



▶ 30 Abril, 2022

GASTRONOMÍA

Nuevas mesas que florecen en primavera

APERTURAS Barcelona revive en la era pos-Barri, mientras Madrid crea un eje culinario en torno a la Puerta del Sol.

Marta Fernández Guadaño, Madrid
 Si los dos años de pandemia no han logrado frenar el desarrollo de nuevos proyectos gastronómicos, la primavera no solo sigue la tendencia de un sector vivo repleto de novedades, sino que está siendo particularmente movida en cuanto a aperturas, incluso más que los pasados otoño e invierno. Muchas están ligadas a hoteles; y unas cuantas a cocineros conocidos; y, aunque repartidas geográficamente, Barcelona asume un liderazgo con un listado de novedades sin parangón dado el *alto voltaje* de los proyectos primaverales y la potencia de los nombres que los impulsan.

En Madrid, abril finaliza con varias inauguraciones dentro de hoteles nuevos. Ubicado en la Plaza de Ópera, el nuevo Ocean Drive –que supone la llegada a la capital de OD Hotels, de Marc Rahola Matutes–, estrena Mar Mía, el resultado de una *joint venture* entre tres sólidos hosteleros: Carlos Bosch, Grupo Gastro-Portal, con negocios en Alicante y Madrid (como Bar Manero); Rafa Zafrá, socio de Estimar (Barcelona y Madrid) y Casa Jondal (Ibiza); y Luis Rodríguez, de Casa Elías (El Xí-norlet, Alicante). Su unión da pie a una carta de tapas gastronómicas, mariscos de autor y arroces alicantinos, respectivas especialidades de los tres socios, completadas con carnes y pescados a la brasa, entre otras opciones.

Corazón de Madrid

No muy lejos, en la Plaza de Celenque, The Madrid Edition –sede capitalina del concepto de hotel boutique de Ian Schrager– reafirma su onda *cool* con dos grandes chefs de la escena culinaria internacional: el mexicano Enrique Olvera (dueño de Pujol, noveno en la lista *The World's 50 Best Restaurants*) dirige Jerónimo y el peruano Diego Muñoz (ex Astrid y Gastón) conceptualiza la cocina de su país en Oroya.

El corazón de Madrid, en el entorno de la popular y turística Puerta del Sol, gana así puntos en lo gastronómico. Mar Mía, Jerónimo y Oroya se suman a novedades de los últimos tiempos: Dani Brasserie, en Four Seasons; el Food Hall de Galería Canalejas (todavía pendiente del inquilino de un espacio a pie de calle); la segunda sede de Sala de Despiece, de Javier Bonet (que prepara una tienda llamada Galería Comercial); el remodelado Lhardy, bajo la propiedad de Grupo Pescaderías Coruñesas; la llegada a partir de septiembre al Hotel Urban del albaceteño Grupo Cañitas, que toma el relevo de Aurelio Morales que deja Cebo para emprender nuevo proyecto; el crecimiento de Grupo TriCiclo, con novedades re-



◀ Oriol Castro, Mateu Casañes, Nil Dulcet y Eduard Xatruch, en las obras del futuro Compartir Barcelona.

▼ Paco Méndez, sentado en una mesa del restaurante mexicano Come, recién abierto en el local de Hoja Santa.

◀ El equipo de Amar Barcelona, en El Palace: delante, Rafa Zafrá y Ricardo Acquista; detrás, Friedrich Von Schönburg (director general del hotel) y Anna Gotanegra.

cientes como Velo de Flor –concepto de vinos y flores–, y con el próximo estreno de concepto gastronómico de dos de sus socios (Javier Goya y Javier Mayor) a WOW –*marketplace* de Dimas Gimeno en Gran Vía–; y el *foodtruck* de GoXO aparcado por Dabiz Muñoz en El Corte Inglés de Preciados (la zona donde se ubica Cortilandia en Navidad).

Precisamente, el chef del triestrellado DiverXO abrirá a mediados de mayo (en principio, el día 16) el esperadísimo RavioXO, un concepto de *dumplings* en el Gourmet Experience de El Corte Inglés de Castellana.

Hay más proyectos nuevos o a la vista en Madrid: Namak, nuevo restaurante que Nadeem Siraj (dueño de Tandoori Station), acaba de abrir en el lateral de Rosewood Villa Magna, en el local ocupado en el pasado por 99 KO Sushi Bar, cuyo antiguo chef, Dabiz Arauz, acaba de emprender con Zuara, japonés en la calle Pensamiento (en la que fue la segunda sede de DiverXO).

Si el gallego Javier Olleros (dos estrellas en Culler de Pau) se ha estrenado como chef invitado de Club Matador para los dos próximos años, el televisivo Alberto Chicote prepara el inminente arranque de Omeraki, con Inmaculada Núñez como socia. Además, Umiko acaba de estrenar nuevo local; Ikigai añade a la sede de Flor Baja otra en Velázquez; Piantao crece con otro espacio en Sagasta; y Gota, bar de vinos naturales que ocupaba por la noche el café de especialidad Acid, se independiza en la calle Prim.

Si Madrid está creando un eje culinario en torno a la Puerta del Sol, Barcelona revive en la era pos-Barri.



◀ Comedor de Alapar, proyecto de Jaume Marambio y Vicky Maccarone (en el antiguo Pakta).

