



## GASTRONOMÍA

# Ruta por las mejores marisquerías

**CONCEPTOS MONOGRÁFICOS** Restaurantes clásicos especializados en pescado y marisco conviven con recientes aperturas.

Marta Fernández Guadaño, Madrid

Un carrito repleto de la pesca del día, incluidas las piezas de marisco de más rabiosa temporalidad, recorre el comedor de este restaurante abierto hace poco más de un año y que, salvo el incomprensible criterio de la Guía Michelin, ha batido récord de reconocimientos nacionales e internacionales. Pero este escaparate móvil en clave marina significa algo más: materializa la evolución de una familia experta en productos del mar, que pasó de tener una tienda llamada Pescaderías Coruñesas a comprar los restaurantes **O'Pazo** y **El Pescador**, abrir en 2011 **Filandón** –exitoso restaurante de campo a solo 15 minutos de Madrid, proyecto de la segunda generación de esta saga– y marcarse el triple salto mortal en plena pandemia: en la primavera de 2021, el grupo de la familia García Azpíroz compró el irónico **Lhardy**, evitando su concurso de acreedores, y en noviembre del pasado año, abrió **Desde 1911**.

Es a este último negocio al que corresponde ese carrito de pescado y marisco que se muestra al comensal nada más sentarse en el comedor con vistas a un patio central de lo que fue una nave industrial a finales del siglo XIX. Situado junto a la tienda de Pescaderías Coruñesas –que vende *in situ* y online, aparte de suministrar a restaurantes españoles y extranjeros–, el espacio llamado Taller de Bombas –que complementa a Desde 1911– asume el nombre de la función que cumplía para la pescadería. Tras una remodelación, dio pie hace 13 meses a una de las aperturas más potentes de Madrid: el producto más *top* seleccionado cada día por los dueños de Pescaderías Coruñesas sirve de base para un menú 100% cambiante, en el que el cliente puede elegir tres, cuatro o cinco entrantes entre varias opciones y acabar con la pieza de pescado preparada al horno, dentro de un menú degustación flexible, que se mueve en torno de los 140 euros.

### Premios para Desde 1911

Claro favorito a recibir una estrella en el reparto de la Guía francesa para 2023, se quedó sin ella –pocos se lo



Sala de Desde 1911, abierto hace un año por Grupo Pescaderías Coruñesas, en Madrid. Abajo, carrito con pescado y marisco, en este restaurante de la familia García Azpíroz.



explican– y, a cambio, el lunes pasado hizo triplete: *Restaurante del año*, por *Metrópoli* –revista del diario *El Mundo*–; la mejor apertura de los últimos doce meses en Madrid, de acuerdo con los premios *Rookies* otorgados por Guía Macarfi, y *Apertura del Año* en Europa por la clasificación francesa *La Liste*, que coincidió así con la lista *Opinionated About Dining* (OAD), que, en junio de 2021, eligió Desde 1911 como el mejor restaurante nuevo en Europa –por mencionar solo cuatro premios de los muchos que ha recibido–.

¿Es Desde 1911 una marisquería moderna? ¿Restaurante contemporáneo en torno al pescado y marisco? Desde 1911 es, sin duda, uno de los exponentes de los nuevos conceptos creados alrededor de la despensa marina en los últimos años en ciudades como Madrid y Barcelona. En el caso de Grupo Pescaderías Coruñesas, el novedoso Desde 1911 convive con O'Pazo, marisquería clásica de la familia, conocida de sobra por el público empresarial madrileño y famosa por el *Lenguado Evaristo*, homenaje al fundador. El Pescador, de los mismos dueños, permite al cliente elegir entre zona de barra y comedor o terraza para comer. Es decir, dentro de un mismo grupo, conviven formatos clásicos y modernos como



Carlos Urrutikoetxea (El Señor Martín) –izquierda– y David de Coca (Sa Lagosta), en el ciclo 'Hermanos de Mar' organizado por el espacio madrileño.

*monografías marinas*, tendencia que, a la vez, se identifica claramente en el mercado gastronómico actual, con interesantes nombres que dan pistas para comer pescado y marisco en invierno, buena época para ciertos mariscos –como la centolla–.

### Lenguaje Estimar

Entre las *marisquerías del siglo XXI*, destaca, por supuesto, **Estimar**, proyecto abierto en 2016 en Barcelona, por Rafa Zafra –cocinero que ha tra-

bajado durante años con los hermanos Adrià– y Anna Gotanegra –quinta generación de los dueños de Pescadors de Roses–. El propio Ferran Adrià conceptualizó este espacio como “marisquería de autor”. ¿Motivos? Producto de altísima calidad y máxima frescura tratado con mimo y sin muchos artificios, eso sí, con cierto toque contemporáneo.

