

# Restaurantes de estreno anticrisis

**NOVEDADES EN EL ÚLTIMO AÑO/** Madrid y Barcelona son testigos de múltiples inauguraciones de establecimientos, en los que impera la cocina informal, a precios medios y en barras de tapas. La apertura de locales suele ser preludio de reactivación económica.

## En Madrid...

### ESPACIO 33

Situado en Torre Espacio, ofrece las vistas más elevadas de Madrid. A mediodía, dispone de un menú ejecutivo por 40 euros (sin bebidas).

### VOLVORETA

Instalado en el Hotel Eurostars Madrid Tower, es el segundo local situado a más altura de la capital, con un precio de 50 a 75 euros.

### UNLUGAR

Saturnino Martínez (ex de El Señorío de Bertiz, en Madrid) abrió este año el restaurante de cocina riojana, con una factura media de 55 euros.

### LE CABRERA

Es el 'gastrobar'-coctelería estrenado en enero por el chef Sergi Arola y el barman Diego Cabrera, con una carta de tapas (precio de 30 euros).

### BISTRÓ MADRIGAL

Tras dejar Alboroque (donde perdió la estrella Michelin), el chef Andrés Madrigal lanzó este local con menús de 20 y 55 euros, aliado con el Hotel Mirador de Chamartín.

### ARZÁBAL

Auténtico rincón gourmet y abierto en 2009 ha sumado otro espacio con barra y sala más grandes (con un precio de 30 a 40 euros).

### TAMERÓ

Angelo de Salvo (ex dueño de Più di Prima, en Madrid) abrió en enero este restaurante de cocina italiana de nivel, con una factura de 60 a 90 euros.

### BAR TOMATE

Supuso la llegada hace un año a Madrid del grupo catalán Tragaluz. A un precio de 25 euros, para cenar un sábado, hay que llamar con mes y medio de antelación.

### TANTA

Es la segunda incursión en Madrid y Europa del chef empresario peruano Gastón Acurio, en un espacio lleno a diario (no se admite reserva) y una cuenta de 25 euros.

### LAMUCCA

Tras el éxito de su primer local en 2008, los hermanos Marín del Coso han abierto el segundo, con cocina informal, buen precio (20-30 euros) y horario continuado.

### TARTÁN

A imagen de los 'gastropubs' británicos, el chef Javier Muñoz-Calero atrajo a la clientela del barrio de Salamanca (precio: 35 euros).

Marta Fernández. Madrid

Sentados en la barra, un abogado y un financiero comentan la opa de ACS sobre Hochtief. Comparten patatas bravas, croquetas y embutido de veiera. Están en Le Cabrera, abierto por Sergi Arola y el barman Diego Cabrera en Madrid. "Este bar, a un precio de 30 euros, va como un tiro, mientras mi otro restaurante, Sergi Arola Gastro (con menús de 95 a 160 euros), ya no sabe lo que son las comidas de negocios", dice el cocinero.

Este caso radiografía el *gastrosector* de Madrid y Barcelona. En 2009, cerraron 100 restaurantes en la capital; el ticket medio por comida fuera de casa fue de 4,33 euros; locales míticos como Nicolás han cerrado y otros como Jockey están en venta.

¿Reacción? Nuevas fórmulas más asequibles e informales, bajada de precios, como la que aplicó El Chaflán en julio de 2008, y apuesta por la especialización como vía para diferenciarse. "La crisis ha sacado a relucir el talento, lo mejor de cada uno", opina Miguel Garrido, director de la Cámara de Comercio de Madrid y presidente de la Real Academia Madrileña de Gastronomía.

### 'Gastrobares' y bistrós

Le Cabrera se suma a la tendencia de los denominados *gastrobares*, bares de tapas reinventados con reglas similares: recetas tradicionales bajo estética moderna y uso de técnicas de vanguardia, locales de *look* fashion, precios medios de 20 a 35 euros, apego a la cocina de mercado, guiños divertidos en los enunciados de los platos, comida en barras o mesas sin mantel, servicio informal y vinos por copas.

Tapas 24 e Inopia (Barcelona) inauguraron este concepto, al que se aproximaron después Estado Puro, La Gabinoteca y Va de Baco (Madrid), Lamoraga (bajo un plan de expansión internacional de Dani García) y Mercatbar (recién abierto por Quique Dacosta en Valencia). Aunque con diferentes matices, se vislumbra como la fórmula casi infalible del momento, identificada así, incluso, por Ferran Adrià, dueño de elBulli.

¿Por qué lo llaman *gastrobar* cuando quieren decir bar de tapas, casa de comidas o ta-

### VIRÚ

Liderado por el chef Kiko Zeballos con un socio inversor, ofrece alta cocina peruana, con un menú de 39 euros y opción de cócteles por la tarde ('after work').



Máximo García

**DOBLE FÓRMULA: 'LOW COST' Y 'TOP'** Sergi Arola (arriba, entre el chef Benjamin Bensoussan y el barman Diego Cabrera) abrió en enero Le Cabrera en Madrid, como *gastrobar* y coctelería, con notable éxito. Su restaurante Sergi Arola Gastro (dos estrellas Michelin) se plantea abrir sólo por la noche ante la caída de clientela. Por contra, el Hotel Mandarin Oriental de Barcelona fichó a Carme Rusalleda y su hijo (abajo), bajo un concepto de alta cocina.



