

Esta web utiliza "cookies" propias y de terceros para ofrecerte una mejor experiencia y servicio. Al navegar o utilizar nuestros servicios, aceptas el uso que hacemos de las "cookies". Sin embargo, puedes cambiar la configuración de "cookies" en cualquier momento.

[Acepto](#)
[Más información](#)


MUÉVETE  
CON CONCIENCIA

¡PARTICIPA AQUÍ!

El Periódico de Aragón | Sábado, 12 de diciembre de 2015 - Edición impresa

Huesca 1/10°C

Teruel 1/12°C

Zaragoza 4/11°C

Zona Usuarios

25 años

de Aragón

Sociedad

Titulares

Boletín

Hemeroteca

Versión Móvil

Buscar

Noticias

Deporte

Crónicas

Más actualidad

Multimedia

Motor

Servicios

Guía de Ocio

Participa

Tienda

ELECCIONES

Aragón

Opinión

España

Internacional

Economía

Escenarios

Sociedad

Tema del día

Gente

Titulares

Última Hora

Colour days!

SÓLO ESTE MES, UNIDADES LIMITADAS CON UN DESCUENTO DE HASTA 6.000€.

PIDE TU OFERTA

CONDICIONES LEGALES EN FIATES

LOS NUEVOS TRIUNFADORES DE LA BIBLIA ROJA

## Michelin mantiene vivo el legado de El Bulli

Albert Adrià consigue una estrella por el restaurante mexicano Hoja Santa, y Oriol Castro, Mateu Casañas y Eduard Xatruch, otra por Disfrutar

Twitter

Me gusta 2

A A

Enviar

Imprimir

Valorar

Añade a tu blog

0 Comentarios



Oriol Castro y Eduard Xatruch mantienen el legado de El Bulli. - JULIO CARBÓ

FERRAN IMEDIO / SANTIAGO DE COMPOSTELA 25/11/2015

Michelin ha otorgado dos nuevas estrellas a Barcelona, que sigue siendo capital gastronómica con 26 distinciones en 22 restaurantes. Y ambas novedades llevan el sello de El Bulli: Hoja Santa, de Albert Adrià y su socio mexicano, Paco Méndez, y Disfrutar, del trío formado por Oriol Castro, Mateu Casañas y Eduard Xatruch, en su día guardia pretoriana de Ferran Adrià en Cala Montjoi. Una prueba de que el legado del mito sigue muy presente, años después de que cerrara, en la gastronomía de alto nivel. El reconocimiento de la guía roja, cuya edición 2016 para España y Portugal se ha presentado la noche de este miércoles en Santiago de Compostela, también ha alcanzado a Tresmacarrons (El Masnou) y Empòrium (Castelló d'Empúries). De las 15 novedades de la guía, cuatro son catalanas.

Una enorme triple A de lucecitas corona el taller de Albert Adrià en Barcelona, el lugar donde ensaya platos para el grupo de restaurantes que ha ido creando desde que se fue de El Bulli (Tickets, Bodega 1900, Pakta, Hoja Santa, Niño Viejo y, en abril del año que viene, Enigma). La triple A responde a sus iniciales: Albert Adrià Acosta. El chef ya puede presumir también de otro triple: la triple corona de Michelin, aunque repartida en tres locales: Tickets, Pakta y, ahora, Hoja Santa, que se ha alzado en solo un año con la distinción de la guía roja, un hito por la rapidez y las dificultades que ha sufrido con Méndez, ya que les costó llenar la sala y consolidar su apuesta gastronómica.

Su distinción asienta la cocina exótica en el imaginario Michelin, antaño tan apegado al recetario y las técnicas afrancesadas, y a los modos de hacer de lo más clásico tanto en la sala como en la cocina. Los asiáticos Dos Palillos y Koy Shunka, el peruano-nikkei Pakta y ahora el mexicano Hoja Santa (se

### Noticias relacionadas

> **Albert Adrià: "Quiero hacer restaurantes que perduren en el tiempo"**

### Última hora

13:07. **Pedro Sánchez abrirá y terminará el debate ante Rajoy que emitirá Aragón TV**

13:06. **El PP renueva su compromiso con la libertad y reclama unidad contra el yihadismo**

12:49. **'Juego de tronos': no tienen ni idea de lo que va a pasar**

12:41. **El Instituto Aragonés de la Mujer anima a regalar juguetes no sexistas en Navidad**

12:40. **Crean una asociación integrada en su totalidad por discapacitados intelectuales**

Ver más

une a Punto MX, que fue el primer mexicano de Europa que consiguió una estrella Michelin) así lo certifican.

