

## LIFESTYLE

# Crónicas Hedonistas #5: coctelerías que visitar, un plato imbatible y libros para comérselos

Una serie de experiencias culturales y gastronómicas a retratar antes de que estos momentos se pierdan en el tiempo, “como lágrimas en la lluvia”.

POR ANA ARJONA

9 DE MARZO DE 2024





## 1/ Un evento imprescindible

La noche de los premios Oscar es un ritual sagrado para cualquier cinéfilo. Desde que era una adolescente, cada año he visto en soledad la retransmisión con el ánimo de concentrarme mejor en mi quiniela de favoritos. Mis provisiones eran — estrictamente— una bebida isotónica de un litro y medio de limón y un arsenal de chocolates equivalentes a un día de producción en la fábrica de **Willy Wonka**. Este año me daré un capricho. Celebraré la noche con una copa de cava: un Alta **Alella Mirgin Opus**. ¿El postre? Un bol de palomitas. Probablemente, mientras leen esto piensen que es un sacrilegio mezclar algo tan común como unas palomitas con un espumoso de tal calibre. Hace unos años tuve el placer de compartir una cena con un *Master of Wine* [uno de los más altos estándares de conocimiento profesional enológico] cuyo nombre no recuerdo pero sí su consejo: hacer esto mismo que cuento en estas líneas. Según el experto, el maridaje entre la sal y el carbónico del líquido producen una explosión en el paladar que no se consigue con ninguna otra mezcla. Es un saber que no tiene base científica, pero empíricamente prometo que funciona.

PUBLICIDAD



## 2/ Una lista de coctelerías que visitar

Hablando de cine, hice una visita exprés a Valladolid, la ciudad que este año ha acogido a los premios Goya, y descubrí dos locales que me gustaron especialmente: **Amor Amargo** y **Ama Concept**. El primero formó parte de la lista Top Cocktails Bars 2023 como una de las mejores coctelerías de España y Portugal. Este 2024 promete continuar dando alegrías a propios y extraños con un concepto fresco y un diseño moderno. Sus jóvenes fundadores también están detrás del segundo local, un homenaje a su pasión por los vinos, la gastronomía de proximidad y la mixología. Esto me hizo pensar en varias coctelerías que tengo pendientes visitar: **Fat Cats** (nueva en la capital, con música de los setenta e interiorismo de Alejandra Pombo, ¿qué más?), **Esencia** (también nueva, dentro de la laureada **Sips** en Barcelona) y **Marrufo Coctelería** (esta solo es nueva para mí, pero es una cita obligada para los *foodies*). Y por supuesto, darle un repaso a las habituales: **1862 Dry Bar**, **Savas** y **Salmón Gurú**.

## 3/ Vino a por el buen vino



Últimamente bebo menos pero bebo mejor. Creo que es una buena regla para casi todo en la vida. En cuanto al vino, mi descubrimiento del mes ha sido el **Villa Soleilla 2021**, un caldo naranja que rinde homenaje a los elaboradores en Georgia

hace 4.500 años. Es de las bodegas de **Gérard Bertrand**, el viticultor más reputado de Francia y enólogo del cantante **Jon Bon Jovi** y su hijo **Jesse Bongiovi**. ¡Exquisito!

#### 4/ Un restaurante que se renueva

**Barracuda MX**, que sucedió hace cuatro años al primer restaurante mexicano con estrella Michelin en Europa, **Punto MX**, ha ampliado su carta. El chef, **Roberto Ruiz**, incluye ahora el ceviche de corvina, la costilla de res al carbón para comer en tacos, el taco de arrachera de *wagyu* y las enchiladas de pollo de corral. Su famoso guacamole —mi preferido hasta la fecha— continúa como antaño. Las cosas aquí solo van a mejor.

