



Recomendado

## Hoja Santa y Niño Viejo, la versión mejicana made in Albert Adriá

Consigue mantener dos restaurantes en un mismo local: un mejicano con cierto nivel gastronómico, que convive con una taquería.



DANIEL CAMIROAGA ----- Lunes, 19 Marzo 2018

Es cierto que Albert Adriá, el hermano de Ferrán, no ha alcanzado la popularidad de su hermano y tal vez su capacidad para proponer fórmulas tan rompedoras y vanguardistas como la que encumbró a su hermano en Cala Monjoy; pero la versatilidad de Albert para ofrecer cocinas de muchos quilates y convertir cada uno de sus establecimientos en éxito rotundo, es innegable. Así, ha hecho de *Tickets* el bar de tapas por excelencia en el que es casi imposible conseguir mesa. *Hoja Santa* es el segundo restaurante de cocina mejicana con estrella Michelin en Europa.



Albert ha logrado algo de lo que muy pocos cocineros pueden presumir de haber alcanzado: proponer fórmulas de cocinas tan dispares, como un bar de tapas, un gastronómico, un mejicano, un japonés ; y lograr que todos ellos sean un referente de alta cocina y locales de éxito. Rizando el rizo Albert **mantiene dos restaurantes en un mismo local**: hoja Santa, un mejicano con cierto nivel gastronómico, que convive con una taquería, Niño Viejo; dos tipos de clientela, cartas y estilos de cocina en un mismo espacio.



Si durante unos años Punto MX, fue el máximo exponente de la cocina mejicana en Europa, Adriá no ha tardado mucho tiempo en alcanzarle y situarse en un plano muy similar, captando la atención de un público local e internacional (son millones lo que visitan Madrid y Barcelona); ávido de una cocina tan diversa, rica y llena de chispa como la mejicana. Uno de los puntos claves sobre los que se asienta la fórmula de éxito de Albert es contar con un equipo tan comprometido y unido al proyecto que lo cuidan y miman como si fuera propio. En Hoja Santa cuenta con Paco Méndez.

La carta de Hoja Santa es un fascinante recorrido por los sabores y platos de cocina mejicana. Un repaso a las mejores recetas y los bocados más atractivos de cada una de las zonas del país para mostrar la tremenda tradición culinaria mejicana. Si existen una serie de ingredientes comunes como el maíz, el chile, los frijoles y el aguacate o el cilantro, la gastronomía mejicana es tan rica y variada que no se puede encerrar en conceptos tan genéricos, cada esquina del país tiene su propio recetario y técnicas diversas.

La propuesta de *Hoja Santa* es un poco el reflejo de la personalidad de Albert, una especie de verso suelto de la gastronomía en la que la interpretación personal de cada plato permite ofrecer una versión más actual, más moderna, estéticamente más trabajada y sobre todo que siempre lleva aparejado un punto de sorpresa en la boca. Hoja Santa, como decíamos, es una recopilación de lo mejor de cada zona, un viaje por las particularidades culinarias de cada región; con un elemento común, salsas hechas a base de chiles y espesadas con maíz como acompañamiento más usual.

Hoja Santa es alta cocina de barrio, platos que van un paso más allá de la cocina tradicional mejicana. Cada concepto se ha pensado y se le ha dado una vuelta, haciéndole un poco más complejo, ganando en matices. Son platos de una estética efectista que entran por los ojos antes incluso de que los aromas lleguen al olfato y los sabores a la boca. Platillos para compartir como los antojitos, los platillos del mar, los tacos y moles. Destacar un extraordinario y original guacamole con erizo, sabroso e intenso; un gran taco de cochinitillo con mole verde, y el mole pasilla con verduras baby para ganar algún campeonato.

El nivel de picantes está perfectamente medido y mantiene el auténtico nivel de la cocina mejicana para que los platillos resulten potentes pero sin excesos. Hoja Santa ha ido adquiriendo madurez incorporando productos como la trufa o la carne de waygu, en este caso de Chile, que enriquecen y dan nivel al restaurante. Cómo en cualquiera de los conceptos creados por Albert, los detalles se cuidan para elevar un peldaño la categoría del conjunto, así una vajilla firmada por Luesma Vega nos llama la atención.

En la misma ubicación Hoja Santa comparte local e incorpora una cantina llamada Niño Viejo. Pocas mesas, manteles de colores y una barra desde la que seguir la elaboración de tacos y antojitos. Un concepto más informal y una propuesta de cocina más sencilla, ágil y divertida, si cabe. Quesadillas de flor de calabaza, tacos al pastor y tacos que rellenan con el pescado del día. Una almeja fresca resaltada con con jalapeño un típico guacamole cremoso y untuoso; son parte de una propuesta rica y atractiva.