

Medio: Revista

Sección:

Espacio: 165 cm<sup>2</sup>

# GENTLEMAN

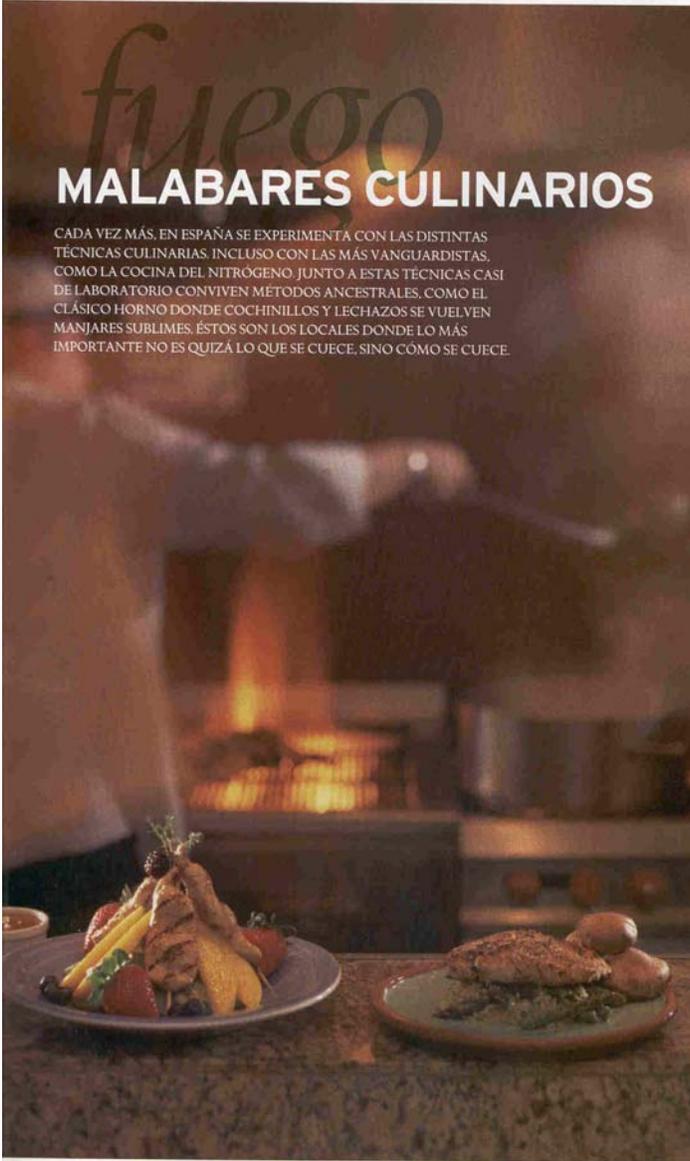
Marzo de 2005

Audiencia: 32.000

Difusión: 80.000

Valor Publicitario: 1.626'09 €

## GENTLEMAN



**fuego**  
**MALABARES CULINARIOS**

CADA VEZ MÁS, EN ESPAÑA SE EXPERIMENTA CON LAS DISTINTAS TÉCNICAS CULINARIAS. INCLUSO CON LAS MÁS VANGUARDISTAS, COMO LA COCINA DEL NITRÓGENO JUNTO A ESTAS TÉCNICAS CASI DE LABORATORIO CONVIVEN MÉTODOS ANCESTRALES, COMO EL CLÁSICO HORNO DONDE COCHINILLOS Y LECHAZOS SE VUELVEN MANJARES SUBLIMES. ÉSTOS SON LOS LOCALES DONDE LO MÁS IMPORTANTE NO ES QUIZÁ LO QUE SE CUECE, SINO CÓMO SE CUECE.

102 GENTLEMAN

### L'ESGUARD

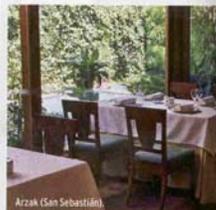
Uno de los cocineros más diferenciados de toda la península es Miguel Sánchez Romera, catalán de origen argentino y neurólogo en activo, para más datos. Desde una perspectiva inédita para un cocinero -la de un científico-, Romera propone una "cocina de los sentidos" con construcciones sutiles y muy trabajadas, como el plato de 25 verduras con cous cous levemente ahumado. Un paseo por los rincones del placer en una masía del siglo XVI.

**Passeig de les Alzines, 16. Sant Andreu de Llavaneras, Barcelona. Tel.: 937 927 767**

### ARZAK

A estas alturas, ¿qué se puede decir del chef que inició la historia de la cocina moderna en España? Quizá lo mejor, es que continúa en la cresta de la ola gracias a una constante voluntad de experimentación y superación, siempre con un gran respeto al producto y bien secundado por su hija Elena.