#### 5/ Una exposición a la que seguirle la pista

El 29 de febrero acudiré a la inauguración de la exposición fotográfica **A Churro Story**: un reconocimiento a los profesionales del mundo del diseño. La muestra, en **Plató Cenital** (Madrid), es el resultado del trabajo de siete amigos —seis diseñadores y un fotógrafo— con una amplia trayectoria en el mundo editorial. El churro es el actor principal de cada obra. El tema de las fotografías es la inserción del clásico de los desayunos en situaciones cotidianas, jugando con el absurdo y la parodia. Por ejemplo, unos pendientes con forma de churros o una cajetilla de cigarrillos rellena con estos dulces. Los miembros del colectivo responsable, **Churrería y compañía**, cuyos nombres prefieren que sean anónimos, explican así el sentido de la propuesta: “Este manifiesto pretende ser un reconocimiento a todos los profesionales del mundo del diseño, tantas veces infravalorados. Y también una defensa a nuestra profesión, que es nuestra pasión. La urgencia (mucha), el presupuesto (escaso) y el segundo plano (tan habitual) que se le otorga a nuestro trabajo hacen que cualquiera se sienta capaz de ejecutarlo. Como pasa con los churros, así es. Pero no olvidemos que el churro gusta mucho, muchísimo, si está bien hecho”. Esta manifestación visual tendrá continuidad en el tiempo. ¿La intención? Seguir reclamando un espacio a menudo invisibilizado y así “mojar el churro” en lo que a éxito y mejoras laborales se refiere.

#### 6/ Libros para comérselos

**VANITY FAIR**

España ▾ ☰

[Realeza](#) [Sociedad](#) [Poder](#) [Lujo](#) [Cultura](#) [Vídeo](#) [Podcast](#) [Compras](#) [La Revista](#)

Entre finales del mes pasado y principios de este se han publicado dos libros de cocineros que han acaparado todas las miradas del sector. El primero es *Slow Food, Fast Cars* (Phaidon, 2024) de **Massimo Bottura**, sobre la historia y las recetas de Casa Maria Luigia, la idílica hacienda de huéspedes del estrella Michelin italiano y su esposa, **Lara Gilmore**. El segundo, el de **Eugenio de Diego**, uno de los miembros más prolíficos de **ElBulli**: *Cocina como la Mamma* (Planeta Gastro, 2024), donde reivindica sus raíces culinarias.

## 7/ Un museo al que ir este mes

A la Fundación n Canal (Madrid) para ver **Surrealismos: la era de la máquina**. La exhibición presenta más de cien obras de **Marcel Duchamp**, **Man Ray**, **Francis Picabia** y **Alfred Stieglitz**, quienes reflexionan a través de la fotografía y la pintura sobre el malestar y los cambios sociales surgidos tras la Primera Guerra

Mundial. Como curiosidad, la misma coincide con el centenario del *Manifiesto del surrealismo* de **André Breton**, el ensayo inaugural que estableció las teorías fundamentales de esta corriente artística y literaria de principios del siglo XX. Estará disponible hasta el 21 de abril y es gratuita; no esperen al último día para visitarla.

## 8/ Marchamos a Donostia



Con el inicio de la primavera, el **Nobu Hotel San Sebastián** se dibuja como uno de los mejores lugares donde estar. ¿Los motivos? Principalmente tres: las vistas a la playa de la Concha, la cena de *omakase* con *txacoli* y La Perla Spa. Pero mejor que vaya y lo compruebe usted mismo.

## 9/ ¡Y otra exposición!

! Otra muestra que visitar es la instalación de cuatro fuentes escultóricas de **Lynda Benglis** en los jardines de la sede madrileña de Banca March. Esta artista estadounidense, señalada como la continuadora de **Jackson Pollock** por la revista *Life* en 1970, es conocida por sus pinturas en cera, sus esculturas de látex y sus *performances* donde satiriza los estereotipos sexuales y de género. Fue influenciada por otros grandes nombres del arte como **Andy Warhol** y **Barnett Newman**. Es la primera vez que una obra suya se muestra en nuestro país y podrá visitarse hasta el mes de junio.

