

ESTILO DE VIDA

Los chefs arrancan temporada

TRAS EL CIERRE INVERNAL Los espacios de alta cocina en la costa reabren a la espera de clientela en Semana Santa.

Marta Fernández Guadaño, Madrid

De dos a más de cinco meses de descanso es una media que en otro sector resultaría inconcebible, además de compleja de justificar desde el punto de vista económico. No ocurre así en el mercado de la alta cocina, donde el parón de la actividad durante varios meses en restaurantes ubicados fuera de grandes ciudades y, sobre todo, en la costa se convierte en la mejor fórmula para sostenerlos.

Así, el cierre durante los meses de invierno de espacios con estrella Michelin no hace más que alinearse con la costumbre existente en buena parte del litoral español durante la temporada más baja, en la que caería en picado la afluencia de clientela. Solo que, a la vez, este perfil de cocineros emula la costumbre instaurada en 1987 por Ferran Adrià en el Bulli, que encontró en esta especie de *vuelta a los cuarteles de invierno* unos meses convertidos en tiempo productivo dedicado a creatividad e investigación para su menú degustación de la siguiente temporada y, a la vez, para el desarrollo de otros proyectos.

Estos ocho espacios de alta cocina –casi todos en la costa– arrancan su temporada 2024 estos días a la espera de clientela en Semana Santa o, en algún caso, lo posponen a finales de abril.

● **Aponiente.** Ocupa 1.800 metros cuadrados en el que fue el mayor molino de mareas del sur de Europa. Con tres estrellas Michelin y dentro del *Top 100* mundial de *The World's 50 Best Restaurants*, es la casa madre de Ángel León, en El Puerto de Santa María (Cádiz), uno de los quince triestrellados españoles. Premiado, además, como el *Restaurante Más Sostenible del mundo* según la edición 2022 de esta lista, apenas lleva tres días funcionando en su temporada 2024, recién inaugurada, en la que el menú degustación se llama *Agua* y tiene un precio de 310 euros, sin bebidas. Unos días antes, subió persiana con una nueva vuelta de tuerca a su monografía marina *La Taberna del Chef del Mar*, formato *casual* de León dirigido por su mujer, Marta Girón de Sola.

● **Cenador de Amós.** “Llevamos treinta años perfeccionando las cosas, poniendo en valor el trabajo de los productores, con sus productos y recetas magistrales elevando la gastronomía a otro nivel, porque siempre se pueden hacer las cosas”. Así encabezan Jesús Sánchez y Marián Martínez la *newsletter* remitida a sus clientes para anunciar el comienzo de la nueva temporada de su espacio,



Aponiente, en un molino de mareas en El Puerto de Santa María.

justo ayer, 15 de marzo, en 2024, la oferta de este triestrellado que ocupa una casona de piedra del siglo XVIII en la localidad cántabra de Villaverde de Pontones. Abierto en 1993, este espacio ofrece un menú denominado *La Gran Experiencia*, integrado por 21 platos, con un precio de 275 euros.

● **Tohqa.** Es una de las nuevas estrellas Michelin de la última edición de la guía francesa y, de paso, un plus para El Puerto de Santa María que redobla su tirón gastronómico, al sumar a la doble distinción de Aponiente esta novedad. Se trata del proyecto abierto en 2020 por Eduardo Pérez, planteado, según determina su propietario, como “un restaurante andaluz de candela libre”. Una casa con patios y obras de artistas en sus paredes que basa su cocina en productos locales. En

2024, tiene reservas abiertas a partir del 28 de marzo, es decir, en plena Semana Santa. Su oferta se desdobra en dos menús: *Anafe*, con un precio de 70 euros, y *Tohqa*, por 90.

● **Mugaritz.** Más de 25 años sustentan el proyecto de Andoni Luis Aduriz, considerado uno de los chefs

más vanguardistas del mundo o “uno de los más influyentes de su generación”, tal y como lo argumentó la lista mundial *50 Best* al premiarle el pasado año con el *Icon Award*. Este espacio con dos estrellas Michelin ocupa una casa entre montañas en Rentería, muy cerca de San Sebastián, donde cada año se construye un menú degustación desde cero con la implicación no solo de su equipo de I+D, sino de personajes procedentes

de diferentes disciplinas artísticas. En Semana Santa, todavía no se puede visitar Mugaritz, ya que en 2024, su temporada dará comienzo el 27 de abril con un menú degustación con un precio de 253 euros, según anuncia actualmente su web.

