

GASTRONOMÍA

Estrellas en nuestra mesa

• Chefs como Dabiz Muñoz, los hermanos Torres, Paco Roncero y Mario Sandoval, entre otros, ofrecen menús a domicilio para estas fiestas



Uno de los 'packs' de GoXO, la propuesta a domicilio de Dabiz Muñoz. / INSTAGRAM

FÁTIMA DÍAZ

25 Diciembre, 2020 - 05:20h



Llegan las fiestas, y toca ponerse el delantal e invertir horas frente a los fogones para juntar a la familia en torno a unos platos especiales. O no. Porque **los mejores cocineros del país ofrecen sus platos a domicilio** para continuar con la moda de la comida a domicilio que ha triunfado por razones obvias este 2020.

Dabiz Muñoz, los hermanos Torres, Nacho Manzano, Paco Roncero, Quique Dacosta y Mario Sandoval, entre otros, ofrecen menús especiales para las fiestas para comer de lujo sin tener que sufrir en el mercado y la cocina. Porque la pandemia no va a impedir que disfrutemos de los chefs con estrella sin salir de casa.



La tarta de queso de Dabiz Muñoz inspirada en Cristina Pedroche. / INSTAGRAM

Dabiz Muñoz, el responsable de DiverXO que acaba de cerrar su StreetXo de Londres, sigue explotando su nueva línea de negocio con **GoXO**, el servicio de *take away* con su cocina gamberra y exótica. Y ha creado una edición especial limitada para deleitar a los paladares más atrevidos que prefieran dejar a un lado el tradicional cochinillo o marisco para sorprenderse con nuevos sabores para Nochevieja. Una caja para dos personas por **175 euros** que contiene platos como la **ensaladilla con mayonesa de kimchi y carpaccio de salmón, con huevas de tobiko crujiente y niboshi; canelones de pintada con salsa huancaína; jarrete de ternera blanca con un kare japonés acompañado de un puré de patata estilo Robuchon, y de postre, la tarta de queso inspirada en Cristina Pedroche** que está causando sensación en redes sociales.



La 'joya de chocolate' de los hermanos Torres.

Los hermanos Torres, chefs con dos estrellas Michelin en su restaurante de Barcelona, han elaborado un menú con tres opciones diferentes compuesto de aperitivo, primer y segundo plato, postre y su denominada '**joya de chocolate**', además de vino y agua. Por precios que oscilan **entre los 170 y los 230 euros** podrá elegir entre **una lubina marinada, unos canelones trufados, una crema de cebolla, un bacalao con pimientos del piquillo, un carabinero de Huelva o un meloso de ternera**. Todo ello llegará a su casa acompañado de la minuta firmada y personalizada por la pareja de restauradores, que incorpora una felicitación de Navidad que se descarga con un código QR.



Catering tradicional de Casa Marcial.

Casa Marcial, el restaurante asturiano de Esther y Nacho Manzano, llegará a todos los rincones de España con su clásica fabada o su arroz con leche. Sus cajas son para cuatro personas y oscilan **entre los 100 y 110 euros**.



Propuesta de Paco Roncero.

Paco Roncero con su restaurante homónimo también hace envíos a todo el país. Dos opciones en función del atrevimiento de los comensales: **una más tradicional (110 euros) y otra más vanguardista (156 euros)**, pensadas para dos personas. La comida llega a casa acompañada de una explicación digital que se descarga mediante un código QR, en la que el propio chef narra en un video cómo ha elaborado cada creación y cómo se debe presentar y emplatar. La versión moderna incluye entre otras cosas **un bogavante con sopa de aceite de oliva virgen extra Royal y pomelo rosa y además de un turrón casero.**



Mario Sandoval, preparando uno de sus envíos navideños de comida a domicilio. / EUROPA PRESS

El cocinero **Mario Sandoval** ha creado menús de Navidad **para 4 ó 6 personas** (número idóneo de comensales en las circunstancias actuales de pandemia). **El capón (355 euros), el jarrete (335 euros) y su famoso cochinito (425 euros)** del **restaurante Coque** son las piezas clave sobre las que giran las opciones entre las que se incluyen productos gourmet como salmón de Ahumados Domínguez, latas de conservas de José Peña, jamón ibérico de Arturo Sánchez, vinos de Marqués de Riscal y champagne de la *maison* Laurent Perrier con los que se han asociado para estos envíos especiales de Navidad.

Marcos Morán, del restaurante con estrella Michelin **Casa Gerardo**, se centra en **los pescados y el marisco** típicos de estas fechas. Pero servirá a domicilio también algunos de sus clásicos, como los callos o el pitu de caleya. Y los precios van **desde los 36 euros el menú individual hasta los 150 euros** que cuesta su opción más completa para 4 personas, que incluye **ensaladilla de bugre o cebollitas rellenas de pisto de boniato** como entrantes destacados antes de los platos fuertes.



El chef Quique Dacosta, con uno de sus 'packs' de 'taking away'. / EFE

Quique Dacosta, chef con tres estrellas Michelin, ofrece en Valencia algunas de sus delicias típicas, como la gamba roja de Denia hervida en agua de mar o una caldereta de langosta. Con un precio de **192 euros para dos personas**, podrán degustar lo mejor del Mediterráneo elaborado por uno de sus mejores representantes en la cocina.

El chef con dos estrellas Michelin **Ricard Camarena** ha elaborado **cuatro cajas** especiales para estas fechas pensadas **para 4 ú 8 personas**. Se puede elegir entre **una costilla de Angus glaseada y ahumada, una paletilla de cordero nacional que deshuesan y rellenan de carne picada de cordero, trufa y piñones, una pularda ecológica rellena de foie y trufa negra, o una lubina con velouté cítrica y verduras** si se decanta por la opción de pescado. Los precios van **desde los 128 euros** que cuesta la opción de costilla de Angus **a los 175** que cuesta la caja de pularda para 8 comensales.