

# ABC VIAJAR

20 de octubre de 2017 / N°114 / abc.es/viajar

**2007-2017**

## **Diez años de amor a los viajes**

ABC Viajar celebra su primera década con un número especial lleno de propuestas sobresalientes



Isla Corazón, en la Gran Barrera de Coral, Australia

© GUSTAVO M. PÉREZ

# Destinos de 10

## ESTILO DE VIDA

# Restaurantes a los que volvería siempre

Hay platos y sabores que resultan difíciles de olvidar. El crítico gastronómico de ABC selecciona diez restaurantes que siempre figuran en su agenda, lugares para volver

La oferta gastronómica en España es extraordinaria. Resulta complicado seleccionar tan sólo diez restaurantes favoritos. Pero aquí están. Los hay de todos los estilos. Unos con tres estrellas y otros sin ninguna. Algunos muy lujosos, otros más modestos. Repartidos por la geografía peninsular. Pero todos unidos por un denominador común: se come muy bien y atienden con cariño a sus clientes.

### 1. El Celler de Can Roca

En El Celler de Can Roca se ejecuta cada día una auténtica sinfonía gastronómica. Como escenario un local que alberga una impresionante cocina de más de 200 metros cuadrados; una monumental bodega, que guarda una de las mejores colecciones de vinos imaginables; y un comedor triangular, moderno, amplio y acogedor. La sinfonía la interpretan tres solistas que se complementan a la perfección: Josep, maestro del vino y de la dirección de la sala; Joan, cocinero dotado de tanta técnica como capacidad creativa; y Jordi, enorme repesero. Con ellos una afamada orquesta de 24 personas en cocina y 12 en sala. Todo está al máximo nivel. Can Sunyer, 48, Girona. [www.cellerdecanroca.com](http://www.cellerdecanroca.com)

### 2. Disfrutar

Pocas veces un restaurante hace honor a su nombre. Pero en esta casa se disfruta de lo lindo. Todo de la mano de tres de los mejores cocineros que tuvo El Bulli: Oriol Castro, Eduard Xatruch y Mateu Casañas. Siempre desde el máximo respeto por el producto, los tres demuestran cada día que se puede ser creativo, que se pueden desarrollar nuevas técnicas, nuevos conceptos, sin olvidarse de la materia prima. De la más lujosa y de la más humilde. Disfrutar no es El Bulli ni pretende serlo. Pero cuando uno se sienta en una de sus mesas descubre esas sensaciones que tenía cada año en la obligada peregrinación a Cala Montjoi, vuelve a recuperar la capacidad de sorpresa. Vilatorrada, 163, Barcelona. [es.disfrutarbarcelona.com](http://es.disfrutarbarcelona.com)

### 3. Aponiente

No es casualidad que a Ángel León, uno de los más brillantes cocineros españoles, se le conozca como «el chef del mar». Con sus me-

recidas dos estrellas Michelin, Aponiente ocupa un espectacular emplazamiento, un molino de mareas situado a la orilla misma del mar. La de León es cocina marina en estado puro. Y diferente a todas. Un menú que únicamente incluye pescados, algunos de ellos poco habituales, los llamados «de descartes». Por no hablar del placton marino, con el que lleva años trabajando con excelentes resultados. Cocina marinera de vanguardia que no olvida nunca el recetario tradicional galitano con el que se crió el cocinero.

Francisco Casal Ochoa, s/n, El Puerto de Santa María, Cádiz. [www.aponiente.com](http://www.aponiente.com)

### 4. Zuberoa

Comer en el restaurante de la familia Arbelaitz en Oyarzun es siempre una garantía. Haría, al frente de la cocina, elabora una carta en la que se entremezcla lo tradicional y lo moderno. En un bonito entorno, y con un gran servicio de sala a la antigua dirigido con acierto por otros hermanos, Eusebio. En la oferta de esta casa encontramos platos inimitables, perfectamente ejecutados, mucho más ligeros de lo que los enunciados pueden hacer suponer y muy sabrosos. Cocina académica, llena de técnica, que no olvida (más bien al contrario) la importancia fundamental del producto. El ravioli de cigala, el foie gras con caldo de garbanzos, el guiso de manitas o los platos de caza forman parte de la historia de la cocina vasca y española. Araseder Bidea, Oyarzun, Guipúzcoa. [www.zuberoa.com](http://www.zuberoa.com)

### 5. Azurmendi

Eneko Atxa ha sido uno de los jóvenes cocineros con mayor proyección en menor tiempo. En tan sólo dos años, entre 2011 y 2013, logró que su restaurante Azurmendi pasara de una a tres estrellas Michelin. Enclavado en Larrabetzu, muy cerquita de Bilbao, este restaurante se encuentra en un impresionante edificio sostenible, perfectamente integrado en el entorno, todo él a base de cristal, madera y piedra, con los mayores adelantos tecnológicos. Cocina sólida y elegante, con raíces vascas y muy personal. En los platos, sabores limpios, combinaciones ligeras de gran técnica, cuidada estética y toques peculiares que invitan a jugar al conoensal. Barrio Legina, s/n, Larrabetzu, Vizcaya. [www.azurmendi.biz](http://www.azurmendi.biz)



