

ASÍ SON SUS RESTAURANTES

David Muñoz, Sergi Arola y Paco Roncero: tres chefs mediáticos con los que querrás cenar

Esto es el cielo de la gastronomía. Un universo donde no todo se cuece en los fogones. Hay cerdos con alas, mariposas con pasaporte al estómago y aventuras multisensoriales para vivir por todo lo alto



El Diverxo de David Muñoz, en Madrid

Por fin puedes entrar a los restaurantes de los chefs nuestros de cada día. La decoración del Diverxo habla por sí sola de las locuras de su chef, que se hace llamar "**Dabiz Muñoz**", blanco como una novia (el local) y con cerdos por doquier. El más canalla de los cocineros también hace de las suyas en el Streetxo: aquí se vuelve callejero también, como los puestos a pie de acera de su bienamado continente asiático.

A **Paco Roncero**, jurado del televisivo *Top Chef*, le encontramos sublimado en el restaurante **La Terraza de El Casino de Madrid** con todo el lujo de este singular establecimiento; gamberro en su **Estado Puro** e incluso experimental al cuadrado en el **Sublimotion** del Hard Rock de Ibiza, que le habría gustado a Buñuel. Sergi Arola, que tiene mucho de Phileas Fogg, ha recalado por primavera en el restaurante que lleva su nombre en Madrid y a cuyo sótano se puede y se debe bajar (es la vermutería SOT), tras sentar cátedra en las cocinas del Hotel Raffles de **Estambul**, y del lujosísimo y poblado de estrellas Shangri-La de **Abu Dhabi**. Aún nos queda traspasar el umbral del Vi Cool, que está en Ibiza y en Madrid. Entramos.

DAVID MUÑOZ: DIVERXO, STREETXO

Por mucho que ahora se prodigue por nuestro patio de vecinos nacional y protagonice episodios varios de nuestra crónica rosa, estamos ante el David Bowie de la gastronomía, el **cocinero prodigioso** de su propia *Space Oddity* con sus tres estrellas Michelin como galones de guerrero espacial curtido en Londres, bajo un paraguas asiático. Aquí todo es posible.



 GALERÍA



Sus restaurantes: razones para ir. En el **Diverxo**, Muñoz promete dos opciones de menú “brutales, sin límites”: el Xow (145 €) y el Glotón Xow (200 €) dentro de un mundo imaginativo poblado de cerdos con alas y de mariposas que terminarán en el estómago. Acuérdate de que los platos son lienzos que hay que ‘pintar’. Todo empieza con **una explosión de palomitas** y unas esferificaciones de un ketchup de la casa. Es solo la subida del telón. Para vivir la aventura hay que agarrarse, que vienen curvas, y comprar un tique (60 €).

Otra opción más *underground* es darse un garbeo por el **Streetxo**, que es su formato de cocina callejera asiática e ibérica a partes iguales. No hay chef sin segunda marca y barra informal (alta cocina para todos): esta con forma de U, cocina al centro, terraza y una carta efímera. Para probar locuras como el **tuétano con churros**, la codorniz con mole poblano e idiazábal, o las navajas al humo de aceite de oliva y carbón. Y otra carta de ‘vanguardia líquida’, o sea, coctelería. El tique medio: de 30 a 60 euros. El interiorismo de uno y otro corre a cargo de Lázaro Rosa-Violán.

Dónde: Diverxo, en el NH Collection Eurobuilding (C/ Padre Damián, 23).

Streetxo, en el Gourmet Experience de El Corte Inglés de Callao (C/ Serrano, 52). En Madrid.

