

# M2

17 de marzo de 2006



## Viva la vida

**Gastronomía.** Diez los restaurantes de Madrid que tienen al menos una Estrella Michelin. Los galardones de la polémica Guía recaen sobre el trabajo de unos fogones que van de lo tradicional a la innovación

# Restaurantes con Estrella

BARBA F. CUCALÁ

Hay una guía en el mundo que crea tanta polémica como la Michelin. En nuestro país, que afirma «si no me gustaría que me la dieran», en esta materia, es normal. La responsabilidad, el peso, la presión de ser señalado por la Guía no es una carga para de agradecer. En los últimos 100 años de vida y sus 100 años de existencia de la Guía Michelin ha tratado consigo varias críticas feroces, la última fue la del ex inspector Pascal Remy quien no dejó tirre con cabeza en su libro El inspector se estrella en la mesa (Planeta). O aquella vez en la que se le atribuyó a las decisiones de la Michelin la causa del suicidio del prestigioso chef francés, Bernard Lenoir (La Cúca d'Or en Boreador). Parece ser que escuchó el rumor de que le quitarían una de sus tres estrellas y se pegó un tiro. Largo resultó que la penitencia no se la hizo la Michelin sino otra pres-

lignia guía, la Gault Millau. Y memorable otro francés, Philippe Gauguier (Olivé Arènes, en el año 1980) quien rechazó la estrella que su restaurante posía desde hace años. Quizá por todo esto la reciente edición de la Guía ha incluido, apartados como «las condiciones que los inspectores hacen en cuenta a la hora de elegir a un restaurante», y «los restaurantes con posibilidades de entrar en la Guía en una próxima edición».

En España, las cosas se ven de otra manera. Es cierto que algún que otro cocinero se agarró la cabeza de los chulos cuando le quitaron su estrella, otros mantuvieron la cabeza alta a pesar de haber perdido alguna y los que quedan, los sacan bello cada año. Según la nueva edición de la Guía Michelin, solo cinco restaurantes españoles se merecen el máximo galardón (tres estrellas) y ninguno de ellos está en Madrid. En la Comunidad 19 son los estrellas: La Broche y Santceloni, con dos, y con una, El Mesón de Doña Filoleta, Colchaca de Arroyo, Coque en Huesos, Casa José en Aranjuez, La Terraza del Casino, Casa de Trojes, El Chafalín, Zabalza, El Crisol de Salvador en Montargán. Catorce estrellas que va de la casa de comidas a la nueva cocina. Esta es su radiografía.

**Casa de Trojes** (El millero Baral, 14, Tel.: 91 416 41 50) Levantó algi que otra comilla cuando le dieron su estrella. Un mercedo galardón a una cocina gallega elaborada con una excelente materia prima. Vamos magnífica casa de comidas con sabor al mar del norte. También agraria al terruño, a la tradición y al producto está Casa José Carreras Anadolita, 17, Aranjuez. Tel.: 91 891 11 80. Su Estrella Michelin es un aplauso gastronómico a un trabajo formidable.

**Y en un restaurante belga-escuola, renovándose y siendo maestro de escuelas, Subvivo Gulliga** hace desde hace años su estrella en su ciudad. «V por que no aplicaron a las fogones? Su encarta ha sido el mejor sacrificio y la suerte. En su momento restaurante se agarró por la materia prima y por la creación, el respeto y el mimo de la elaboración culinaria. Los estrellas Michelin radica «para él» en su dedicación, el reconocimiento más a...



Al año de abrir La Broche, Sergio Ariza recibió la primera Estrella Michelin. La segunda llegó dos años después. (A. CUCALÁ)

## La Broche (★★)

Final de 1998 cuando La Broche (Avenda Pío XII, 31, Tel.: 91 343 04 38), con Sergio Ariza al frente, recibió la primera estrella Michelin. Era su primer año de vida en Madrid. Dos años después, le llegó la segunda.

segundo. Sergi, el más reciente y potratado de la restauración española lo tiene claro: su cocina contiene una gran dosis de talento creativo, y «los restaurantes Michelin para él» en su dedicación, el reconocimiento más a...

una larga lista de galardones. Naciones e internacionales. Hoy, además, es director y socio de Ariza, en Madrid y Barcelona, asesor de las bondades de El Chafalín, situado en el...



De la escuela de Ferrer Adria, Paco Bencos es la apuesta más alternativa y vanguardista de Madrid. (A. CUCALÁ)

## La Terraza del Casino (★)

En la informática y la cocina se debaten los postores de Paco Bencos. La tecnología, la tradición, el conocimiento y la creatividad. «V por que no aplicaron a las fogones? Su encarta ha sido el mejor...

cocinero de nuestro país. Adria, y su recato sigue al dedillo las indicaciones del mundo. Es así como La Terraza del Casino (Avenda, 15, Tel.: 91 332 12 75) guarda con celo su Estrella Michelin. Sin duda, el joven cocinero se la...

merece por varias razones. Es de los pocos que hoy en día incita a sus comensales a disfrutar algunas de esas maravillosas facetas, esa magna cocina de platos y técnicas elaboradas con nitrogeno. Pero, además de su...