CARLOS  
MARIBONA  
@SALSADECHILES

### 6. Santceloni

Hoy por hoy, el mejor restaurante de Madrid. Platos técnicamente impecables, bien pensados y sobre la base de un producto de temporada excelente que se busca en los más recónditos rincones. Óscar Velasco incorpora los sabores del campo y del mar a la alta cocina, con puntos de cocción irreprochables y sutileza en las elaboraciones. Equilibrio perfecto entre tradición y modernidad. Aun así, el éxito de Santceloni no se debe sólo a su cocina. Resulta fundamental el trabajo del resto del equipo. Profesionales jóvenes y muy competentes como Abel Valverde, un fenomenal director de sala, o David Robledo, un sumiller de lujo.

Paseo de la Castellana, 57 Madrid. [www.restaurantesantceloni.com](http://www.restaurantesantceloni.com)

### 7. Casa Gerardo

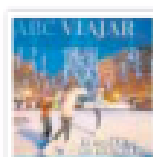
Un restaurante con más de cien años de historia cuyos propietarios, la familia Morán, ya en la quinta generación, han sabido mezclar la tradición con la modernidad. Del modesto comedor en el que se servían algunos platos de la cocina más popular de Asturias a uno de los restaurantes más creativos de España. Pero siempre sin renunciar a las raíces que dieron razón de ser a esta casa donde Pedro Morán y su hijo Marcos combinan con habilidad la cocina tradicional con otra más moderna y creativa, basada siempre en el excelente producto asturiano. La fabada y el arroz con leche tienen merecida fama, pero no desdén el magnífico menú degustación. Carretera AS-18, km. 9, Prendes, Asturias. [www.restaurantecasagerardo.es](http://www.restaurantecasagerardo.es)

### 8. Lera

Lera es uno de los referentes de la cocina en Castilla y León. Sobre todo en lo que se refiere a cocoboschas y platos de caza. Con Lera ha dado el relevo en el antiguo masón familiar, en plena Tierra de Campos, a su hijo Luis Alberto, quien ha logrado un perfecto equilibrio entre su cocina, razonablemente moderna, y la tradicional que siempre ha tenido el restaurante. No hay mejor sitio para disfrutar de platos de caza o de setas, ni hay muchos escabeches o guisos de cuchara como los de esta casa. El producto estrella es el picón de Tierra de Campos, que se cría en los palomares de la zona. Cangañaleros Zamoranos, s/n, Cabañero de Campos, Zamora. [www.restaurantelera.es](http://www.restaurantelera.es)

### 9. Echaurren

La familia Paniego lleva ya cinco generaciones al frente de lo que empezó siendo una posta de diligencias y ahora es un hotel Balthus&Chateaux. Durante medio siglo, Marisa Sánchez, una enorme cocinera, dio fama y renombre a Echaurren. Llegado el momento pasó el relevo a su hijo, Francis Paniego, que ha logrado dos estrellas Michelin con platos de vanguardia a partir del recetario popular de su madre y de los productos del entorno. En Echaurren conviven el coquetto hotel y dos restaurantes. Los Paniego tuvieron el acierto de separar sus dos estilos de cocina, moderna y tradicional, en dos comedores, El Portal y Tradición. Padre José García, 19, Ezcaray, La Rioja. [www.echaurren.com](http://www.echaurren.com)



**Buena vida**  
La oferta gastronómica en España es extraordinaria. Por eso siempre ha tenido su reflejo en estas páginas

### **Atrio**

Lujo sin ostentaciones (que es el auténtico lujo), hospitalidad extrema, cocina de muchos quilates, bodega excepcional... En Atrio, en el corazón histórico de Cáceres, se dan todos los parámetros que definen lo que es un grande. Gran hotel, gran restaurante, grandes vinos y grandes personas. En el amplio y acogedor comedor, un eficiente y amabilísimo equipo de sala, capitaneado por el propio Jose Polo, logra que la experiencia sea única. No hay aquí vanguardia. Hay una cocina madura, reflexiva, perfectamente ejecutada, razonablemente actual, técnicamente irreprochable, con una enorme solidez en el conjunto, con perfectos equilibrios entre los ingredientes, con increíble delicadeza, con una estética enormemente atractiva, con producto de primera... y sin que nada de todo eso enmascare lo más importante, el sabor. Plaza de San Mateo, 1. Cáceres.  
[www.restauranteatrio.com](http://www.restauranteatrio.com)



Atrio, un gran hotel y un gran restaurante, en Cáceres.