

Medio: Internet	ESMADRID.COM 3 de Julio de 2006	Audiencia:
Sección: Gastronomía		Difusión:
Espacio:		Valor Publicitario:

ESMADRID.COM

Restaurantes con estrella

Seis son los restaurantes de la capital tocados con tan preciada varita, la de las estrellas de la prestigiosa Guía Michelin

En Madrid hay unos 3.100 establecimientos pero sólo La Broche, Santceloni, La Terraza del Casino, El Chaflián, Zalacain y Casa d'a Troya son los elegidos. Platos bien ejecutados, un esmerado servicio y ambiente cuidado son sus principales bazas.

- Una Biblia gastronómica
- La Broche, un lugar de culto
- Santceloni, según cada estación
- Nuevas texturas en La Terraza del Casino
- Poesía hecha cocina en El Chaflián
- Zalacain, un clásico de Madrid
- Cocina gallega en Casa d'a Troya
- DATOS DE INTERÉS

Una Biblia gastronómica



cocina española.

En muchos países europeos, aficionados a la gastronomía y restauradores ven en la Guía Michelin una Biblia, un documento donde la perfección en la creación se premia con las estrellas y que puede convertir al mejor cocinero en un auténtico creador galáctico. Se trata de la guía de este tipo más comprada y mejor valorada y sus orientaciones son, la mayoría de las veces, incuestionadas por viajeros extranjeros que acuden a Madrid con ganas de probar la nueva

Una impecable cocina es condición indispensable, aunque no suficiente, para que un restaurante pueda aparecer destacado en las páginas de la prestigiosa guía. El servicio es otro de los aspectos que se valoran: desde camareros a *maitres* o sumilleres, todos se ponen al servicio del cliente para ofrecerle un cuidado asesoramiento y un trato inmejorable. La adecuación de la sala, con una cuidada decoración que proporcione un ambiente relajado y sosegado, tampoco se deja a la improvisación. Cumpliendo con estas máximas, en Madrid encontramos varias propuestas para disfrutar con todos los sentidos.



La Broche, un lugar de culto

Sergi Arola es uno de los cocineros con más prestigio de todo el país y bajo su batuta empezó el estrellato de [La Broche](#) (situado hoy en el Hotel



Miguel Ángel). En 1997 el cocinero catalán se trasladó a Madrid para hacerse cargo de un recoleto restaurante ubicado por aquel entonces en la calle Dr. Fleming y un año más tarde obtuvo su primera estrella.

En 2001, ya en su emplazamiento actual, llegó la segunda, algo que en palabras de este discípulo de **Ferran Adrià** "fue maravilloso, porque nos situó en la órbita de cocineros a los que admiras". Arola asegura que en su cocina no hay otro secreto que "escuchar a los clientes, establecer con ellos complicidad, escucharles y saber lo que buscan cuando vienen a comer a tu casa".

Además, este creador, que defiende que su trabajo y el de sus colegas es "un bien de interés cultural", señala que detrás de un plato nuevo hay muchas horas de trabajo, de ingenio, de pruebas...: "Si me viene una idea de golpe intento desarrollarla, probarla y testarla para que sea lo más coherente posible. Dedico muchas horas a trabajar en la cocina".

En La Broche no hay platos que se puedan considerar de temporada pero su carta siempre se estructura según el producto y permanece atenta a lo que ofrece el mercado. Arola tampoco quiere hablar de especialidades sino de platos momentáneamente inmejorables, que tras varias semanas darán paso a otras novedades: "Tenemos unos platos que son muy buenos, como los macarrones con crema de foie y helado de queso de cabra o una emulsión de coliflor con tuétano y rebozuelos".



Santceloni, según cada estación



Hace cuatro años que este restaurante abrió sus puertas en Madrid y con sólo nueve meses de rodaje la Guía Michelin decidió darle su primera estrella (la segunda llegó en la edición para 2005).

De la mano de **Santi Santamaría**, propietario del Racó de Can Fabes en Sant Celoni y primer catalán que obtuvo la consagración de las tres estrellas de la guía, **Santceloni** ha mantenido desde sus inicios la misma filosofía: una cocina de mercado que guarda un profundo respeto por el producto. Su *maître*, Abel Valverde, recuerda que el galáctico galardón es para el equipo "un gran reconocimiento por el prestigio de la guía, que nos sitúa en muy buena posición tanto a nivel internacional como nacional". "Luchamos dentro de la restauración por destacar, luchamos en lo que creemos y esto es un reconocimiento a nuestra labor", destaca.