**Alto de Miracruz, 21. San Sebastián. Tel.: 943 278 465**



Arzak (San Sebastián)

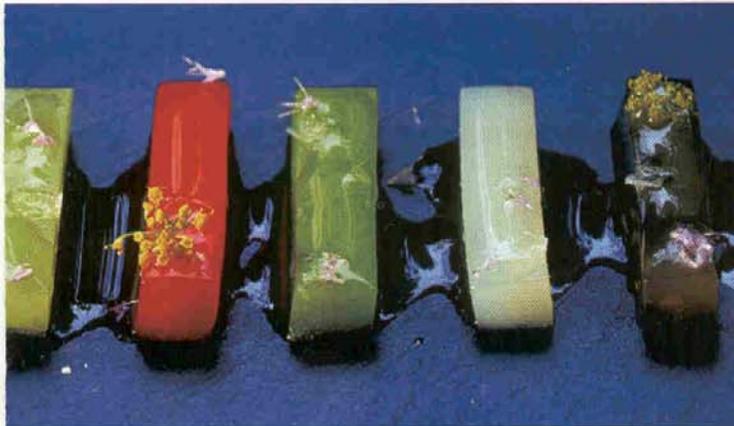


Parrillada de verduras al aceite de carbón, de El Bulli.



#### LA TERRAZA DEL CASINO

Paco Roncero es un chef sabio y solvente, que ha sabido adaptar, interpretar y redefinir las líneas maestras marcadas por Ferran Adrià para la cocina de este emblemático edificio de Madrid, antiguo club privado de impresionante arquitectura modernista. Como en El Bulli, pero en un estilo más urbano, en La Terraza se puede probar los platos de la cocina del nitrógeno, desde la caipirinha-nitro hasta el ajo blanco 2004, con textura de espuma congelada por fuera y aérea por dentro.  
**Casino de Madrid, Alcalá, 15. Madrid. Tel.: 915 321 275**



#### EL BULLI

Comer en El Bulli se ha convertido en uno de los sueños -a veces imposible; ya se sabe, los sueños, sueños son- de los sibaritas del mundo. Probar la cocina del mago Ferran Adrià en su propio restaurante, en el magnífico entorno de Cala Montjoi, es llegar al Olimpo de la cocina de vanguardia. Pero las reservas son complicadas, por no decir imposibles. En el 2004, Adrià y su equipo dieron a conocer platos como el caviar de melón o la leche eléctrica Ceilan Button; en la próxima temporada (que comienza con los meses de calor), la propuesta incluye platos elaborados con nitrógeno líquido. Habrá que prepararse para la sorpresa, siempre inevitable en este caso.  
**Cala Montjoi. Rosas (Girona). Tel.: 972 150 457**

#### COQUE

Mario Sandoval es una de las jóvenes estrellas de la cocina española, sobre todo desde que en el 2004 se hizo con el premio al Mejor Cocinero y representó a España en el prestigioso Bocouse d'Or de Lyon (con bastante mala fortuna, por cierto). Es un cocinero virtuoso, que combina el tradicional cochinillo del restaurante familiar con combinaciones vanguardistas como el cabrito confitado con leche ahumada.  
**Francisco Encinas, 8. Humanes. Madrid. 916 040 202**

#### ETXEBARRI

La revolución ha llegado a los asadores vascos de la mano del joven chef Víctor Arguinoniz, que propone la "alta cocina a la parrilla". La propuesta incluye ingeniosos utensilios que permiten cocer a fuego vivo no sólo chuletones, sino también cocochas o angulas.  
**Plaza San Juan, 1. Atxondo (Vizcaya). Tel.: 946 583 042**

#### EL CELLER DE CAN ROCA

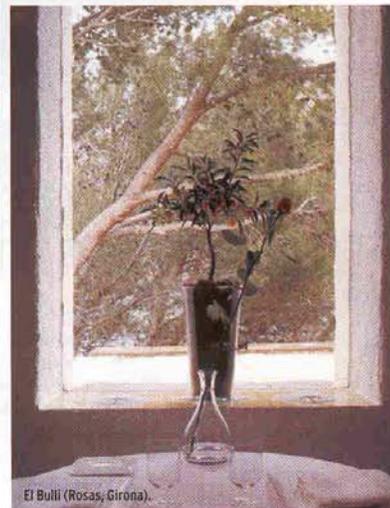
Los hermanos Roca -Joan y Jordi en la cocina, Josep dirigiendo la dinámica y completísima bodega- están en un gran momento de forma: han convertido su casa en un restaurante de referencia en Europa, con una cocina exquisita, de combinaciones originales pero bien compensadas. Atención a las interpretaciones de perfumes (Bvlgari, Chanel, etc.) en los postres.  
**Carretera de Talaià, 40 (Girona). Tel.: 972 222 157**

#### MARTÍN BERASATEGUI

Además de ser el principal "semillero" de jóvenes cocineros de Euskadi y España toda, el restaurante de Martín Berasategui en Lasarte es una dirección imprescindible para descubrir el talento de un cocinero que ha marcado época, de técnica exquisita y que siempre busca realizar el sabor del producto.  
**Loidi Kalea, 4. Lasarte (Guipúzcoa). Tel.: 943 366 471**



Martín Berasategui (Lasarte, Guipúzcoa).



El Bulli (Rosas, Girona).

