo técnicamente perfecto.

Tickets, 32°

Albert Adriá, el hermanísimo, es probablemente el cocinero menos valorado por la crítica a pesar de que ostenta estrellas Michelin en cuatro de sus cinco restaurantes (y en el quinto no la recibirá por su formato tipo taberna) y de que es considerado el 32° mejor restaurante del mundo. A pesar de ello no está suficientemente considerado porque Tickets es el mejor restaurante de tapas del mundo, pero a un nivel tal que es difícil imaginar una cocina tan brillante para quien no haya visitado su restaurante. Las tapas como categoría culinaria y Albert Adriá como chef, merecen más. Reserven y sorpréndanse.

Azurmendi 43°

Eneko Atxa es efectivamente para muchos uno de los tres cocineros más en forma de la cocina española. Su apego a la altísima calidad de los productos locales y su capacidad para transformarlos en un juego de sabores y dominio sorprendente de la técnica, hace fácil y comprensible una cocina del más alto nivel. Su yema trufada que es cocinada de fuera a adentro es un plato sublime que resume el nivel sobresaliente y el estilo innovador de la cocina sostenible y de vanguardia de Azurmendi. Además, el emplazamiento del restaurante en el alto que ocupa en Larrabetzu, le hacen un destino gastronómico único en España.