

Ensaladilla rusa

Tanto en el restaurante Ático, del madrileño hotel The Principal, como en el espacio Amba, del templo gourmet Platea, se puede degustar el homenaje de Freixa al clásico plato estival elaborado con patata, zanahoria, guisantes y mayonesa (amorfresa-madrid.es).



Freixa tiene dos estrellas Michelin.

Entre tostas crujientes.

10 GOURMET

BOCADO VACACIONAL

Son las tapas veraniegas de toda la vida interpretadas por grandes chefs para convertirlas en una experiencia diferente. Del recetario de la abuela han saltado a la alta gastronomía. Y muchas se han llevado premio.

TEXTO — ALMUDENA ÁVALOS

Gazpacho helado

No se parece al de la madre de uno, pero sí tiene todos los ingredientes básicos para triunfar: pimientos, tomates, pepino y ajo. Eso sí, Paco Roncero le añade nitrógeno líquido, gelatina y un poco de su magia. Lo sirve bajo cero en la Terraza del Casino (pacoroncero.com).



El chef Paco Roncero.

La rusa helada de gazpacho.

Cher & Pan

Javier Brichetto, cocinero de Musakaya, el restaurante japonés del Mercado de San Agustín en Toledo, renovó este pincho para el X Concurso Nacional de Tapas de Valladolid. En el certamen se alzó con el premio al bocado más vanguardista. Se puede tomar en su local (grupolamusaca.com).



El cocinero Javier Brichetto.

Este pan está hecho al vapor.

Olivas con sorpresa

Después del éxito cosechado en Cadaqués con Compartir, Mateu Casañas, Oriol Castro y Eduard Xatruch, alumnos de Ferran Adrià, conquistan a sus clientes con sorpresas como las fresas acetunadas, que explotan en la boca llenándola de sabor (es.defrutar-barcelona.com).



Casañas, Castro y Xatruch.

Acetunas esferificadas.

Sardinas de verano

De la brasa a la delicatessen. Lo sardino de roca de Jesús Pigo Luri, del Abaco de Pamplona, se proclamó el mejor concepto de tapa en el Concurso Nacional de Pinchos en Valladolid 2014 y ganó el IX Campeonato de Euskal Herria de Pinchos. Es dulce y salado (abacores-taurante.com).



Jesús Pigo Luri, de Abaco.

Sardina, sarrinero y algaón.



La terraza tiene vistas de lujo.



El cóctel tiene una base de cava.

Tisanas de cava. Javier de las Muelas, el coctelero más famoso de España, se ha inspirado en este clásico aperitivo para crear el trago Da Vinci. Lleva Preizenet, licor Galliano, Cynar, Martini y frambuesas. Lo preparan los barmans formados por el Dry Martini de la terraza del Hotel Grand Marina 5* GL, el único lugar en Barcelona donde es posible contemplar toda la ciudad desde el mar (www.blackmarina.com).