PACO RONCERO: LA TERRAZA DEL CASINO, ESTADO PURO, SUBLIMOTION

El flamante miembro del jurado del programa de televisión *Top Chef* es el anfitrión gastronómico de uno de los espacios más bellos y emocionantes de Madrid, el Casino de la calle Alcalá. Así que a la experiencia 'religiosa' del comer como los ángeles se suma la de estar precisamente ahí, en el cielo de la capital. Roncero, que pasó por el legendario Zalacaín, es el chef ejecutivo y director del restaurante **La Terraza del Casino**, donde se hizo mayor (o más joven), dentro del NH Collection Casino de Madrid. Pongamos ahora que estamos **en manos de un Dalí sobre los platos**, con dos estrellas Michelin, por su vanguardia y creatividad, y por su manera de concebir la gastronomía como una **experiencia multisensorial y única**. Solo hay que ver lo que trama en el Sublimotion del Hard Rock de Ibiza.



Sus restaurantes: razones para ir. Con el multipremiado Roncero uno tiene la sensación de cruzar al otro lado del espejo. Es fácil desde La Terraza del Casino, este espacio decorado por Jaime Hayón. También es posible verle en **Estado Puro**, y en formato tapas (el chef bajando de los cielos) y "con una cerveza bien tirá o un buen vino y apoyados en una barra", reinventando el concepto bar para servir un corte helado de queso parmesano con mermelada de limón, **la tortilla española del siglo XXI** o un filipino de chocolate con *foie gras* y cardamomo, pero también la ensaladilla rusa de toda la vida.

El **Sublimotion** es ya carne de bienal artística, en la onda de **la Ibiza más bohemia**. Aquí se ha rodeado no de cocineros, que también, sino de escenógrafos, ilusionistas, arquitectos e ingenieros. El resultado es un espectáculo gastronómico de tres horas de duración, **un 'circo del sol'** cuyos números también se comen, en una cápsula de 70 metros cuadrados diáfanos y 7 metros de altura con una mesa para 12 únicos comensales, y una terraza para el después. Le habría gustado a Buñuel.

Dónde: La Terraza del Casino (C/Alcalá, 15). Estado Puro (Plaza de Cánovas del Castillo, 4). En Madrid. Sublimotion (Hard Rock Hotel. San Jordi de Ses Salines). En Ibiza.

SERGI AROLA: AROLA, SOT, VI COOL...

El catalán es el Phileas Fogg de la cosa *gastro*: lo mismo está en Abu Dabi (**Hotel Shangri-La**) o en Estambul (**Hotel Raffles**) que recala en Madrid, donde tiene el restaurante que lleva su nombre, siempre reinventándose. Dice que su aversión a la comida de pequeño le llevó a preparar sus propias recetas y luego a estudiar cocina "para huir del bachillerato y poder tocar la guitarra eléctrica en Los Canguros". A día de hoy aún sigue '**jugando a las cocinitas**', tras pasar por el Bulli de **Ferrán Adrià** o ponerse a los mandos de **La Broche**, en Madrid.



Sus restaurantes: razones para ir. En el **Sergi Arola Restaurante**, el chef que ostenta dos estrellas Michelin dice que cocina feliz, y no lo hace todo el año, sino en trimestres alternos. Y toca este: abril, mayo y junio. Puedes elegir entre varios menús, entre ellos, el llamado 'descubrimiento' (135 €) o *lunch* (105 €), y también hay infantil (49 €). Se pueden probar todos los platos de la carta (195 €), incluso con propuesta de maridaje de vinos (270 €). Acaba de estrenarse la temporada de verano.

Para las tapas hay que bajar al sótano, al **SOT**, lo mismo que para los cócteles o los vermús. Es el lugar de los fritos (buñuelos, bombas o croquetas), de la tortilla de patatas "al cubo", de las patatas bravas Arola, y de la coca de hígado de pato y verduras asadas al aceite de oliva, por ejemplo. De otro lado, el **Vi Cool** es un homenaje al vino y a la comida sencilla que se abrió en Rosas (Gerona) primero -ya cerró-, y en la calle Huertas de Madrid después, haciendo alarde de hamburguesas *gourmet* y cocas, para después tener hermanos.

Dónde: Sergi Arola Restaurante y SOT, en Madrid (C/ Zurbano, 31). Vi Cool (Huertas 12, Lagasca 32, en Madrid, y Hotel Aguas de Ibiza).
