

GASTRONOMÍA Y VIAJES

CLUB
DE

GOURMETS

42

AÑOS



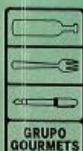
GOURMETS.NET

CANARIAS 4,15 €

4 €

JUNIO 2018

Nº 506



Alimentos fermentados / **Alta comida viva** 26

Restaurante / **La Sucursal (Valencia)** 12

Champagnes rosados / **A pagar con moderación** 32

Viaje Costa Vicentina / **Sal, playa y cataplana** 18

TIEMPO DE TERRAZAS

Texto—Ana Marcos



Rompedoras inauguraciones, entornos de ensueño, alta cocina... de todo hay en esta fuente inagotable de placer estival. Espacios bajo el sol o a la luz de la luna donde disfrutar del aire libre con servicio de guante blanco.

CLUB DE GOURMETS

2



1. Vista a la Gran Vía madrileña desde Picalgartos.
2. Martín Berasategui celebra su 25 aniversario.

El hotel A Quinta da Auga, en Santiago de Compostela, único Relais & Châteaux de Galicia, es un sueño. Rodeado de bosques centenarios y con un gran jardín atravesado por el río Sar, está construido sobre una antigua fábrica de papel del siglo XVIII. Entramos en tierras galaicas, donde se encuentra el chef Federico López Arcay que hace los honores a esta realidad con una carta siempre de temporada y "kilómetro cero". El restaurante Filigrana, posee una frondosa y florida terraza de mesas elegantemente vestidas. Menú degustación de 10 platos (48 euros, sin vinos).

Bodas de plata tres estrellas

Lasarte, a ocho kilómetros de San Sebastián, esconde uno de los grandes templos de la cocina en nuestro país. El cocinero Martín Berasategui tiene allí su casa principal, con una espectacular y privilegiada atalaya sobre los verdes prados. En Martín Berasategui ofrecen un "Gran Menú 25 Aniversario" –este 2018 hace sus bodas de plata desde la inauguración de este restaurante–, con los platos más emblemáticos de este gran chef (235 €).

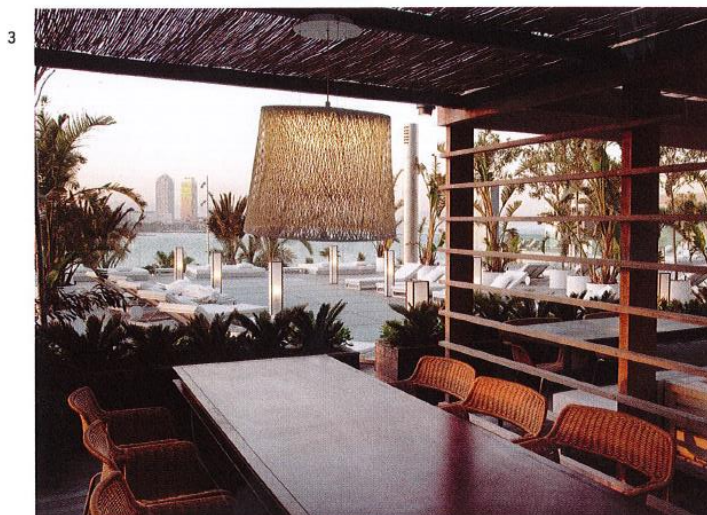
Patria querida

Un impresionante mirador frente al bravo Cantábrico. Ewan (Castrillón, Asturias), enclavada en la playa asturiana de Salinas, es el "sitio". No sólo por su emplazamiento excepcional sino por una desenfadada cocina de toques internacionales, que detalla en cada plato ingredientes y calorías. Oferta informal: lobster roll de bogavante a la parrilla, hamburguesas, tataki de atún... En la salvaje y mágica playa de Vega, el antiguo hostel-restaurante Superman se convirtió hace dos años en El Miradoriu de la Playa. Luisa Cajigal y Abel Álvarez, propietarios del cercano y reconocido Güeyu Mar (Ribadesella).

Distinción cinco estrellas

Un marco único frente al mar con vistas al 'skyline' de Barcelona. El chef Carles Abellán regenta en el Hotel W, una de las terrazas más distinguidas de aquella metrópoli. En Bravo 24 podemos encontrar un apartado de tapas, actuales y típicas, junto a propuestas como esqueixada de bacalao con su pilpil, fideos a la cazuela o canelones

TERRAZAS DE ESPAÑA



3. Bravo 24, terraza del chef Carles Abellán con vistas al mar.

de fonda. La mejor tradición actualizada con vistas. En la localidad gerundense de S'Agaró, un antiguo 'establecimiento de baños' con un restaurante que data de 1936. En La Taverna del Mar el cocinero Lluís Planas propone una cocina fresca y costera, con especialidades en pescado fresco salvaje, marisco y arroces.