## 10/ Un lugar nuevo

Según la Organización Mundial de la Salud, un individuo no está sano si no goza de un estado completo de bienestar físico, mental y social. Esta triada está perfectamente ligada con la categoría en la que se enmarca este artículo: el estilo de vida. Y el motivo por el que los hoteles que ofrecen a sus huéspedes una solución completa a estas tres cuestiones han triunfado a escala internacional. Un ejemplo de éxito en España es el **Sha Wellness**: una clínica de bienestar fundada en Altea en 2008 que combina los últimos avances de la medicina occidental, la alimentación saludable y el ejercicio físico y mental. Después de 16 años en funcionamiento, se expanden geográficamente para establecerse por primera vez fuera de nuestro país: en México, en la **Riviera Maya**. El complejo constará de 35 residencias privadas y 100 habitaciones y *suites* de lujo con vistas al mar Caribe, en un edificio rodeado de naturaleza (de manglares a cenotes). Además, cuenta con diversas instalaciones como circuitos de hidroterapia, espacios de yoga y meditación, gimnasios, entre otros. Los tratamientos ofrecidos serán los mismos que los que hicieron famoso al Sha valenciano y se dividen en tres pilares: bienestar, control de peso y *detox* y rejuvenecimiento. Su popularidad no solo está avalada por la satisfacción de quienes lo han disfrutado, también por la notoriedad de quienes lo han hecho. Entre ellos, el actor **Jon Kortajarena**, la *socialite* **Isabel Preysler** y sus hijas, **Ana Boyer** y **Tamara Falcó**. En el ámbito internacional, la top **Toni Garrn** o la también supermodelo **Naomi Campbell**. Si quiere sentirse mejor, dese un paseo por el Caribe.

## 11/ Un regalo para el Día del Padre

Recibir todos los años una corbata o unos calcetines tiene que ser un duro trámite emocional. Un disco o un libro seguramente sean obsequios redondos, pero si quiere

arriesgar en originalidad, podría montar una cesta con productos *gourmet* variados. En mi caso, agruparé algunas latas de la conservera gallega **ROI&Co** (sobre todo, de ostras y zamburiñas), una hogaza de pan de **Turris** (un obrador en Madrid y Barcelona que no está nada mal) y una pieza de sobrasada ibérica de bellota de **Señorío de Montanera**. Un sobrecito de **Cinco Jotas** y ya tiene el aperitivo organizado.

## 12/ ¡A domicilio!

En muchos hogares, el tradicional domingo de paella se ha transformado en el domingo de *delivery*. El mío la semana pasada lo protagonizó **Desfase**. Las ventajas de este restaurante 100% a domicilio son varias: la mayor parte de su materia prima es de producción nacional, su packaging está totalmente libre de plásticos y su carta tiene absolutamente de todo. Este punto es clave, pues si tiene una reunión con varios amigos y a cada uno le apetece un plato diferente, no habrá discusiones. Podrán elegir desde hamburguesas hasta tortilla de patatas, pasando por costillas, tacos o ramen. ¿Lo mejor? Que todo está bueno.

## 13/ Un destino para Semana Santa

Conocerá La Rioja por su vino, pero desde ahora también lo hará por el restaurante **Nublo**. Ubicado en la ciudad de Haro, fue fundado en 2021 por **Miguel Caño**, quien fuera jefe de cocina de **Mugaritz**. Solo necesitó unos meses para que este local, una casa palacio del siglo XVI, recibiera su primera estrella Michelin y un sol Repsol. Ahora está en boca de todos los que adoran la alta cocina. Para hospedarse, recomiendo **Los Agustinos**, un convento de 1373 reformado que funciona desde hace un cuarto de siglo como hotel de cuatro estrellas, situado en el centro de la ciudad y con 62 habitaciones de estilo clásico.

## 14/ Un festival

En este caso no hablamos de música sino de café. El **Coffee Fest**, festival internacional de café, celebra la última semana de febrero su segunda edición. El anfitrión de la velada, el barista británico **James Hoffman**, es un referente en la industria cafetera, campeón del World Barista Championship en 2007 e *influencer*. Acuda a sus redes para resolver la duda de cómo hacerse el mejor café en casa con las herramientas más básicas. Los asistentes disfrutarán de una clase magistral de Hoffman, de una competición de *latte art* y de una de coctelería, entre otras alegrías. El año que viene más.

## 15/ La dandi femenina

La serie cómica **Nada de Mariano Cohn y Gastón Duprat** (2023), que me ha dado muy buenas tardes, cuenta la vida de un crítico gastronómico que tiene que redefinir su vida tras la muerte de su criada. En el audiovisual se refieren a él como “un dandi”. Pensé: ¿por qué el término *quaintrelle*, versión femenina, no está tan extendido? Que este párrafo sirva para recomendar la comedia e incrementar el uso de dicha palabra.

