



Viva la vida

Gastronomía. Diez son los restaurantes de Madrid que tienen al menos una Estrella Michelin. Los galardones de la polémica Guía recaen sobre el trabajo de unos fogones que van de lo tradicional a la innovación

Restaurantes con Estrella

BARA Y CUCALÁ

N a hoy una guía en el mundo que crea tanta polémica como la Michelin... es normal. La responsabilidad, el peso, la presión de ser señalado por la Guía no es una carga grata de aceptar.

ligiosa guía, la Guía Millau. Y memorable otro francés, Philippe Goussier (Alan Arbus, en el año 1989) quien rechazó la estrella... En España, las cosas se ven de otra manera. Es cierto que algún que otro cocinero se agarró la cabeza...



Al día de abrir La Broche, Sergi Arita recibió la primera Estrella Michelin. La segunda llegó dos años después.

La Broche (★★)

Fue a finales de 1998 cuando La Broche (Avenida Pío XII, 34. Tel.: 91 343 04 30), con Sergi Arita al frente, recibió la primera estrella Michelin. Era su primer año de vida en Madrid. Dos años después, le llegó la segunda, y en 2005...

una larga lista de galardones. Nacionales e internacionales. Hoy, además, es director y socio de Aralia, en Madrid y Barcelona, asesor de la localidat de la gastronomía de la Comunidad de la nueva cocina, la que no pierde sus raíces pero que tampoco se...



En la escuela de Ferrer Adrià, Paco Ballester es la apuesta más alternativa y vanguardista de Madrid.

La Terraza del Casino (★)

En una gastronomía y la cocina se definen los puntos de Paco Ballester. La tradición, la creatividad, la innovación...

creaciones, lo es el resultado de un cocinero en el restaurante El Coque (Francisco Ferraz, 4. Hermanos. Tel.: 91 604 02 22 217). La primera Estrella Michelin fue para el restaurante El Coque en una casa familiar. En ella, en los fogones, en la granja y la chacra del productor, todo es el resultado de un...

ZALACÁN (★) Fue el primer restaurante de Madrid (Alvarez de Sotomayor, 4. Tel.: 91 561 40 40) que recibió tres Estrellas. Hoy, con su chef Benjamin Uribe, mantiene una única Estrella. Sus fogones apuntan la tradición.



El chef Juan Pablo Felipe mantiene en El Chaflán su Estrella.

El Chaflán (★)

N o hay tiempo que se le dedique a Juan Pablo Felipe. Su restaurante madrileño ha sido un ejemplo de innovación y creatividad en la cocina de la gastronomía de la Comunidad de la nueva cocina, la que no pierde sus raíces pero que tampoco se...

abierta de innovación y creatividad en la cocina de la gastronomía de la Comunidad de la nueva cocina, la que no pierde sus raíces pero que tampoco se...



Mario Sandoval en el restaurante El Coque, mantiene desde hace dos años su Estrella Michelin.

Coque (★)

El año pasado (2005) fue el gran año de Mario Sandoval. Ya no solo porque se llevó el reconocimiento, sino el resultado de un cocinero en el restaurante El Coque (Francisco Ferraz, 4. Hermanos. Tel.: 91 604 02 22 217). La primera Estrella Michelin fue para el restaurante El Coque en una casa familiar. En ella, en los fogones, en la granja y la chacra del productor, todo es el resultado de un...

clan andaluz, que se centran en el aperitivo, que se refieren a la tradición andaluza que se ha convertido en un ejemplo de innovación y creatividad en la cocina de la gastronomía de la Comunidad de la nueva cocina, la que no pierde sus raíces pero que tampoco se...



La apuesta del cocinero Julio Hoyos es por servir una carta con sabor a ferrous, imaginativo y sabrosa.

El Mesón de Doña Filo (★)

En un pequeño mesón de la localidad de Guadalajara del Estado, en la localidad de Colmenar del Arroyo, Julio Hoyos es el jefe de cocina y propietario de El Mesón de Doña Filo (San Juan, 3. Tel.: 91 803 14 71), uno de los mejores restaurantes para comer en la zona. Con la misma pasión, creatividad y mantenimiento desde hace años su única y preciosa Estrella Michelin. La gastronomía...

que los fogos por la originalidad y profesionalidad de la cocina de Julio. Su apuesta es por la cocina de mercado, con su materia, con su pasión, con su creatividad y mantenimiento desde hace años su única y preciosa Estrella Michelin. La gastronomía...



A izquierda a derecha, los tres platos del restaurante Óscar Peláez, Abel Valverde y David Bobadilla.

Santceloni (★★)

En 2005 recibió la segunda Estrella Michelin. La gastronomía de Santceloni es un ejemplo de innovación y creatividad en la cocina de la gastronomía de la Comunidad de la nueva cocina, la que no pierde sus raíces pero que tampoco se...

expusición y una máxima a seguir promovida por el propio Santceloni, elaborar una cocina que tenga un enorme sentido de coherencia. Se busca transformar los ingredientes para dar lugar a los platos. En el caso de Santceloni, es el espíritu de la cocina, el que...