

RECOMENDACIONES FOODIES

Agenda gastro de la primavera: los nuevos restaurantes de moda, las mejores coctelerías y los vinos y chefs verdes que tienes que conocer

Los que se marchan, los que llegan, las buenas mezclas, las tiendas que están de dulce, los libros a los que hincar el diente y las pruebas de que la gastronomía, si verde, es dos veces buena. Estos son todos los nombres que merecen figurar ahora mismo en tu agenda gastro.



SILVIA LÓPEZ

Domingo, 2 abril 2023, 13:42



próximas temporadas incluirá ausencias notables, mientras que otras tendencias se irán asentando. Algunos iconos prueban nuevas fórmulas, asociaciones y escenarios, mientras que otros echan el cierre.

La mezcla (bien entendida) vuelve a estar de moda, mientras proliferan los **espacios multiusos que incluyen en su oferta el buen comer**. Haremos hueco en nuestras bibliotecas a libros que están para comérselos, mientras que nuevos chefs y bodegas abrazarán su lado más verde.

TAMBIÉN TE INTERESA



Descubre los cinco restaurantes más románticos de Madrid perfectos para organizar una cita de ensueño

ELENA ROMERO VARGAS



Las mejores chefs de España nos cuentan los secretos de su cocina: la fusión perfecta del mejor producto en los espacios más originales

ALOÑA FDEZ. LARRECHI

Funeral vikingo

El danés René Redzepi, líder de la revolución gastronómica nórdica, ha anunciado el **cierre de Noma**, considerado intermitentemente el mejor restaurante del mundo en cualquier ranking serio de las últimas dos décadas. El último servicio del restaurante con granja más famoso de Copenhague tendrá lugar a finales de 2024, pero no es un adiós definitivo, sino una despedida

propio chef.



Esta noticia refleja una de las mayores tendencias postpandémicas: la hostelería ha descubierto que quiere y debe conciliar. De hecho, la principal razón esgrimida por el cocinero danés es la **insostenibilidad del esfuerzo que requiere la alta cocina.**

Bienvenido, sabor

En España, en cambio, se acumulan las buenas noticias en forma de estrenos, por no mencionar que hemos alcanzado los **250 restaurantes con estrella Michelin**. Uno de los recién llegados es obra, precisamente, de **Dani García**, el chef que en 2019 renunció a sus tres estrellas. No le ha ido mal: bajo el paraguas del grupo que lleva su nombre, se engloba una veintena de restaurantes, algunos de ellos estrellados.



Tragabuches, de Dani García.

El chef volvió a su esencia hace unos meses con la apertura de **Tragabuches** en su Marbella natal, llamado como el primer restaurante que comandó en Ronda. Sabores honestos y andaluces para todos los públicos, cocina non stop y devoción por el producto son su bandera. Muy pronto, Dani García (que también comandará en 2023 aperturas en París, Dubai, Budapest, Ámsterdam o Miami) tiene previsto abrir la sucursal madrileña de Tragabuches.



NM, de Nacho Manzano, en Oviedo.

También abraza sus raíces el asturiano **Nacho Manzano**, que ha inaugurado su NM en el espacio Nastura de Oviedo, un restaurante casi clandestino (25 personas) cuya decoración y

explicado sobre NM, «un formato menos convencional que nos dará la oportunidad de extraer al máximo el potencial de la naturaleza y lo que más nos emociona: saber interpretar cada momento». Para el comensal, esto se traducirá en **un único menú diseñado que cambiará cuatro veces al año**.

Mix es más

Somos afortunados testigos de una nueva era de la **coctelería**. A menudo olvidado (si no despreciado), incluso por los expertos, el arte de la combinación es reivindicado por grandes maestros, como Mario Villalón y su equipo de **Angelita Madrid**, elegida mejor coctelería de España en 2021. Ellos han convertido los cócteles vegetales y sin hielo (un gesto ecológico nada baladí) en el santo grial de las tendencias. Angelita Madrid traduce una corriente imparable: la de honrar al producto local, de pequeños artesanos o de su huerta de Zamora.



Angelita, en Madrid.

En Barcelona, la meca es **Nuts**, decorada por sus propietarios, el interiorista **Lázaro Rosa Violan** y el diseñador Josep María Morera: ambiente viajado, cócteles premium, música en



Nuts, en Barcelona.

En el hotel Meliá Valencia, uno de los pioneros de la coctelería patria, Borja Cortina, estrena el segundo **Varsovia** fuera de Asturias; el primero fue en Colorado, Estados Unidos. Comparte con su hermano mayor de Gijón su creativa, culta y cosmopolita propuesta y le añade un poético interiorismo Art Decó.



