

Esta web utiliza 'cookies' propias y de terceros para ofrecerte una mejor experiencia y servicio. Al navegar o utilizar nuestros servicios, aceptas el uso que hacemos de las 'cookies'. Sin embargo, puedes cambiar la configuración de 'cookies' en cualquier momento.

Acepto Más información



MUÉVETE
CON CONCIENCIA

¡PARTICIPA AQUÍ!



Protos, un icono de Ribera del Duero
por sólo 7 € la botella



42 € 6 botellas

0€
Sin gastos
de transporte

Gratis,
Si es tu primer
pedido en el club



LOS NUEVOS TRIUNFADORES DE LA BIBLIA ROJA

Michelin mantiene vivo el legado de El Bulli

Albert Adrià consigue una estrella por el restaurante mexicano Hoja Santa, y Oriol Castro, Mateu Casañas y Eduard Xatruch, otra por Disfrutar

Tresmacarrons (El Masnou) y Empòrium (Castelló d'Empúries) también son distinguidos por la guía gastronómica

387

13

COMENTARIOS 5



JULIO CARBÓ

Oriol Castro y Eduard Xatruch mantienen el legado de El Bulli.



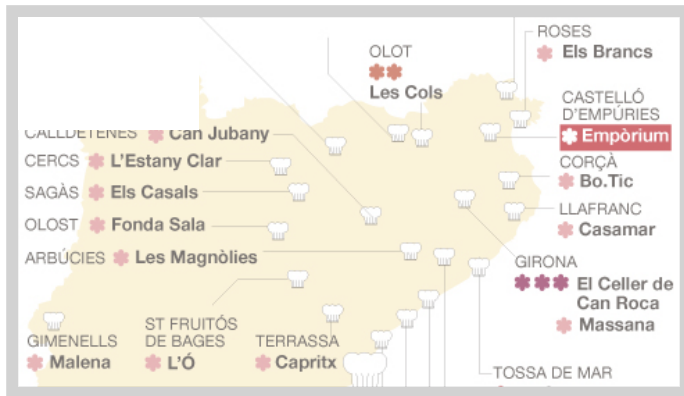
FERRAN IMEDIO

@ferranimedio

MIÉRCOLES, 25 DE NOVIEMBRE DEL 2015 - 21:00 CET

Michelin ha otorgado **dos nuevas estrellas a Barcelona**, que sigue siendo capital gastronómica con 26 distinciones en 22 restaurantes. Y ambas novedades llevan el sello de El Bulli: **Hoja Santa, de Albert Adrià y su socio mexicano, Paco Méndez, y Disfrutar, del trío formado por Oriol Castro, Mateu Casañas y Eduard Xatruch**, en su día guardia pretoriana de **Ferran Adrià en Cala Montjoi**. Una prueba de que el legado del mito sigue muy presente, años después de que cerrara, en la gastronomía de alto nivel. El reconocimiento de la guía roja, cuya edición 2016 Santiago de Compostela, también ha alcanzado a **Tresmacar** **Masnou) y Empòrium (Castelló d'Empúries)**. De las 15 novedades de la guía, cuatro son catalanas.

El mapa de las estrellas Michelin del 2016



El Periódico

Una enorme triple A de lucecitas corona el taller de **Albert Adrià** en Barcelona, el lugar donde ensaya platos para el grupo de restaurantes que ha ido creando desde que se fue de **El Bulli** (**Tickets**, **Bodega 1900**, **Pakta**, **Hoja Santa**, **Niño Viejo** y, en abril del año que viene, **Enigma**). La triple A responde a sus iniciales: **Albert Adrià Acosta**. El chef ya puede presumir también de otro triple: la triple corona de **Michelin**, aunque repartida en tres locales: **Tickets**, **Pakta** y, ahora, **Hoja Santa**, que se ha alzado en solo un año con la distinción de la guía roja, un hito por la rapidez y las dificultades que ha sufrido con **Méndez**, ya que les costó llenar la sala y consolidar su apuesta gastronómica.

