

Medio: Revista

Sección: Contra la Crisis

Espacio: 208,7 cm²

CLUB DE GOURMETS

Marzo de 2009

Audiencia: 25.000

Difusión: 24.463

Valor Publicitario: 939,9 €

GOURMETS

Cocineros contra la crisis

Regreso al pasado

Empujados por las circunstancias, los cocineros encuentran una sustanciosa vía de escape en la sabia y elemental cocina sencilla elaborada con productos asequibles. Vuelven los platos tradicionales y los menús baratos. Las reglas del juego cambian a satisfacción de todos.



La ciudad vista desde Torre d'Altamar.

Hasta el muy marinero y selecto restaurante Torre d'Altamar -75 m de altura, sobre la plataforma del teleférico de la Barceloneta-, ascienden los guisos populares: estofado de morro de ternera, callos, coca de recapte con sardinas de la costa, fricandó de ternera con sende-ruelas, son algunos platos de la cocina casera que acaban de incorporar a la oferta del establecimiento. Metido en faena, el

chef *Óscar Pérez* demuestra su habilidad para componer semanalmente 4 primeros, 4 segundos y 2 postres basados en las recetas de toda la vida que en

TORRE D'ALTAMAR

Pº Juan de Borbón, 88
Teleférico Port Vell, Barcelona
Tel.: 932 210 007
www.torredealtamar.com
Guía Gourmetour 2008-09:
6,50/10



ningún caso superan los 15 € plato, 6 € postre. El Torre d'Altamar anuncia que "*fa bullir l'olla*", que es tanto como decir que invita al reencuentro con la memoria culinaria además de recordar que una comida o una cena en tan espectacular ambiente, con vistas panorámicas de la ciudad, no supera los 50 € por persona.

T E X T O E L E N A R O D R Í G U E Z Y M A Y T E D Í E Z



Cálido interior de Aponiente.

APONIENTE

Puerto Escondido, 6.
El Puerto de Santa María, Cádiz
Tel.: 956 851 870
www.aponiente.com
Guía Gourmetour 2008-09: 7/10



El Marqués.

EL MARQUÉS

Hotel Prestige Palmera
Pizarro 1. Jerez de la Frontera, Cádiz
www.prestige-hotels.com

Lo que no puede contigo te hace más fuerte. Esa parece la teoría de Ángel León, que abre la puerta de su Aponiente hacia propuestas más económicas sin rebajar la calidad de productos y elaboraciones. Junto a su menú habitual, otro de 30 €, más breve, que incluye entre otros, sopa marinera de huevos rellenos de Alga Mare y emulsión de hierbabuena o rubio en escabeche, panes tostados y parmentier de sus interiores. Se puede disfrutar también en El Marqués, el restaurante del hotel Prestige Palmera Plaza, cuya asesoría gastronómica está en manos de León.



Restaurante Loidi y su asesor, Martín Berasategui.



El bistró Loidi, hermano menor del restaurante gastronómico Lasarte, pertenecientes ambos al hotel Condes de Barcelona, se adelantó a la crisis. Abrió en 2007, tiempos aún de bonanza, por eso en pleno vendaval ha podido variar el rumbo con un ligero golpe de timón. Propone platos de la cocina tradicional vasco-catalana y convence su menú de 36 € con entrante, pescado, carne y postre. El asesoramiento de ambos establecimientos está en manos del maestro Martín Berasategui que abunda en el tema con la nueva línea de precocinados -cremas, albóndigas, croquetas, canelones...- bautizada como *Mis platos de casa*: elaboraciones de quinta gama al alcance de presupuestos ajustados.

LOIDI

Hotel Condes de Barcelona
Mallorca, 248. Barcelona
Tel.: 934 929 292
www.condesdebarcelona.com



Arte en la sala de Alboroque.

ALBOROQUE / CASA MARÍA

Atocha, 34. Madrid
Tel.: 902 203 025
www.casapalacioatocha34.es
Guía Gourmetour 2008-09: 7/10



Casa María.

Andrés Madrigal ha convertido la carta de Alboroque en un sutil juego de propuestas donde el comensal, agradecido, puede elegir el menú que más se ajuste a su economía y tiempo -*selección prime*, a 35 €, o *selección club* a 55 €-. Además, ha asumido la dirección gastronómica de Casa María, una deliciosa versión moderna de la tradicional casa de comidas,

ubicada junto a Alboroque a la espera de que finalicen las obras del local de la madrileña Plaza Mayor.