## 16/ Un concierto

Tras una década de retiro, ha vuelto a los ruidos con el tema *This is un volcán*.

**Lourdes Hernández** (Madrid, 1985) se presenta como una nueva **Russian Red** y lo celebrará por todo lo alto en el **Teatro Eslava** el próximo 23 de marzo, el primer concierto de una gira que la llevará por toda la geografía española, pasando por ciudades como Avilés, Barcelona o Girona. A la madrileña le llegó la fama en 2007 con la canción *Cigarettes*; una melodía *indie folk* nada habitual en nuestro país. Desde entonces, acumula otros grandes éxitos como *No entiendo nada*, *Fuerteventura* o una versión relajada de *Girls Just Wanna Have Fun*, de **Cyndi Lauper**, perfecta para esta gran fiesta.

## 17/ Un plato imbatible

El grupo de restauración francés **Big Mamma** aterrizó en Madrid durante el año de la pandemia y aún así consiguieron rápidamente hacerse un nombre en la capital con sus locales **Bel Mondo** y **Villa Capri** —un año más tarde—. Ahora continúan su legado de cocina italiana tradicional, en restaurantes preciosistas con vajillas de ensueño, con un nuevo concepto: **Circolo Popolare**. Al igual que en los anteriores espacios, ofrece elaboraciones típicas de la cocina italiana con materias primas importadas desde el país, como los tomates San Marzano o la Burrata de Puglia. Pastas, pizzas y *salumis*, pero sobre todo presten mucha atención al tiramisú... tan rico como el de la *nonna*.

## 18/ Otro al que no he ido pero me gustaría conocer pronto

El grupo **Lamucca** ha dado la bienvenida a un nuevo local: **Ultramarines del Coso**. Quienes ya lo han visitado resaltan como imprescindibles los ahumados, las gildas y el *mousse* de hígado de pollo. También su carta de cócteles, servidos en la terraza o en el interior, una taberna castiza. Habrá que comprobarlo.

## 19/ El favorito absoluto del mes

Fruto de la más pura casualidad, vagando con una amiga por las calles del madrileño barrio de las Letras, cerca de la plaza del Sol, nos topamos con **La Negra Tomasa**, un restaurante cubano con solera donde además se puede disfrutar de música en directo. Los platos de cocina tradicional —no se pierdan la ropa vieja o las arepas— se sirven al ritmo de los temas de **Compay Segundo**, **Celia Cruz** o **Silvio Rodríguez**, interpretados por una banda habanera. ¿Un dato curioso? Es uno de los restaurantes favoritos del rey **Felipe VI** y de la reina **Letizia**. Para mí nada de esta experiencia tiene un pero.

## Ilustraciones de Carmen Cremades.

---

TOPICS GASTRONOMÍA

---

## TAMBIÉN LE PUEDE INTERESAR

### LIFESTYLE

#### La guía de Guillermo Dávila: “Todo el que pueda debería probar el pan chino de Disfrutar alguna vez en la vida”

---

El empresario y prescriptor culinario, Cofundador de Brandelicious y miembro de la Academia Madrileña de Gastronomía, nos recomienda sus lugares favoritos: desde el amanecer hasta caer la noche.

POR ANA ARJONA

### LIFESTYLE

#### La guía de Pedro Subijana, chef estrella Michelin: “Cuando era niño veía que mi padre le echaba pimienta al huevo frito. Desde entonces no como nada sin ella”

---

Un repaso por la extensa ruta de favoritos del chef tres estrellas Michelin por su restaurante Akelarre (Donostia). Del País Vasco a Japón, pasando por su casa.

POR ANA ARJONA

### LIFESTYLE

#### 10 restaurantes en España que son propiedad de famosos (desde Antonio Banderas hasta Rafa Nadal)

---

Son muchas las celebridades que apuestan por la cocina en nuestro país... y triunfan.

POR ANA ARJONA

### BELLEZA

#### Tres tratamientos de efecto lifting (sin cirugía) de los que todo el mundo habla

---

Sin agujas, sin inyecciones y sin anestesia. Estas son las técnicas de cabina que ofrecen resultados efectivos para rejuvenecer el rostro.

**POR ORES LARIO**