Varsovia, en Valencia,

Y precisamente en Asturias, en Pola de Siero, encontramos una de las coctelerías más bonitas por dentro y por fuera, **El Patio de Butacas**. Aquí, Alberto Díaz y Tania López llevan años desarrollando recetas cuyos ingredientes recolectan ellos mismos.



Patio de Buracas, en Asturias.

Comer y comprar



situado en un centro comercial (en su caso, El Corte Inglés de Castellana) con una estrella Michelin. Muñoz está de enhorabuena también por la apertura del nuevo StreetXO en El Corte Inglés de Serrano. Más grande y con mejores vistas que el anterior, ofrece «sabores inéditos en platos con creatividades infinita y servidos en vajillas originales», según el propio Muñoz.



RavioXo, de Dabid Muñoz, en Madrid.

Esa unión de centro comercial y alta cocina triunfa también en las dos últimas plantas de **WOW Concept**, la gran concept store de la Gran Vía madrileña, que ocupa **The Penthouse**, un

consagrados, chefs con estrellas y creadores culinarios.



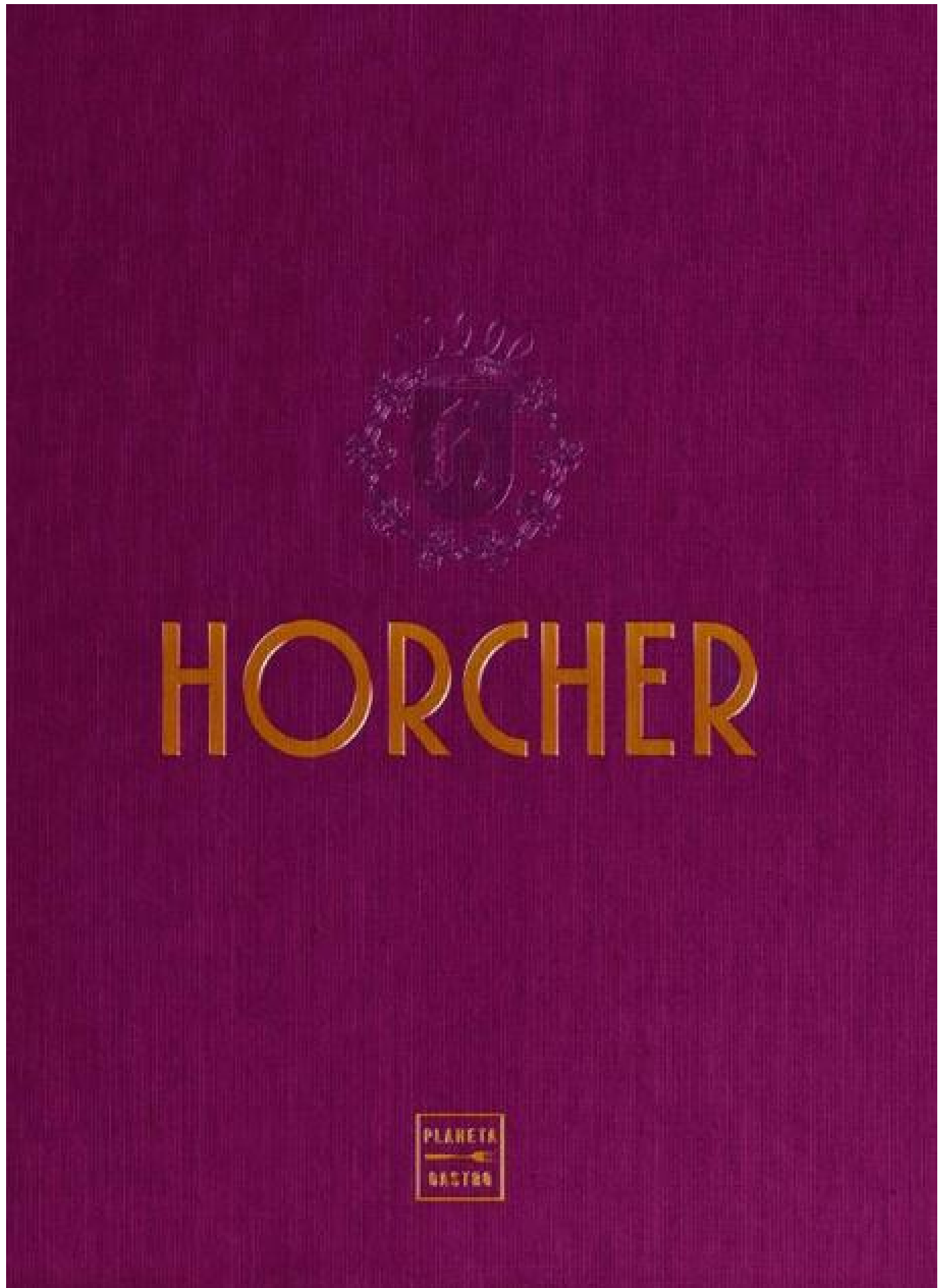
Wow, en Madrid.