"CREATIVIDAD, SABOR E INDISCUTIBLE NIVEL TÉCNICO"

También han ido muy rápidos en Disfrutar. Poco menos de un año de trayectoria (aunque bregados en otro concepto en Compartir, en Cadaqués) lleva el trío Castro-Casañas-Xatruch en la calle de Villarroel, pues abrieron en diciembre del año pasado. Ejerciendo de bullinianos sin complejos, con unos menús degustación apabullantes y un servicio en la sala sin tacha, Michelin justifica su reconocimiento por la "creatividad, sabor e indiscutible nivel técnico" que ofrecen día tras día.

De Tresmacarons, un restaurante situado frente a un parking con vistas al mar y dirigido por el chef Miquel Aldana, se ha distinguido el "mimo en los detalles" trabajados con producto de temporada en "cuidadas elaboraciones" con cierto clasicismo. Y Empòrium, de Salvador Jordà y sus hijos gemelos, Joan y Màrius, ha cautivado a la Michelin por la calidad de los productos locales y el talento para "combinar a la perfección raíces regionales con las técnicas actuales".

DOS NUEVOS DE DOS ESTRELLAS Y NINGUNO DE TRES

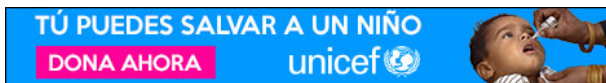
Han pasado de una a dos estrellas Coque (Humanes de Madrid), de Mario Sandoval, premiado por una "cocina contemporánea de raíces madrileñas con increíbles juegos cromáticos y exquisitas presentaciones", y Zaranda (Hotel Castell Son Claret, en Es Capdellà, Mallorca), de Fernando P. Arellano, distinguido por su "cocina de autor de excelente técnica", la "calidad de los productos locales" y las "sorprendentes fusiones de sabores".

Como estaba previsto, no ha habido nuevos triestrellados, de manera que el club de restaurantes más selectos de la gastronomía española sigue teniendo ocho miembros: El Cellar de Can Roca, Sant Pau, Arzak, Martín Berasategui, Akelare, Azurmendi, Quique Dacosta y Diverxo. Los inspectores consideran que a los aspirantes a la tercera les falta "regularidad en la excelencia". Según ellos, la mayoría de los 23 locales biestrellados deben apretar más para entrar en el olimpo.

MANAIRÓ Y CA L'ARPA PIERDEN LA ESTRELLA

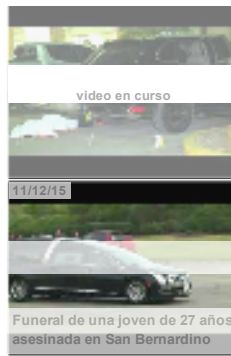
En el capítulo de bajas cabe lamentar la pérdida de cuatro estrellas en Cataluña, tres de ellas en Barcelona. El tapeo 'top' de Comerç 24, de Carles Abellan, y Neichel, el clásico de toda la vida de Jean Louis Neichel, han cerrado, mientras que la cocina potente y un punto irreverente de Jordi Herrera en Manairó ha perdido el favor de los inspectores. En Banyoles, Ca l'Arpa, de Pere Arpa, que tanto cocina los platos como elabora pan, mermelada y embutido propios, también ve como le arrebatan la estrella. En toda España, hay 10 bajas, tres por cierre y siete por decisión 'técnica' de Michelin.

Twittear Me gusta 2 A A Enviar Imprimir Valorar Añade a tu blog 0 Comentarios



MÁS INFORMACIÓN EN VÍDEOS

Últimos vídeos de sucesos : Asesinado el futbolista hondureño Arnold Peralta



Las noticias más...

Leidas Valoradas Comentadas Enviadas

- 1. Rivera me besó en la boca
2. Popovic ya tiene once
3. El Zaragoza superará los 6,5 millones en derechos televisivos
4. 'Salvo aquí, en todo el mundo se favorece a los jugadores jóvenes'
5. La SAD redujo su deuda en 20 millones y generó 2,5 de beneficios
6. División y enfrentamiento
7. Crece el malestar y las tensión por la huelga del bus
8. Boné y García López, investigados por unas ayudas 'a dedo' a Sarga
9. Enésima saturación en Urgencias del Servet
10. Un segundo policía español muere en el atentado de Kabul

Aragon en la Red