Tras sufrir lo indecible durante la pandemia –como consecuencia de varios cierres obligatorios impuestos en Cataluña– y registrar varios cierres (incluidos los restaurantes de elBarri, alianza entre los hermanos Iglesias y Albert Adrià), su mercado está en plena efervescencia. Además, realmente *a lo grande*: desde finales de abril y hasta junio, se suceden proyectos potentes de la mano de chefs-emprendedores que son discípulos o *allegados* de Albert Adrià.

Revolución en Barcelona

Por un lado, Rafa Zafrá –que trabajó con Albert Adrià en elBulli, elBarri y Heart Ibiza– lleva su cocina marina (con el estilo fraguado en Estimar) a

El Palace, hotel cinco estrellas donde acaba de estrenar Amar Barcelona, con Anna Gotanegra y Ricardo Acquista, y una figura clave: Pol Perrelló, encargado de la puesta en marcha del restaurante y que, tras trabajar en el equipo de sala de elBulli, se ha consolidado como un *hombre de confianza* de los *bullinianos* (trabajó en Heart y acompañó a Albert Adrià en ADMO, *pop-up* parisino con Albert Adrià).

Por otro, Paco Méndez acaba de abrir –con su mujer, Erinna Maricián– el restaurante mexicano Come en el espacio que ocupó Hoja Santa hasta marzo de 2020, donde era jefe de cocina dentro del *barri Adrià*, tras el traspaso del espacio por su anti-

guo jefe. Algo parecido ocurrió en junio de 2021 con Bodega 1900, reconvertida en Bodega Lito tras su traspaso a su antiguo jefe de sala, Ángel Gérez, que sin embargo cerró en octubre pasado.

Absolutamente al margen de Albert Adrià, está Teatro, proyecto de Grupo Iglesias (antiguo aliado del chef en elBarri), que, después de recibir inyección financiera de Manuel Lao (fundador de Cirsá), reabrió a principios de marzo el antiguo local de Tickets con un formato más *casual* y con algunos *exBarri* en el equipo para el arranque de este local del Paralelo barcelonés.

Quedaba por resolver el futuro del antiguo Pakta (que fue el *japoperuano* de elBarri); en unos días, se convierte en Alapar, bajo un formato de *izakaya* (taberna japonesa) mediterránea, que materializa el proyecto personal impulsado por un antiguo empleado, Jaume Marambio (que, tras el cierre de elBarri, fue jefe ejecutivo de Montbar y Mediamanga), con Vicky Maccarone. Abren solos, al margen de Grupo Iglesias y de Albert Adrià.

En estos planes encaminados al resurgir del Paralelo barcelonés, no



◀ Imagen de RavioXO, subida a Instagram por Dabiz Muñoz; será su nuevo restaurante en Madrid a partir de mediados de mayo.

falta el gran jefe. Albert Adrià –absolutamente desvinculado de la *órbita Iglesias*– reabrirá el 7 de junio Enigma, restaurante que era y es al 100% de su propiedad, donde cambia el concepto: reemplaza menú degustación en turno de cena por carta de *lunch time* y coctelería con snack para un tardeo o *afternoon drinks*).

No acaba ahí la revolución primaveral en las mesas de Barcelona, que en torno a junio dará la bienvenida a Compartir Barcelona, formato de cocina mediterránea creado hace 10 años en Cadaqués por Eduard Xatruch, Oriol Castro y Mateu Casañas. Los propietarios de Disfrutar, quinto mejor restaurante del mundo, se refuerzan en el mercado barcelonés, adaptando el concepto e incorporando al proyecto a su *discipulo* Nil Dulcet. En la Ciudad Condal, Grupo La Ancha –que también se encargará de la oferta gastronómica el nuevo hotel cinco estrellas Thompson, en Madrid– se sumará Molino de Pez (en un hotel de Núñez y Navarro) a su actual Fismuler.

En Girona, la familia Roca acaba de estrenar la confitería de Rocambolesc, enseña de heladería con la que los dueños de El Cellar de Can Roca se acaban de internacionalizar con una sede en Houston. Raül Balam recupera en breve el que fue el triestrellado de su madre, Carme Ruscalleda, en Sant Pol de Mar, como Cuina Sant Pau, asociado con Murilo Rodrigues.

De Marbella a Bilbao

La agenda de aperturas gastronómicas de primavera se completa con un recorrido de punta a punta. Dani García acaba de estrenar Babette, en Puente Romano, en Marbella, donde en ve-

rano prevé inaugurar tres restaurantes más: el formato italiano Alelí, el japonés Kemura y el andaluz Tragabuches (que, en otoño, llegará a Madrid, al antiguo local de Combarro en la calle Ortega y Gasset). Además, su grupo se expandirá en ciudades como París y Ámsterdam, hasta ejecutar 8 aperturas de aquí a final.

En Bilbao, Eneko Atxa ha creado NKO, concepto que cruza cocina vasca y japonesa en el hotel Radisson Collection, marca a cuya sede en Madrid también llevará esta fórmula en el futuro. En San Sebastián, el joven Iñaki Azkue, dueño de El Vaskito, vuelve a emprender con Marinela; e IXO Grupo, liderado por Andoni Luis Aduriz, abrirá en verano su nuevo restaurante en el Kursaal (en el antiguo espacio de Ni Neu); mientras Cristina Oria arrancará tienda-restaurante en el que será su primer negocio fuera de Madrid.

En Asturias, Nacho Manzano (dos estrellas en Casa Marcial) lidera un macroproyecto en Gijón: El Vasco, multiespacio de 2.000 metros cuadrados con varias ofertas en la antigua estación de tren de Oviedo.



▲ Jerónimo, restaurante del mexicano Enrique Olvera, en The Madrid Edition.