Reductos de paz en la gran ciudad

Madrid sale a la calle, pero más en verano, cuando se pueblan sus terrazas a todas horas del día. En el hotel Único, se encuentra una de las más bonitas. Allí está el restaurante Ramón Freixa, a cargo del chef del mismo nombre (dos estrellas Michelin) que en verano se abre al jardín delantero bajo una preciosa pérgola acristalada y abierta. Un espacio refinado donde disfrutar de la carta o tres menús (150, 180 y 55 € el diario entre semana), con platos de alta cocina como el carabinero en binomio o wellington de ternera chariolais con salsa al whisky de malta. El Jardín de Orfila es otro de los lugares para 'connaisseurs' de la ciudad. Enclavado en el hotel-boutique Orfila, su terraza es una pequeña joya en el centro de Madrid. Exquisita puesta en escena, impresionante producto y sibaritas preparaciones en un

precioso y recoleto jardín italiano y asesorada por el chef Mario Sandoval (2 estrellas Michelin).

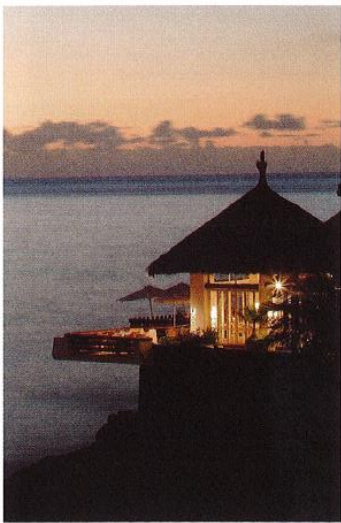
Nuevas y clásicas en el foro

La novedad capitalina de este año se encuentra en la octava planta del hotel NH Collection Gran Vía. Allí, el Grupo Azotea ha inaugurado Picalagartos, una auténtica atalaya sobre la ciudad con varias terrazas, barra y la cocina de Javier Muñoz Calero. No falta carta de coctelería. Frente a la novedad, un clásico. El restaurante Rubaiyat, especializado en carnes de primera categoría, posee una de las terrazas más bonitas y elegantes de Madrid, renovada el pasado año, ahora con Daniel Redondo como chef ejecutivo y socio. Cerca de Madrid, Casa Elena (Cabañas de la Sagra, Toledo) se encuentra en una antigua casona rehabilitada con un amplio y encantador patio trasero, donde degustar una cocina sofisticada, de filosofía Slow Food y de Kilómetro 0.

Al sur del sur

Ya con una estrella Michelin en tan sólo dos años de andadura, en el chiclanero Alevante

Madrid sale a la calle, pero más en verano, cuando se pueblan sus terrazas para gozar de buenas raciones o de un aperitivo especial



4



5

4. Imponente puesta de sol en los acantilados de Costa Adeje, Tenerife.
5. Terraza interior del Hotel Orfila rincón verde en el centro de Madrid.

6



6. Restaurante Pez Playa del Hotel ME, en la playa de Calvià.

el chef Ángel León hace un 'histórico' de Aponiente (El Puerto de Santa María) con sus platos más sobresalientes. Un cinco estrellas GL con un precioso patio donde disfrutar de estas creaciones.

Sevilla tiene un lugar secreto. En Tomares, a cinco minutos de la capital, se encuentra el restaurante Casa Alta. Enclavado en una antigua construcción agrícola del siglo XVII, posee una original terraza entre los olivos. Platos como la pluma ibérica con setas confitadas o los rollitos de pato thai con noodles forman parte de una ecléctica oferta. Además del comedor interior, poseen una barra para tapear.

¡Arroces por favor!

Valencia tiene en la playa de las Arenas uno de sus grandes bastiones. Allí se encuentra Marina Beach, cuyo restaurante frente al paseo marítimo es regentado por el francés Sébastien Gros. El chef propone una cocina ecléctica junto a un buen surtido de arroces secos y melosos. Un lugar único, por y para el Mediterráneo, donde disfrutar del entorno de un cuidado beach club, el único de la ciudad portuaria.

También en la playa de Las Arenas, El Balandret es un hotel-boutique con mucho encanto. En el restaurante, con una bonita terraza frente al mar, el chef Alberto Lluch cocina la esencia valenciana. Sabores auténticos y ricos arroces con 17 variedades (senyoret, de langosta...) y, por supuesto, no falta la fideuá en cuatro versiones.

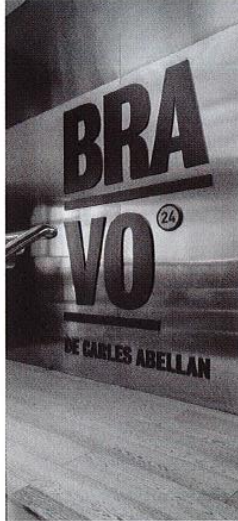
Terrazas isleñas

Con todo el encanto de Canarias, enclavado en el sur de Tenerife, el hotel Jardín Tropical experimentó recientemente una total rehabilitación. Un cinco estrellas GL para disfrutar de los mejores servicios en sus habitaciones y exuberantes jardines que, en gastronomía, muy potenciada en esta nueva etapa, tiene un nuevo nombre propio: Las Rocas. Allí el chef Jorge Peñate hace una cuidada cocina del mar, para degustar sobre la terraza del restaurante, situada sobre los acantilados de Costa Adeje. Un lugar único y especial, idílico y excepcional, para disfrutar también de especialidades fusión y algunos arroces.