Platos de siempre -croquetas de pringada, callos a la madrileña, lentejas con tropezones de matanza, cola de toro a la andaluza...- adaptados a la cocina de hoy y agrupados en sugerentes menús de 14 a 26 €.

Fermí Puig y el nuevo Petit Comité.



Petit Comité es la última aventura anticrisis protagonizada por *Fermí Puig* -chef de los ilustres fogones de Drolma, el lujoso restaurante del hotel Majestic-. Entre cocina y cocina no hay ni diez minutos a pie, así que *Fermí* puede dar los últimos retoques al menú prestige (140 €) e ir a vigilar

el hervor de la sopa de pan con tomillo, el punto del arroz a la gandula, la textura de la sepia con patatas o del fricandó. La oferta culinaria de *Petit Comité* (50 € precio medio cubierto), está basada en la revisión del recetario tradicional catalán, en los platos de los días laborables que sólo pueden comerse en casa, suponiendo que algún miembro de la familia disponga de tiempo y sabiduría para cocinar bueno, bonito y barato.

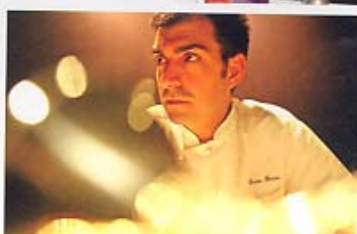
PETIT COMITÉ

Pje. Concepción, 13
Barcelona
Tel.: 93 550 06 20
www.petitcomite.cat

Ha cambiado de nombre (antes Actual, hoy **Àvalon**) y de línea gastronómica (vanguardista por tradicional), pero no de ubicación, en los bajos del **Gran Hotel Central de Barcelona**, ni de chef. *Ramon Freixa* tiene restaurante propio en la zona alta de la ciudad (**El Racó d'en Freixa**) y asesoría en los alrededores del barrio gótico, compartiendo vecindad con la catedral, el Born y el mercado de Santa Caterina de donde proceden las materias primas que salen a la mesa transformadas en bacalao a la llauna, fideos a la cazuela, albóndigas y otros platos populares pensados para bolsillos en crisis. Carta unos 40 €; menú 25 €.

ÀVALON

Grand Hotel Central de Barcelona
Pare Gallifa, 3. Barcelona
Tel.: 93 295 70 05
www.grandhotelcentral.com

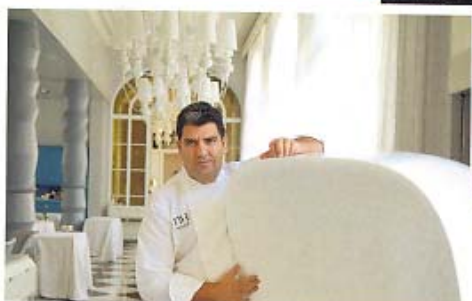


Ramon Freixa y el restaurante Àvalon.



LA TERRAZA DEL CASINO

Alcalá, 15. Madrid
Tel.: 915 321 275
www.casinodemadrid.es
Guía Gourmetour 2008-09:
8,25/10



Paco Roncero en La Terraza del Casino.



Original interior de Estado Puro.

Estado Puro fue la aportación de *Paco Roncero* a lo

que algunos dieron en llamar "gastro bares". Términos aparte, su apuesta por las tapas de siempre con un toque de hoy deslumbró y llenó un hueco que pedía a gritos una propuesta como la suya:

un local impecable y platillos de calidad a precios razonables. En **La Terraza del Casino**, la gran cocina de *Roncero*, la respuesta ha sido otra: un menú de 60 € en 60 minutos, de lunes a viernes, que incluye cóctel de bienvenida, tres snacks, tres tapi-platos, postre y para cerrar, las locuras del Casino, recetas muy pegadas a la temporada, que cambian semanalmente.

ESTADO PURO

Hotel NH Paseo del Prado
Pl. de Cánovas del Castillo, 4
Madrid
www.nh-hoteles.es



El Chaflán (arriba) y el recién llegado Aris Bar.