**ZALACAIN (★)** Fue el primer restaurante de Madrid (Álvarez de Barea, 4, Tel.: 91 561 40 40) que recibió tres Estrellas. Hoy, con su chef Benjamin Uribe Jaldado, mantiene una Estrella. Sus fogones apuntan a la tradición.



El amoroso, centrado en Madrid desde hace años, Juan Pablo Felipe mantiene en El Chafalín su Estrella. (A. CUCALÁ)

## El Chafalín (★)

No hay tiempo que le adelante a Juan Pablo Felipe. Si la restauración madrileña ha sido guardiana, manteniéndose al ritmo de la globalización, del cruce de culturas, su restaurante El Chafalín, situado en el...

parte de abajo del Hotel Arinos (Avenda de Pío XII, 34, Tel.: 91 339 61 30), ha sido uno de los pioneros en nuestra Comunidad en la renovación de la nueva cocina, la que en parte sus raíces pero que tiempos se...

inició de innovarse y mejorar «haber mediterráneo en sus platos, con autenticas dosis de creación e imaginación, minimalismo en la decoración de su sala y de su cocina, servicio de sala que hace tanto como sus otros múltiples galardones».



La apuesta del cocinero Julio Reyes es por servir una carta con sabor a tierra, imaginativa y variada. (A. CUCALÁ)

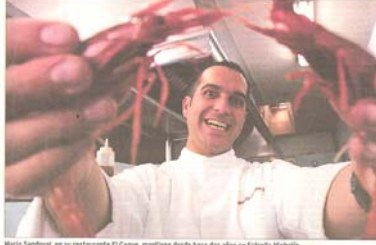
## El Mesón de Doña Filo (★)

Es un pequeño el espacio de la comarca de Guadalajara del Río, en la localidad de Calaberrón del Arroyo, Julio Reyes «en la filo» tiene una cocina que hace tanto como sus otros múltiples galardones».

de Doña Filo (Calle Juan, 3, Tel.: 91 865 18 77), uno de los mejores propietarios para comer en la cocina de mercado. Su trabajo con el productor de la tierra, el toque de imaginación y conocimiento del...

que los fogos por la originalidad y profesionalidad de la cocina de Julio. Su apuesta es por la cocina de mercado. Su trabajo con el productor de la tierra, el toque de imaginación y conocimiento del...

cocinero dos firmas cada una a dos meses de gestación y a algunas que otra propuesta semanal. Como valor añadido, está su materia, como pocas, de trabajar la categoría. Siempre con un toque de sofisticación.



María Sanromán en su restaurante El Coque, mantiene desde hace dos años su Estrella Michelin. (A. CUCALÁ)

## Coque (★)

El año pasado (2005) fue el gran año de María Sanromán. Ya no solo porque se llevó el reconocimiento, en el Salón de Goya, sino que el Mejor Cocinero de España, sino porque la Guía Michelin le otorgó a su trabajo y al de su...

equipo en el restaurante El Coque (Francisco Encinas, 8, Huesos, Tel.: 91 604 82 02 22 77) la primera Estrella. Coque es una casa familiar. En sala, en los fogones, en la gestión y la elección del producto... todo es el resultado de su...

«en un año, que se decidieron tenerlo la casa a su vida sola. Hoy, la cocina del Coque es una de las más respetadas y admiradas de Madrid. El joven Mario, ahora más maduro que nunca, sigue apostando por su pasión, la cocina».



¿Ligeros de cabeza, los tres pilares del restaurante: Oscar Velasco, Abel Valverde y David Bobado. (A. CUCALÁ)

## Santceloni (★★)

Ten sólo Sevilla una año abierto en Madrid y recibiendo, entre la evidencia de los que comen en la cocina, le...

91 210 88 00 es la segunda casa de uno de los mejores cocineros de nuestro país, Santi Santaceli. En Madrid, los fogones de Doña Oscar Velasco. Una carta que da la vuelta al mundo de los fogones españoles más...

equilibrada y una máxima a seguir promulgada por el propio Santaceli, «elaborar una cocina que tenga un enorme sentido de coherencia. Se busca transformar los ingredientes para dar lugar a los sentidos. Es así como en la capital, el equipo...

firmado por Oscar, David Bobado, Emilio y Abel Valverde, madre, manteniendo al día esta casa refinada y con raíces. Un caso que consiguió renovar y mejorar el concepto de restaurantes de su nivel».