Al margen de galardones y premios, la cocina del Santceloni ofrece lo mejor de cada época del año: trufas, setas o mariscos, se van variando según la temporada para poner el mejor producto al servicio del cliente. El restaurante cuenta con dos menús de degustación, el Menú Gastronómico y el Gran Menú (ambos a partir de 110 euros + IVA). A pesar de que el restaurante no tiene especialidades como tal, sí recomiendan platos como los jarretes de ternera blanca, los ravioli de gambas o de buey de mar, sus quesos o un tartar con trufa blanca, sólo aptos para los paladares más exigentes.



Nuevas texturas en La Terraza del Casino

Dos de los nombres más importantes de la nueva restauración española están detrás de **La Terraza del Casino**: **Ferran Adrià**, como asesor y director gastronómico, y **Paco Roncero**, como chef. Un tercero, **Jorge Rellán**, *maître* del restaurante (una estrella Michelin), defiende con fervor la labor diaria de todo un equipo que hizo que la guía se fijase en ellos para otorgarles su galardón: "Desde el primer detalle hasta el último, todo es importantísimo para que un restaurante sea



grande". "La estrella fue como un premio al mérito en el trabajo", recuerda.

Como corresponde a una **cocina de autor**, la oferta gastronómica de La Terraza es de lo más novedosa: desde un atípico bocadillo de chorizo (tostas de pan de coca rellenas de ensalada ibérica macerada en pimentón) hasta una caipiriña elaborada con nitrógeno líquido, un caviar de melón o una naranja eléctrica.

Relián recomienda que si lo que el cliente quiere es "probar cocina creativa, nuevas combinaciones, nuevas texturas, nuevos sabores, y nuevos olores", una buena opción puede ser decidirse por el Menú Degustación (100 euros + IVA + bodega), con un cóctel de entrada, unas tapas, medio pescado y media carne mas postre.



Poesía hecha cocina en El Chafán



Juan Pablo de Felipe es el jefe de cocina y copropietario de **El Chafán** (una estrella Michelin desde la guía de 2001), alma mater de este moderno restaurante y gran amante de lo que hace. Sobre el galardón dice que es "un premio a nuestro trabajo, a todo un equipo, un reconocimiento a un esfuerzo". Y es que ese esfuerzo, a su juicio, no sólo se demuestra en la cocina, sino también en la atención al público, en la decoración del local.

En concordancia con su cocina, la decoración de El Chafán es vanguardista. "Mi manera de ver la restauración requiere un espacio muy sencillo. La mesa se llena de color con los platos, con las composiciones de colores y por ello, el local es de corte minimalista, no tiene apenas elementos de decoración, todo son formas, luz y espacio. Cualquier cosa que entretuviera al comensal me sobra", señala.



Zalacaín, un clásico de Madrid

Zalacaín es un restaurante con solera que, más de 30 años después de haber sido fundado por **Jesús de Oyarbide**, continúa siendo un referente en la gastronomía de la ciudad. Aunque los orígenes del restaurante son navarros, José Jiménez Blas, director del local, define su cocina como "creativa e internacional".

Como ocurre con muchos de los anteriores, en Zalacaín la carta varía según las temporadas y a ella se van incorporando hongos, carne de caza, mariscos o determinados pescados y verduras según la época del año.



Cocina gallega en Casa d'a Troya



Casa d'a Troya es una casa de comidas como las de antes, de las que ya quedan pocas en Madrid, pero ella también tiene una estrella Michelin.

El buen hacer en la cocina y una notable mejora en el local le valieron en 1991 el galardón. **Pilar Vila**, actual dueña y cocinera insiste en que su cocina es autóctona **gallega**: mariscos, pescados, lacón, empanada... "y en temporada

lacón con grelos (de noviembre a marzo) o lamprea (de febrero a abril)", añade. Fiel a la misma visión de la cocina, Vila, señala que el éxito de su restaurante está en "el trabajo, el

DATOS DE INTERÉS

La Broche

[Miguel Ángel, 29](#)

Teléfono: 91 399 34 37

Santceloni

[Paseo de la Castellana, 57](#)

Teléfono: 91 210 88 40

La Terraza del Casino

[Alcalá, 15](#)

Teléfono: 91 532 12 75

El Chaflán

[Avda. Pío XII, 34](#)

Teléfono: 91 350 61 93

Zalacaín

[Álvarez de Baena, 4](#)

Teléfono: 91 561 48 40

Casa d'a Troya

[Emiliano Barral, 14](#)

Teléfono: 91 416 44 55