Elena Ramón

## La agenda de otoño

Este otoño, Madrid acogerá un nuevo **Estado Puro** (con el concepto *Gin Tonic & Chicken*), de Paco Roncero; una *neotaverna* de Juanjo López Bedmar junto a su *Tasquita de Enfrente*; **Lamoraga**, de Dani García; **Zen Market**, en el Estadio Santiago Bernabéu, del empresario Roger Chen (que regenta *Asia Gallery* en el Hotel Palace); y **La Antofñita** y **La Tasca de la Posada del Dragón**, en los hoteles que proyecta la consultora *Solutions HI* en la Cava Baja. Barcelona será testigo de cambios *made in Adrià*: Ferran y Albert abrirán un bar de tapas, aliados con los hermanos Iglesias, dueños de Rías de Galicia. Albert Adrià traspasará Inopia, que reabrirá como **Lolita Tapería**.

berna? "Como parte de la estrategia para destacar en un mercado muy competitivo, el marketing es imprescindible y los conceptos divertidos son bienvenidos", desgrana un observador gastronómico.

Los *gastrobares* se suman a otra tendencia: la *bistróno-*

*mía*, que se instaló en Barcelona hace tres años en locales del Ensanche liderados por jóvenes chefs de vanguardia con precios de 20 a 40 euros. Mientras, prolifera el apellido bistró (Bistró Madrigal o Bistró Max Estrella).

Entre la clientela de estos

### NIKKEI 225

Recién inaugurado por un grupo de inversores, su cocinero, Luis Arévalo (antes, en 99 Sushi Bar), ofrece cocina *nikei* (japoperuana) y un menú degustación a 65 euros.

### GOIZEKO KABI'AR

Jesús Santos (dueño de Goizeko Wellington) ha reformado Goizeko Kabi, en la calle Comandante Zorita, para sumar la opción de picoteo y platos de caviar.

## Mudanzas, reformas y reinventaciones

En el último año, la crisis no ha impedido mudanzas a locales más amplios, como los exitosos **DiverXO** y **Sudestada**, en Madrid; o reformas como **El Pescador** y **Oter Epicure** (Madrid) y **Nou Semon** (Barcelona). Algunos restaurantes madrileños han reutilizado parte de su espacio para ofrecer cartas más asequibles, como **Atelier de Enrich**; **El Despacho**, en Príncipe de Viana; la terraza **Fora**, en Ramon Freixa Madrid; y **La Tavernetta**, hermana menor de La Taverna Siciliana.

locales informales hay ejecutivos para los que un precio moderado es un criterio clave de elección. En este contexto, la crisis no ha frenado la inauguración de locales. A favor de los *gastroempresarios*, juegan un descenso del 20% en el precio de los alquileres de locales en Madrid y un incremento del 6,2% en los inmuebles disponibles, según BNP Paribas Real Estate.

### Ejecutivos viajados

Hay una oportunidad más de negocio: aprovechar el paladar viajado del cliente urbano y empresarial, ávido de probar platos extranjeros. Si Nodo fue hace 11 años una revolución con su cocina fusión, Madrid parece hoy un hervidero de recetario oriental y, sobre todo, peruano.

### FUKU

Se trata del último proyecto de los creadores de los grupos *China Crown* y *Ayala Japón*: cocina japonesa a unos 35 euros, bajo la tutela de Hao Wang, jefe de sala y socio.

## ... y en Barcelona

### MOMENTS

Abierto en el Hotel Mandarin Oriental, está gestionado por la chef Carme Rusalleda (con 5 estrellas Michelin) y su hijo Raúl Balam. Su menú degustación cuesta 125 euros (sin bebidas). El hotel también fichó a Jean Luc Figueras para el restaurante Blanc.

### BRAVO 24

Este espacio del Hotel W Barcelona está dirigido por el chef catalán Carles Abellán, dueño de *Comerç 24* (una estrella Michelin), *Tapas 24*, *Bar Velódromo* (abierto en 2009) y *99% Motor Bar* (en 2010). Bravo 24 tiene un precio medio de 85 euros.

### FREIXA TRADICIÓ

Es el sucesor del veterano *Racó d'en Freixa*, regentado por Josep Maria Freixa (padre del también chef Ramon Freixa), tras una reforma y un cierto cambio de concepto, con algunos platos catalanes más económicos. Su precio medio es de unos 50 euros.

### KOY SHUNKA

Shunka, restaurante japonés predilecto de Ferran Adrià, tiene este nuevo local. A un precio medio de 65 euros, es una de las mesas más demandadas de Barcelona.

### MUTIS

Es el teórico restaurante que no existe. Abierto por Kim Díaz (dueño de Bar Mut), a este local semiclandestino, en un piso modernista, sólo se accede si se conoce a este original restaurador. Su precio supera los 100 euros.

### EL FILETE RUSO

Creado por Claudio Hoyos y Adrián Milà (dueños de La Burg), ofrece una carta bajo la filosofía *Slow Food* (selección de proveedores próximos) y con el reto de dignificar la hamburguesa.

### MORDISCO

Es la última apertura (hace sólo dos semanas) de Tragaluz en Barcelona, bajo el mismo nombre de un local que este grupo gestionó hace veinte años. La cuenta no supera los 30 euros.

### DOS TORRES

Tras cinco años de reforma, este establecimiento reabrió, con nuevos gestores, hace un año. A mediodía, ofrece un menú por 21 euros.

### BAR CAÑETE

Se alinea con la tendencia de los 'neobares' de tapas, a un precio de 25 euros.