

Esquire



MAN AT HIS BEST
esquire.es

MARZO 2011 • 3 € • TALLA



ALGUNAS COSAS QUE
ENCONTRARÁS
EN ESTE NÚMERO
FORMATO XX

UN MONTÓN DE GARABATOS
SERVILLETA

EL VIDEOARTE GRARITO
JAMES FRANCO

EL EXCESIVO GUSTO 'KITSCH'
DICTADO
DE COREA DEL NOR

LA REINA DEL BIQUINI
(SIN BIQUINI)

¡AH! Y UNA ENTREVISTA
UN TAL ROBERT DE N

39

NÚMERO

"¿Abogado?
¿Estás ahí?
¡Sal ratita,
quiero verte
la colita!",
(Max Cady)
"El cabo del n





EL PLATO

DEL AÑO

SALSIFÍ FOSILIZADO

MUGARITZ

ALDURA ALDEA, 20. CASERÍO OTZAZULUETA, RENTERÍA (GUIPÚZCOA), TEL.: 943 522 455 WWW.MUGARITZ.COM

➤ Hace un año, un incendio asoló el restaurante de Andoni L. Aduriz, considerado el quinto mejor del mundo por la revista *Restaurant Magazine*. Resurgido de las cenizas, el nuevo Mugaritz, con sutiles cambios pero fiel a su esencia, volvió a abrir sus puertas. En realidad, el fuego sólo aceleró algo que ya estaba previsto. La nueva cocina, amplia y luminosa, estructurada según las necesidades del trabajo (zona de preparación abajo, emplatado arriba), permite asumir mayores riesgos en la puesta en escena de los platos. Por detrás, en silencio, el equipo de I+D continúa su trabajo minucioso, cuyos frutos se ven cada temporada: platos que plasman la visión conceptual de Andoni L. Aduriz –para quien el placer gastronómico se aloja en el intelecto– y que recurren a técnicas cada vez más novedosas.

Un buen ejemplo es este salsifí fossilizado aliñado con huevas y acentos marinos. Este plato sigue una de las líneas de trabajo del Mugaritz: la utilización de la cal. El mineral ha sido empleado a lo largo de la Historia para conservar e incluso cocer alimentos, sobre todo en las culturas mesoamericanas. La cal se usa para extraer la mantequilla de la leche y mezclada con agua tiene un efecto secante en la superficie de los alimentos, que forma una segunda piel. La pulpa del salsifí (raíz apenas utilizada en la cocina española) se convierte en una crema untuosa arropada por una piel que se transforma en cobertura, crujiente como el papel. La raíz adquiere el aspecto de una rama retorcida y las notas yodadas de las huevas y las verduras matizan el sabor del salsifí, entre dulzón y amargo, que recuerda al espárrago. Un plato vegetal, ligero, desnudo y puro, exento de todo artificio, en el que se expresa plenamente el pensamiento culinario de Aduriz.

CIERRA DOMINGOS NOCHE, LUNES Y MARTES AL MEDIODÍA. 105 EUROS (MENÚ ERTZAK), 135 EUROS (MENÚ MUGAK)

NI NEU

SAN SEBASTIÁN

AVENIDA DE ZURRIOLA, 1
TEL.: 943 003 162
www.restaurantenineu.com

¿Quién ha dicho que la buena cocina es cara? En el centro de San Sebastián, en el palacio del Kursaal, mirando a la ría

en un entorno moderno y minimalista, Bixente Arrieta -socio de Andoni Luis Aduriz (Mugaritz)- y su equipo llevan un año demostrando que se puede comer de cine sin dejarse un riñón en el intento con sus fórmulas de precio fijo pero que dejan al comensal libertad para elegir. La oferta cambia con frecuencia, pero se apuesta siempre por los sabores reconocibles, tras los que se esconde un há-

bil trabajo de cocina que comienza con la acertada selección de los productos y concluye aplicando técnicas contemporáneas a platos de siempre. Entre las tentaciones que esconden la carta, una merluza excepcional, unas lentejas pardinas con papada de cerdo y jugo de gallina, canelones gratinados, paleta de cerdo sobre fondo de manzanilla o lengua de ternera asada a baja temperatura sobre un jugo



de pimientos asados... Apetecible, ¿eh? Los postres, para repetir y repetir: torrija, suflé, manzana asada... Y en el local anexo,

barra de tapas con menú por 10 euros. ¡Bravo!

CIERRA LOS LUNES
24,20 EUROS (MENÚ CARTA)
31 EUROS (MENÚ DEGUSTACIÓN)