● **Quique Dacosta Restaurante.** Es la sede central de un cocinero que colecciona siete estrellas Michelin: la triple en su casa madre de Denia, dos en El Poblet (Valencia) y dos en Deessa (dentro de Mandarin Oriental Ritz, Madrid). Además, cuenta con varios restaurantes bajo diferentes modelos, incluido *Arros QD*, en Londres. El pasado 9 de febrero se inició la temporada 2024 de Quique Dacosta Restaurante, en Denia, con una oferta ligada al menú degustación *Por amor al arte II*, “nueva entrega” resultado de “un largo proceso creativo y de trabajo con nuestros productores y proveedores”. Planteado para un máximo de 30 clientes por servicio, tiene un precio de 295 euros (sin bebidas).

● **Voro.** Ubicado en Cap Vermell Grand Hotel (en la localidad mallorquina de Canyamell), es el único restaurante de Baleares que luce doble estrella Michelin y dos *Soles* de Guía Repsol. Tiene al frente de su propuesta gastronómica al joven cocinero Álvaro Salazar, que combina una propuesta gastronómica ligada al Mediterráneo con su origen en Andalucía, siempre con el producto local de Mallorca como protagonista. Su nueva temporada comenzó ayer viernes 15 de marzo –coincide con la fecha de apertura del hotel–, con novedades como la decisión de limitar el número de comensales cada noche a un máximo de 24 personas. La oferta, basada en un listado de proveedores exhibidos en su carta y bodega de vinos de la zona, se estructura en dos menús degustación: uno de 18 platos, por 190 euros; y otro, con 22, por 220.



Cenador de Amós ocupa una casona de piedra del siglo XVIII en Villaverde de Pontones.



Tohqa, nueva estrella Michelin en Cádiz.



Mugaritz, espacio de Andoni Luis Aduriz en Rentería.

DESDE NUEVA YORK

Por **Sergio Saiz**

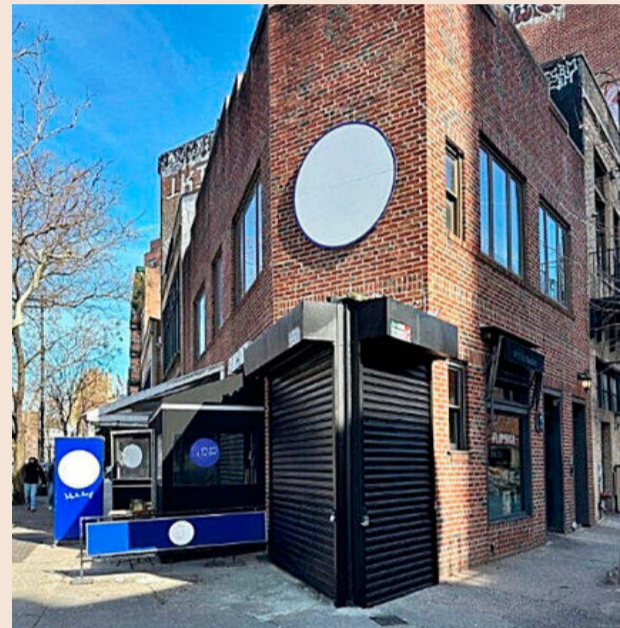
Se alquila la tienda más pequeña de EEUU: 5.500 euros al mes

Inmejorable ubicación. Local comercial en el corazón del West Village, uno de los barrios más exclusivos de Manhattan. A solo unos pasos del famoso Chelsea Market. Cerca del Soho y no muy lejos de Wall Street. Paso obligatorio para los estudiantes de New York University. Espacio polivalente con permiso para vender casi cualquier cosa. Hasta marihuana. El alquiler es una ganga: 6.000 dólares (5.480 euros) al mes. Solo tiene una pequeña pega. Tan pequeña, que casi ni se aprecia. Se trata del local más pequeño no solo de la ciudad, sino de todo el país. Solo entra una persona de pie. Superficie: 2,5 metros cuadrados. Hay escoberos que son más grandes.

El anuncio no tiene desperdicio. "Se ofrece por primera vez en décadas... Es una pequeña tienda en la esquina West 10th Street con la Séptima Avenida... El espacio tiene forma de triángulo y exposición a ambas calles... Los inquilinos más creativos serán los adecuados para esta oportunidad". Todo lujo y detalles. Tiene hasta electricidad. Aunque el contador y el único enchufe de la pared ocupan un porcentaje importante del espacio disponible. Los términos son negociables y los dueños están dispuestos rebajar ligeramente el precio... Otra ventaja. No hay que pagar agua, ya que la única toma cercana está en la acera y es pública. La inmobiliaria que comercializa el local insiste: "Se trata de la tienda más pequeña de todo el país". Es un reclamo como otro cualquiera.

Y según los dueños no faltan interesados, aunque la propiedad lleve días en el mercado. Se han acercado a preguntar por semejante ganga artistas callejeros que quieren vender su arte en una de las esquinas del barrio más chic de Manhattan, por donde cada día pasan decenas de *celebrities* y millonarios. Solo para rentabilizar el alquiler, mínimo hay que sacar 200 dólares (183 euros) diarios. Ya hay quien bromea asegurando que el único negocio capaz de ser rentable en esa esquina es una máquina de lotería, pero solo si el emprendedor se queda con el billete premiado. Como vecinos, un pub y una tienda de té, que al menos aseguran el tránsito de potenciales clientes desfilando delante de la tienda.