El éxito de la casa madre del barrio del Born animó a sus dueños a abrir en 2019 sede de Estimar en

Madrid, convertida actualmente en una *mesa de negocios* para los directivos de la ciudad, con un ticket medio que no baja de los 80-90 euros. Y, en realidad, el *lenguaje Estimar* ha servido como eje para que Zafra y Gotanegra –aliados con Ricardo Acquista– emprendan más negocios en torno al mar, como **Casa Jondal** (Ibiza), **Amar Barcelona** –en el Hotel El Palace– o **Mareantes** –en el hotel *boutique* T'ayko Sevilla–.

### 'Hermanos de Mar'

Otro espacio nacido en los últimos años es **El Señor Martín**, proyecto que nació hace más de una década como una pescadería en el Mercado de Chamberí para después añadir otros formatos como un restaurante en la zona de Génova, también en la capital. Con barra y comedor, el mejor producto elegido a diario por sus dueños pasa a la oferta diaria, con el chef Carlos Urrutikoetxea al frente. Hace unos meses, comenzó a organizar citas con otros restaurantes especializados en marisco y pescado, como **Los Marinos José** (Fuengirola) o **Güeyu Mar** (Playa de Vega, Asturias), direcciones sin duda a ano-



Batea, 'marisquería bistró' en Barcelona.



'Dispensa' de Bistronomika, de Carlos del Portillo, en Madrid.



Mostrador en la sede de Estimar en Madrid.



- ▲ Kaia-Kaibe, famosa parrilla en el Puerto de Getaria.
- ◀ 'Lenguado Evaristo', receta icónica de O'Pazo.
- ▼ Rías Kru, nuevo concepto que une Rías de Galicia y Espai Kru, de Grup Iglesias, en Barcelona.



tar. Y, ahora, esas citas gastronómicas con “los mejores chefs especializados en el mar” se han conceptualizado bajo el nombre *Hermanos de Mar*, con la visita hace unos días de David de Coca, dueño de **Sa Llagosta**, casa especializada en la langosta de Menorca y pista en Fornells a tener en cuenta si se visita esta isla. La idea es continuar con este ciclo de comidas con otros restaurantes en 2023 para que los clientes de El Señor Martín puedan conocer otras propuestas.

Mientras, **Bistronomika** es el proyecto de Carlos del Portillo –dentro del restaurante Bulbiza–, con varios ejes: “mar, producto y brasas”. Piezas como el rodaballo, el besugo, el sargo negro, el pargo, la gamba roja o el carabinero pasan por la parrilla de este negocio madrileño, “buscando el punto de cocción perfecto de cada pescado y marisco”. La carta se completa con guisos y platos de cuchara donde se cruzan el mar y la montaña, además de *hits* como su visión de la Gilda de atún o bonito o la Sopa de marisco.

En Barcelona, es imposible obviar el relevante papel de la familia Iglesias en la cultura gastronómica del marisco. Los fundadores de Rías de Galicia han evolucionado este negocio recientemente para dar lugar a **Rías Kru**, como “la unión de la marisquería clásica y moderna”, es de-

cir, su *mix* con Espai Kru, otro de los negocios que tenía Grup Iglesias. Mariscos, pescados (como el lomo de rodaballo a la gallega, a la plancha o a la donostiarra) y moluscos bajo prelações en crudo son ejemplos de una carta, que convive con dos menús, por 150 y 120 euros.

Una novedad reciente en la Ciudad Condal es **Batea**, definida como “concepto de marisquería bistró”, de los mismos dueños de **Besta**: Marta Morales, Carles Ramón y Manuel Núñez, que cruzan la despensa marinera del Mediterráneo y el Atlántico.

En Sevilla, **Cañabota** es un restaurante-pescadería de lujo abierto en 2016 y que tiene una estrella desde hace un año: producto del mar para comer a la carta o en menú degustación (por 90 y 140 euros), en mesas o barra.

#### Clásicos infalibles

Para rematar la ruta por monografías marinas, no hay que olvidar algunos clásicos infalibles, excusa para escapadas. Una parada es **Kaia-Kaibe**, emblema del Puerto de Getaria. La parrilla es su especialidad con el rodaballo como *superventas*.

En el Puerto de Llançà (Gerona), **Els Pescadors** es una antigua tasca de pescadores convertida en restaurante con especialidad en los productos de la Costa Brava, como la langosta del Cap de Creus.