



Domingos  
a las 13.30

1

# AL PUNTO

Revista de Gastronomía

[Portada](#) [El programa](#) [Vídeos](#) [Blog](#)

Imprimir

## 16 restaurantes 'low cost' que saben a Estrella Michelin

- Muchos grandes chefs han creado una segunda línea de negocio
- Restaurantes para más bolsillos y donde no falta la vanguardia
- Aquí los más conocidos de Madrid, Barcelona, Valencia y País Vasco



[Ampliar foto](#)

Vieira con praliné de avellanas e higos, uno de los platos de La Cesta, de Óscar Velasco La cesta

**Recomendar**

1248 personas han recomendado esto. Registrarte  
recomiendan tus amigos.

**Twitter**

111

**g+**

19

**Enviar**



ESTHER GARÍN

22.04.2015

El cocinero vasco [Eneko Atxa](#) (del premiado restaurante **Azurmendi**) no pudo estar más acertado con el nombre que decidió ponerle a su nuevo negocio: **Prêt à porter**. Toda una declaración de intenciones. Porque al igual que la alta costura de las pasarelas se adapta a la moda que se ve en la calle a diario, los grandes **cocineros** de España han decidido adecuar sus **platos** y su **cocina** a un consumo más dinámico, cotidiano y, de paso, para más bolsillos.

El caso de Eneko es solo uno de una larga lista que sigue creciendo. La mayoría apuestan por las **tapas y raciones**, pero sin olvidar las dosis de vanguardismo, el producto de primera, la técnica y el sabor en la **cocina**. Aquí te contamos algunos de los principales **restaurantes 'lowcost'** – o '**gastrobares**'- donde degustar alta cocina, ideada por chefs con Estrella Michelin.

## ● Madrid

### 1- Las tapas de Paco Roncero

Fue uno de los pioneros en esto de los 'gastrobares'. En 2008 el chef madrileño apostó en [Estado Puro](#) por refrescar el concepto más popular de nuestra gastronomía, las tapas. El dos Estrellas Michelin hizo posible disfrutar de un bocado diferente, como la tortilla española del siglo XXI, con una cerveza bien 'tirá' o un buen vino.



## 2- La cesta, por Óscar Velasco

En la zona madrileña de Recoletos encontramos con [La cesta](#), un local gestionado por Vicente Lorente y asesorado **Óscar Velasco** (**Santceloni**, dos estrellas Michelin) que une su saber gastronómico a un local informal y para todos los bolsillos. Según nos cuentan, el reconocido chef se mete en la cocina de La cesta cada vez que puede. Entre sus propuestas, cebolla frita para comer con las manos o viera con praliné de avellanas e higos.



## 3-StreetXo, local de moda en Madrid

Un formato de cocina callejera asiático-ibérica, de la mano de un 3 Estrellas Michelin, **David Muñoz**, creador de [DiverXo](#) (y que pronto estará en **Al punto**). StreetXo es un local como el que se podría encontrar en las calles de muchas ciudades asiáticas: una barra rodea la cocina donde los cocineros preparan sin descanso la veintena de platos de la carta. Acude pronto porque no se admiten reservas. En la foto, uno de sus platos estrella que hemos probado, el Chilli Crab



#### 4-Paco Morales entra 'al trapo'

El joven cocinero **Paco Morales** ha entrado al desafío de unir alta cocina y cocina informal en el restaurante [Al Trapo](#), cerca de la Gran Vía en Madrid. Una cocina arraigada en la tradición con toques de modernidad y con una divertida carta estructurada por "sensaciones".



#### 5 y 6- Vermut gourmet

El chef catalán **Sergi Arola** ha apostado por el vermut con su negocio '[SOT](#)' en [Madrid](#) y también con su concepto Vi Cool en Madrid y en Ibiza, creado a base de tapas tradicionales españolas reinterpretadas y presentadas de una manera moderna y diferente.

## 7-Los Adrià, también en 'minicocina'

[Ferran Adrià](#) siempre ha dicho que **la tapa** es un concepto global que une la gastronomía a una forma de entender la vida. Una forma divertida de comer. La prueba es de nuevo un restaurante, [Tickets](#), en Barcelona liderado por su hermano, **Albert Adrià**, otra de las mentes pensantes de elBulli que nos invita a picotear alta cocina.

## 8- El Roca Bar

Los 'triple estrellados' hermanos asesoran este restaurante situado en el [Hotel Omm en Barcelona](#). Un lugar que rebosa glamour y una opción 'low cost' con platos muy populares como las tres minihamburguesas o los populares 'rocadillos', unos bocadillos marca de la casa de varios sabores que permiten acercarse a la esencia de un tres estrellas Michelin en forma de bocata. Además, pasarán esta temporada por el programa.

## 9- Ángel León: de Cádiz a Barcelona

Con [BistrEau](#), el cocinero andaluz conceptualiza su cocina marina bajo un formato urbanita en el hotel de lujo Mandarin Oriental en Barcelona, pero bajo una fórmula más informal que la que ofrece en [Aponiente](#), en El Puerto de Santa María (donde por cierto le visitaremos con **Al punto**). Se han centrado en las que consideran sus recetas más sabrosas.

## 10 y 11 - La hamburguesa 'Michelin'

El cocinero **Paco Pérez**, que acumula en su historial 5 estrellas Michelin, pensó en cómo sería la hamburguesería a la que le gustaría llevar a sus hijos... y el resultado es [La Royale](#), en Barcelona. Además de otro curioso negocio del chef de Miramar: [L'Eggs](#), un restaurante con el huevo como protagonista. No dejes de probar la torti-pizza o las croquetas de yema de huevo.

 [Al punto -Paco Pérez - Alta cocina y cocina casual](#)



[Ocultar video](#)

## 12 y 13 - Ricard Camarena, lo tiene claro

Ahora nos vamos a Valencia para hablaros de la propuesta gastronómica de **Ricard Camarena** (una Estrella Michelin y tres Soles Repsol por su restaurante 'Ricard Camarena Restaurant') . Además ha apostado por un local con "personalidad única", el [Canalla Bistro](#) con una propuesta gastronómica que recorre diferentes lugares del mundo. En el Mercado Central de Valencia Camarena también tiene el único bar, **Central Bar**, que hay dentro de uno de los edificios más emblemáticos de la ciudad. (Fotos: vCrown)



## 14 y 15 - Quique Dacosta: su propia línea de negocio

El triple estrellado chef ha creado su propia empresa, [Daco&Co](#), que se encarga de expandir nuevos conceptos gastronómicos como bares, restaurantes, el concepto de las tapas, tiendas... **Vuelve Carolina** y **MercatbAR** son dos ejemplos.

 **Pais Vasco**

## 16 -Prêt à porter, de Eneko Atxa

Y terminamos por donde empezamos. Junto al considerado el restaurante 'gastronómico', el Azurmendi en Bizkaia, se encuentra otro local - casi pared con pared - donde el chef de 3 Estrellas Michelin sigue dando rienda suelta a sus creaciones con un formato casual para el día a día. Encontrarás desde un salmón marinado con espuma de espárragos a una trucha asada con emulsión de guisantes y beicon. Él propio chef nos lo cuenta.

 [Al punto - Eneko Atxa, doble restaurante](#)



[Ocultar vídeo](#)

¡Ahora solo te queda hacer la lista y trazar ruta!

 **Recomendar**

1248 personas han recomendado esto. Registrarte recomienda tus amigos.

 **Twitter** 111

 **g+** 19

**Enviar** 