Juan Pablo Felipe fue de los primeros cocineros en plantarle cara a la preocupante situación que viven los restaurantes -grandes y modestos- en la capital madrileña. Su decisión de aplicar un 30% de descuento en las facturas de los almuerzos de El



Chaflán produjo no pocas sorpresas y coincidió con la apertura del Aris Bar -en la antigua zona de fumadores del restaurante-, una vuelta de tuerca al tradicional bar de tapas: propuestas sencillas, con guiños creativos y precios refrescantes (en torno a los 20 € y un menú diario de 15 €). Con el nuevo año ha decidido dar un giro completo a la carta de El Chaflán: deja atrás su etapa vanguardista para volver a sus raíces más tradicionales, con platos de menor complejidad,

materias primas de primera y su inconfundible *savoir faire*. Y un precio medio que ronda los 50 €.

EL CHAFLÁN / ARIS BAR

Avda. Pío XII, 34. Madrid
www.elchaflan.com
Guía Gourmetour
2008-09: 8,75/10



El matrimonio Gaig, Carles y Fina, en La Fonda Gaig.



Sin dejar el lujoso restaurante Gaig, en el interior del hotel Cram, Carles Gaig quiso rememorar las raíces familiares abriendo la Fonda Gaig, un local amplio, confortable, con capacidad para 140 comensales, que al año de su apertura, sigue llenando a diario. Aquí los canelones no llevan trufa, el pollo sustituye al pichón de sangre y el pescado no es salvaje. Hay, en cambio, patatas con alioli, mejillones de roca al vapor, croquetas caseras, macarrones, bacalao con sanfaina, fricandó con setas y, por supuesto, los célebres canelones de la abuela María. Platos del recetario popular, menús cortos y precios (entre 30-40 €) que favorecen el necesario intercambio entre cocineros y clientes.

FONDA GAIG

Córcega, 200. Barcelona
Tel.: 934 532 020
www.fondagaig.com

Cuando visitamos a *Dani García* en su Calima marbellí (Club de Gourmets octubre 2007) nos confesó su ilusión por montar un bar de tapas con sus amigos de siempre. Meses después, el sueño tomó forma en la ciudad de Málaga bajo el nombre de **La Moraga**. Si bien *Dani* no ejerce de cocinero -su exclusividad con Meliá no lo permite- es accionista principal. Suya es la elección del jefe de cocina -*Jesús Berrera*- y suyas las recetas originales que el chef ha convertido en divertidas tapas, versión **La Moraga**.



La Moraga, en Málaga.

Las colas que los fines de semana se forman en torno a su puerta reflejan la calurosa acogida que ha recibido entre sus paisanos.

Además, ahora que Calima ha reducido su temporada -de abril a octubre, prácticamente los meses de su espléndida terraza-, *Dani* continúa sus labores de asesoramiento gastronómico para Meliá. La última se inaugura a principios de marzo, en Sevilla, en el recién estrenado -y reformado- Gran Meliá



LA MORAGA

Fresca, 12. Málaga
Tel.: 952 226 851

Colón: Burladero. Tapas & Tintos by Dani García, que siguiendo la estela de otros compañeros, retoma el tapeo como objeto de culto gastronómico. *Pescaditos* fritos, croquetas, salmorejos, gazpachos... en la capital de la tapa, ni más ni menos.

BURLADERO. TAPAS & TINTOS BY DANI GARCÍA

Gran Meliá Colón
Calle Canalejas, 1. Sevilla
www.gran-melia-colon.com

Jaime Renedo, en plena crisis del sector, se atreve con un nuevo establecimiento, vecino de su Asiana madrileño: Nextdoor. Es la puerta de al lado, la que se permite jugar con los platos, los productos... y los precios. El recibimiento ha sido entusiasta; apenas un mes abierto, y llena a diario. La propuesta lo merece: *Renedo* fusiona con acierto y coherencia sabores mediterráneos, orientales -principalmente tailandeses, japoneses y vietnamitas- y peruanos.



Jaime Renedo y su Nextdoor.

Como muestra, varios botones: chupe balinés con dumpling de gambón, ceviche de atún rojo con aderezo de wasabi y mostaza a la japonesa, spring roll de

cerdo ibérico y langostinos... Junto a la carta, breve y con la promesa de dinamismo, un menú, de 35 €, con 8 propuestas y un postre.

NEXTDOOR

Travesía de San Mateo, 4. Madrid
Tel.: 913 104 020