

Medio: Revista

Sección: Detalles

Espacio: 137,5 cm²

GQ
Junio de 2005

Audiencia: 114.000

Difusión: 38.000

Valor Publicitario: 1.944'18 €



Comer en vaso

Ligera, imaginativa e increíblemente elaborada, la nueva generación de platos de cuchara nos llega de mano de cuatro de nuestros chefs más valorados.

Un nuevo concepto de Tapa, con mayúscula, arrasa en la cocina española. Ya sean saladas o dulces, las entradas servidas en copas o vasos muestran todo un compendio de técnica y creatividad y ponen de relieve la cocina de modernidad, silueteada. En determinadas mesas, la copa o vaso va acompañada de un *manual de instrucciones* o, al menos, de unas explicaciones de viva voz del *maitre* o camarero, del tipo: "Con la cucharilla ¡siempre de abajo hacia arriba!". Y no es para menos. Bienvenido a un nuevo universo de texturas y contrastes.

Antonio Ivorra

Huevos estrellados con habitas y crema de patata

Creador: Paco Roncero. **Restaurante:** La Terraza del Casino, Alcalá, 15, Madrid. Tel.: 915 32 12 75.

En copa de cóctel, Paco Roncero sorprende con una nueva versión de los huevos estrellados. En el fondo de la copa se sirve la gelatina caliente de trufa, con habas frescas salteadas con boletus. Encima se colocan los huevos escalfados a baja temperatura, rotos y acompañados por una crema ligera de patata.



Crema de calabaza con infusión de parmesano

Creador: Inigo Lavado.
Restaurante: Kukuamí, Hotel NH Aránzazu, Donostia, San Sebastián. Tel.: 943 21 67 26.

En esta copa estilizada, un fino trazo de color juega con las temperaturas y las texturas. Sobre la gelatina de queso parmesano, una crema de calabaza templada (calabaza, cáscara de naranja, cebolla, caldo de ave, mantequilla, nata montada y aceite). Encima, un tocado a base de almendras tiernas, tomate concassé y una teja crujiente de calabaza.



Copa dulce Chocolate 2005

Creador: Ramón Freixas.
Restaurante: El Racó d'en Freixa, Sant Elies, 22, Barcelona. Tel.: 932 09 75 59.

Postre de chocolate de contrastes dulces y salados, con distintas texturas de chocolate amargo y con leche. En el fondo, un salteado de frutos rojos a la pimienta; encima, una lámina de chocolate templado que se cubre con dos capas, una de cremoso y otra de semisorbete de cacao. Todo coronado con el rappe de chocolate y una infusión de fresón.



Salmorejo con mejillones y 'ceps'

Creador: Dani García.
Restaurante: Calima, Hotel Gran Meliá Don Pepe, Marbella, Málaga. Tel.: 952 77 03 00.

Del sur de España tenía que llegarnos una sopa fría, y el salmorejo es una de las más representativas. En el fondo del vaso, el salmorejo (tomates maduros, cebolla, pimiento rojo, pan del día anterior, un diente de ajo, aceite, vinagre de jerez, jengibre y albahaca); encima y a un lado, el picado de la carne de los mejillones y los ceps, como en la imagen.