Su distinción asienta la cocina exótica en el imaginario **Michelin**, antaño tan apegado al recetario y las técnicas francesadas, y a los modos de hacer de lo más clásico tanto en la sala como en la cocina. Los asiáticos **Dos Palillos** y **Koy Shunka**, el peruano-nikkei **Pakta** y ahora el mexicano **Hoja Santa** (se une a **Punto MX**, que fue el primer mexicano de Europa que consiguió una estrella **Michelin**) así lo certifican.

"CREATIVIDAD, SABOR E INDISCUTIBLE NIVEL TÉCNICO"

También han ido muy rápidos en **Disfrutar**. Poco menos de un año de trayectoria (aunque bregados en otro concepto en **Compartir**, en Cadaqués) lleva el trío **Castro-Casañas-Xatruch** en la calle de Villarroel, pues abrieron en diciembre del año pasado. Ejerciendo de bullinianos sin complejos, con unos menús degustación apabullantes y un servicio en la sala sin tacha, **Michelin** justifica su reconocimiento por la "creatividad, sabor e indiscutible nivel técnico" que ofrecen día tras día.

De **Tresmacarrons**, un restaurante situado frente a un parking con vistas al mar y dirigido por el chef **Miquel Aldana**, se ha distinguido el "mimo en los detalles" trabajados con producto de temporada en "cuidadas elaboraciones" con cierto clasicismo. Y **Empòrium**, de **Salvador Jordà** y sus hijos gemelos, **Joan** y **Màrius**, ha cautivado a la **Michelin** por la calidad de los productos locales y el talento para "combinar a la perfección raíces regionales con las técnicas actuales".

DOS NUEVOS DE DOS ESTRELLAS Y NINGUNO DE TRES

Han pasado de una a dos estrellas **Coque** (Humanes de Madrid), de **Mario Sandoval**, premiado por una "cocina contemporánea de raíces madrileñas con increíbles juegos cromáticos y exquisitas presentaciones", y **Zaranda** (Hotel Castell Son Claret, en Es Capdellà, Mallorca), de **Fernando P. Arellano**, distinguido por su "cocina de autor de excelente técnica", la "calidad de los productos locales" y las "sorprendentes fusiones de sabores".

Como estaba previsto, **no ha habido nuevos triestrellados**, de manera que el club de restaurantes más selectos de la gastronomía española sigue teniendo ocho miembros: **El Celler de Can Roca**, **Sant Pau**, **Arzak**, **Martín Berasategui**, **Akelare**, **Azurmendi**, **Quique Dacosta** y **Diverxo**. Los inspectores consideran que a los aspirantes a la tercera les falta "regularidad en la excelencia". Según ellos, la mayoría de los 23 locales biestrellados deben apretar más para entrar en el olimpo.

MANAIRÓ Y CA L'ARPA PIERDEN LA ESTRELLA

En el capítulo de bajas cabe lamentar la pérdida de cuatro estrellas en **Catalunya**, tres de ellas en **Barcelona**. El tapeo 'top' de **Comerç 24**, de **Carles Abellan**, y **Neichel**, el clásico de toda la vida de **Jean Louis Neichel**, han cerrado, mientras que la cocina potente y un punto irreverente de **Jordi Herrera** en **Manairó** ha perdido el favor de los inspectores. En **Banyoles**, **Ca l'Arpa**, de **Pere Arpa**, que tanto cocina los platos como elabora pan, mermelada y embutido propios, también ve como le arrebatan la estrella. En toda España, hay 10 bajas, tres por cierre y siete por decisión 'técnica' de **Michelin**.



BARCELONA 24/11/2015 Foto del restaurante Disfrutar celebrando la estrella Michelin. En la foto Oriol Castro (izq.) y Eduard Xatruch junto a su equipo.

MÁS INFORMACIÓN EN VÍDEOS