

16 planes para 2016 DÓNDE COMEN LOS GRANDES

Dieciséis nombres capitales de nuestra cocina crean para *S Moda* una guía particular con los restaurantes que no piensan perderse este año

Tueto Toal Torrecillas Foto Germán Salz

Brindis y elogios se repetían, en ocasiones con la boca llena (por las 32 tapas que servían ocho chefs gallegos), en el parador de Santiago de Compostela. Un lugar convertido en la cima de la alta cocina gracias a la Guía Michelin, que lo escogió para desvelar su edición 2016. En ella, se revalidaron y sumaron estrellas, hasta llegar a los 388 espacios gastronómicos nacionales premiados. En plena celebración, 16 cocineros (42 estrellas en total) nos confesaron su deseo de Año Nuevo: visitar (algunos por segunda vez) estos restaurantes.

• **Carme Ruscalleda.** «La creatividad de Fernando Pérez Arellano en su restaurante Zaranda, Mallorca. Todavía no lo conozco». (zaranda.es)

• **Paco Roncero.** «Me gusta ver cómo la gente crece y evoluciona. Me quedo con Ramón Freixa, Madrid. En su casa te lo pasas pipa, tanto por la comida como por el ambiente». (ramonfreixa.com)

• **Martín Berasategui.** «Zuberoa, en Oiartzun (Guipúzcoa). Arbelaitz no solo es un gran chef, es el camino a seguir». (zuberoa.com)

• **Dani García.** «Admiro la cocina personal, única y sabrosa de Ángel León. Iré a Aponiente, Cádiz». (aponiente.com)

• **Ramón Freixa.** «El Mont bar, Barcelona. Es un lugar que tiene barra, producto, vajilla, simpatía, proximidad y me gusta, porque repito». (montbar.com)

• **Quique Dacosta.** «No conozco demasiado Galicia y me gustaría visitar Pepe Vieira y el Culler de Pau». (pepevieira.com/cullerdepau.com)

• **Raül Balam.** «Tres macarrons en el Maresme, Barcelona. Tienen su primera



estrella y son de mi comarca». (tresmacarronis.com)

• **Juan Mari Arzak.** «Hay que ir a Vietnam. Su cocina es sutil».

• **Pedro Subijana.** «De Zarate, en Bilbao, hasta Sollo, en Fuengirola. Recorrer el país visitando todos los 14 nuevos restaurantes con estrella». (viamichelin.com)

• **Jordi Cruz.** «Los locales de O Baroqueiro, al lado de Santiago de Compostela. Tienen una centolla y una chuleta muy buenas». (turgalicia.es)

• **Diego Gallegos.** «Por la prensa conocí Dstage, en Madrid, de Diego Guerrero. Este año reservaré una mesa». (dstageconcept.com)

• **Iván Sáez.** «Alinea, de Grant Achatz, en Chicago, una inspiración». (allinearestaurant.com)

• **Mario Sandoval.** «Atrio, Cáceres. Tiene equilibrio entre servicio, sala, bodega y los platos de José Polo y Toño Pérez. Su cocina de otoño es brutal». (restaurantatrio.com)

• **Fernando P. Arellano.** «Viajo mucho a Perú. En Lima, nunca falta a mi cita en Malabar». (malabar.com.pe)

• **André Silva.** «Iré a disfrutar de Diverxo, en Madrid, de David Muñoz». (diverxo.com)

• **Pepe Solís.** «El Culler de Pau, Pontevedra, de mi amigo Javier Ollerós». (cullerdepau.com)



De izquierda a derecha, Paco Roncero, Ramón Freixa, Quique Dacosta, Carme Ruscalleda y Raül Balam.



ANA JUAN

A la ilustradora le gusta cómo se sirven las «mesas burguesas, en las que todo se minuta como un vals»

El vapor de la comida bullendo me recuerda las cenas de Navidad. Era la pequeña y tenía la responsabilidad de poner la mesa, un mantel con servilletas bordadas que, junto a una vajilla especial, salían a relucir en las reuniones familiares. Yo me esforzaba en hacerlo muy bien, guardando la etiqueta, incluso me atrevía con centros de mesa. Hoy, las mesas elaboradas me llevan a una escena de *La ciudad de la inocencia* (Martin Scorsese, 1994) donde, contemplando el proceso de presentación de un banquete, se conoce a la sociedad neoyorquina de finales del XIX. Adoro ver cómo se prepararan esas mesas burguesas, en las que todo transcurría minutado como un vals con códigos indescifrables para nuestros días. Aunque yo prefiero el concepto oriental, en el que cada pieza es diferente, como la filosofía de la firma Cookplay, para quien he ilustrado la vajilla Jomon (arriba). Utilizarlos me devuelve a la infancia, a revivir esa ilusión del pasado.