Hasta ahora, el local estaba en manos de Balla, un vendedor senegalés que ha gestionado su propio negocio



La tienda es un pequeño triángulo situado en la esquina de un edificio del West Village que da a la Séptima Avenida.



El local, de forma triangular, cuenta con una superficie de 2,5 metros cuadrados

El inquilino anterior era un vendedor senegalés de ropa africana y gafas que pagaba 950 dólares al mes

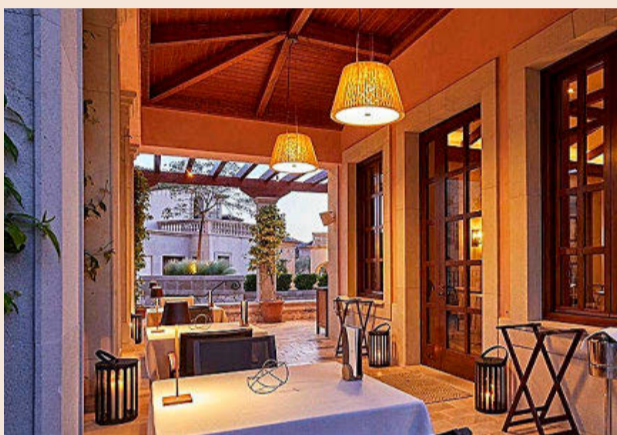
durante casi 30 años en este lugar, donde ha subsistido como comerciante de prendas de ropa africana y, sobre todo, gafas de sol. Pagaba de alquiler 950 dólares (868 euros) al mes. La renta ahora se ha disparado hasta los 6.000 dólares, de ahí que haya decidido no renovar el contrato y probar suerte en otro punto de la ciudad. Cuando Balla se instaló allí, la minúscula tienda era propiedad de Abdul Awan, un médico de fami-

lia de Brooklyn que terminó por deshacerse de la propiedad el año pasado, cuando la vendió por 190.000 dólares (173.500 euros) a una empresa denominada Sociedad de Responsabilidad Limitada Más Pequeña del Mundo. Toda una declaración de intenciones.

Entre las muchas opciones que estudia el nuevo propietario para tan emblemática ubicación se encuentra la posibilidad de convertir el espacio en una tienda *pop up* que cambie de inquilino cada tres o seis meses. Y es que el papel aguanta todas las ideas, pero de momento el local sigue vacío a la espera de nuevo inquilino. Aun así, ya se ha convertido en el símbolo de la burbuja inmobiliaria neoyorquina, donde nadie se sorprende porque el alquiler de una tienda convencional en el West Village cueste 10.000 dólares diarios, mientras que en otras ubicaciones secundarias los locales languidecen vacíos incapaces de recuperar el ritmo previo a la pandemia.



Quique Dacosta Restaurante, sede central del chef en Denia.



Voro, espacio con dos estrellas en Cap Vermell Grand Hotel (Mallorca).

● **Culler de Pau.** Es el espacio biestrellado de Javi Olleros y Amarantha Rodríguez, en Reboledo, una aldea en O'Grove (Pontevedra). Una casa de diseño moderno asomada a la ría de Arosa alberga un proyecto gastronómico, al que se puede achacar haber puesto la despensa vegetal en la órbita de la alta cocina gallega, desde hace ya más de quince años. Desde 2022, su apuesta por completar el suministro de productores de Galicia con su propia huerta se ha redoblado, al acondicionar su finca de unos 2.500 metros cuadrados, con un invernadero y la huerta, de modo que ya pueden alcanzar más de 300 variedades. Estrenó 2024 el pasado 2 de marzo, con una oferta basada en tres menús degustación, con precios de 130, 170 y 190 euros.



Una mesa en Culler de Pau, con vistas a la ría de Arosa.

● **Unic.** Este espacio situado en Ibiza es otra de las nuevas estrellas Michelin de edición de 2024. Materializa el proyecto de David Grussaute en el

Hotel Migjorn Ibiza Suites & Spa –en el entorno de Playa d'en Bossa–. Nacido en Burdeos en una familia hostelera, este cocinero afincado en Ibiza desde 1997 propone una cocina mediterránea con toques franceses. Fue a raíz de la reforma acometida en 2022 cuando los directores de Migjorn, Alicia Reina y José Riera, apostaron por la alta cocina en Unic. Con fecha prevista de apertura de la temporada 2024 para finales de abril, el precio del último menú está pendiente de publicarse.



Unic, en el Hotel Migjorn, en Ibiza.