Baleares, mon amour

A los pies de Sierra Tramontana, el hotel de lujo Castell son Claret —donde se ubica Zaranda, el único dos estrellas Michelin de Baleares—, ofrece otra versión de la cocina de aquellas islas: Olivera. Un delicioso y tranquilo patio perfecto este verano para disfrutar de las especialidades del cocinero mallorquín Pep Forteza. Ya en la preciosa playa de Calvià se encuentra el sofisticado Hotel Me Mallorca. En su restaurante Pez Playa, frente al mar y con una decoración vanguardista y moderna, destaca su cocina mediterránea, pura esencia de la isla: arroz negro, puntillitas, pescados salvajes, carnes a la brasa... también tapas y platos vegetarios. ■

Direcciones



Filigrana

Paseo de Amaia, 23 B
Santiago de Compostela
aquintadaauga.com

Martín Berasategui

Loidi Kalea, 4
Lasarte-Oria (Guipúzcoa)
martinberasategui.com

Ewan

Pablo Laloux, 1
Salinas (Asturias)
ewansalinas.com

El Miradoriu de la Playa

Playa de Vega
Ribadesella (Asturias)
miradoriu@gueyumar.es

Bravo 24

Plaça de la Rosa dels
Vents, 1. Final Passeig de
Joan de Borbó
Barcelona
bravo24.es

Roba Estesa

Sant Server, 5
Hotel Neri. Barcelona
hotelneri.com

La Taverna del Mar

Passeig de Sant Pol. S'Agaró
(Gerona)
letabernadelmar.cat

Ramón Freixa Madrid

Claudio Coello, 67
Hotel Único
ramonfreixamadrid.com

El Jardín de Orfila. Hotel Relais & Châteaux Orfila.

Orfila, 6. Hotel Orfila
Madrid
hotelorfila.com

Picalagartos

Gran Vía, 21
Madrid
nh-hoteles.es

Casa Elena

Nueva, 15
Cabañas de la Sagra (Toledo)
restaurantecasaelena.com

Alevante

Novo Sancti Petri s/n
Hotel Meliá Sancti Petri
Chiclana (Cádiz)
alevanteangelleon.com

Casa Alta

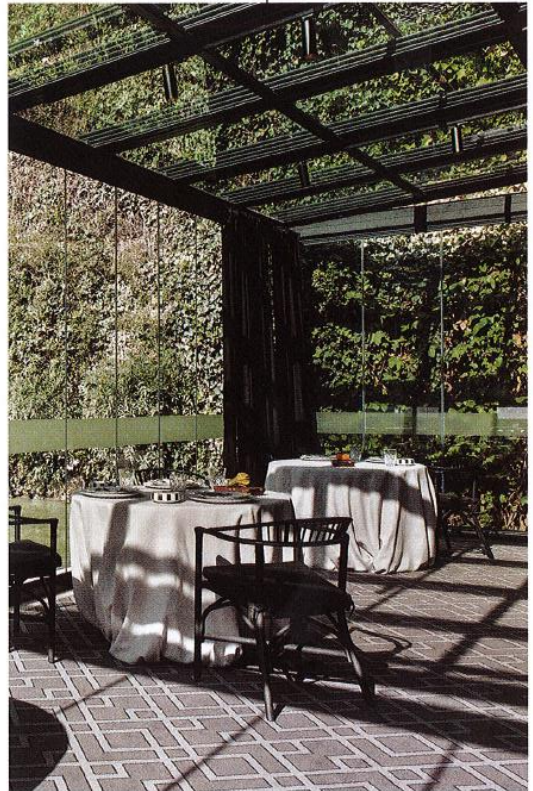
Paraíso de Santa Eufemia. 1.
Tomares (Sevilla)
restaurantecasaalta.com

Marina

Marina de Valencia, s/n.
Marina Beach, Valencia
marinabeachclub.com

Balandret

Paseo Neptuno, 20
Playa de las Arenas, Valencia
balandret.com



Las Rocas

Gran Bretaña, s/n
Hotel Jardín Tropical
Costa Adeje (Tenerife)
jardin-tropical.com

Olivera

Ctra. Es Capdellà - Galiilea
km. 1,7
Hotel Castell son Claret
Es Capdellà-Calvià (Mallorca)
castellsonclaret.com

Pez Playa

Avenida Notario Alemany, 1
Calvià (Mallorca)

Terraza acristalada
del restaurante
Ramón Freixa.