Libros para comérselos

La fiebre por la gastronomía también inunda las bibliotecas. Las editoriales lo saben y nos nutren con títulos deliciosos como **Japón Gastronomía Vegetariana**, de Nancy Singleton Hachisu (Phaidon), recetas que la más autorizada voz de la cocina nipona elabora desde su granja en Saitama.



El madrileño **Horcher** cumple 80 años y lo celebra con un libro en el que se narra la biografía del emblemático restaurante inaugurado por una familia que huía del nazismo y cuyo apellido



en un requisito de los mejores cocineros. Es el caso de Edorta Lamo, que en 2022 obtuvo para **Arrea!** la distinción al mejor restaurador de Euskadi y la primera estrella Michelin. Ubicado en Santa Cruz de Campezo, en la montaña alavesa, debe su nombre y su filosofía a los arrieros que pasaban por aquí en la ruta de Zaragoza a Bilbao y comían «de lo que había». Hoy encuentran la materia prima en menos de 30 km a la redonda.



Arrea!

En Marbella, Fernando Villasclaras toma decisiones parecidas en **El Lago**, también con un estrella Michelin. Su propuesta de cercanía está protagonizada por verduras y hortalizas transformadas en elaboraciones ligeras con las que disfrutar.



El Lago.

En Albacete también se respira esta tendencia. En menos de un año desde su apertura, Javier Sanz y Juan Sahuquillo han conseguido para **Oba** la primera estrella Michelin y la estrella Verde. «Construimos nuestra propuesta con más de 45 pequeños productores que nos ayudan a conseguir productos únicos, algunos en peligro de extinción, variedades olvidadas y casi desconocidas», aseguran.

Vinos ecológicos

El cambio climático obliga a las bodegas a reajustar su producción. Fruto de esta adaptación, surgen caldos excelentes, como **Jean Leon 3055 Petit Verdot-Merlot 2020**, con una medalla de oro en el certamen internacional Mundus Vini. La bodega del Penedès apuesta por la variedad minoritaria petit verdot por su capacidad de hacer frente al nuevo escenario climático y reformula su tinto ecológico 3055 para convertir esta cepa en la principal del cupaje.



ecológico.





De cocineros televisivos al chef de moda, pasando por los platos diarios: los recetarios que van a hacer tu vida más fácil y con los que vas a amar la cocina

ALOÑA FDEZ. LARRECHI



El sabor del lujo: Mujerhoy reúne la mejor gastronomía y la joyería más exclusiva en una cena con seis estrellas Michelin

FOTOS: ÁLEX RIVERA

ENLACES DE INTERÉS



Así funciona el nuevo tratamiento médico estético con el que conseguir un efecto lifting duradero y natural

MUJERHOY PARA GALDERMA



Trucos y consejos a la hora de viajar esta Semana Santa: consulta cómo vivir unas vacaciones seguras

MUJERHOY PARA BRIDGESTONE



[Fotos] Las azafatas recomiendan usar algo rojo en el aeropuerto por esta razón

Investing Magazin



La Crema que no para de agotarse en Amazon

Crema Valoraciones



Las 5 razas de perros más robadas del mundo

Mundo de los perros



El vestido de Zara de 20 euros que estará en el armario de primavera de Sassa de Osma



Seis faldas largas de nueva temporada muy ponibles y rejuvenecedoras



[Fotos] Si estás solo en casa, cubre los pomos de las puertas con aluminio

Investing Magazin



Descubra Tikamoon, creador de mobiliario para toda la vida.

tikamoon.es



¡Las Braguitas Que Están Arrasando En España ahora a la venta en Amazon!

Fit Panty Push Up



21 DE MARZO-19 DE ABRIL

Aries



Como Signo de fuego, los Aires necesitan independencia. Por su espíritu de liderazgo, son activistas, precisos y rápidos. Pero también tremendamente competitivos. Aunque en el amor se entregan incondicionalmente.

[Ver más](#)

¿Qué me deparan los astros?

DIARIO

SEMANAL

MENSUAL



COPYRIGHT © TALLER DE EDITORES, S.A.

vocento