

Sabores de PRIMAVERA

Es el momento de reinventar las cartas. De la alta cocina a la más tradicional, las mesas se aligeran y llenan de color y evolución, productos de mercado y succulentas propuestas.

Por Pepo Paz Saz.



Alma Mater (Murcia).



La materia es el alma. Su desembarco en el panorama gastronómico de la capital de Murcia, hace ahora dos años, supuso el regreso del hijo pródigo a casa: Juan Guillamón eligió un local situado en las inmediaciones de la bulliciosa plaza de las Flores para mostrar lo que había aprendido haciendo mundo. Su fama lo precedía: después de una primera etapa profesional en restaurantes como Arzak, Calima o Flanigan (en Puerto Portals, Mallorca), y de trabajar para el equipo Ferrari de Fórmula 1, la propuesta de Guillamón en su Alma Mater (<https://almamatermurcia.com>) es la de una cocina de mercado que combine productos de la tierra con toques de otras cocinas y con modernas técnicas. La huerta murciana en todo su esplendor.



Castizo (Sevilla).



Volver a la mesa. La apuesta de Francis Balongo al frente de Castizo (www.barracastizo.es), gastrobar ubicado en el sevillano barrio del Arenal, fue la de recuperar el ambiente de las barras de toda la vida con una cocina en directo sin trampa ni cartón. El aniversario primaveral de la pandemia ha traído algunos cambios: no deja de lado los guisos pero Balongo ofrece una vitrina de productos frescos potenciada y más variada y nuevas referencias de vinos, siempre con la mirada puesta en el sur. Además, esta primavera estrenan terraza (pequeña pero muy apetecible), donde probar alguno de sus clásicos: desde la coliflor tostada y holandesa trufada al atún encebollado o las fresas maceradas en vinagre de Jerez y helado de vainilla.



Lienzo (Valencia).



D Origen (Madrid).



Mediterráneo puro. La cocina de M^o José Martínez es un universo de sabores que hunde su esencia en el recuerdo de la infancia rural murciana: el olivar, el corral, la huerta. Haciendo tándem con su marido, Juanjo Soria (jefe de sala), la de Lienzo (www.restaurantelienzo.com) está siendo una trayectoria emergente muy exitosa basada en el trabajo y la reinención de platos tradicionales valencianos a través del respeto y la humildad. La primavera, dice, viene “como siempre: con frescura, verduras y mediterráneo puro”.

Producto y color. Alvar Hinojal es uno de los jóvenes cocineros que ha sentado sus reales en el competitivo universo gastro vallisoletano: comanda el equipo de cocina de Alquimia (<https://alquimiavalladolid.es>), junto a la Antigua. Su carta de primavera se renueva con productos de temporada con los que intenta buscar un equilibrio entre las reminiscencias del invierno y la expectativa del verano, todo ello acompañado de una vajilla colorida que se mimetice con la propia estación. Un mestizaje culinario en el que el producto y el color son los protagonistas.



Nacional y natural. Una de las novedades para foddies del madrileño barrio de Argüelles es D Origen (<https://deorigengourmet.com>). Se trataba de renovar el concepto del mercado gastronómico a pequeña escala: un tres en uno que incluye un restaurante, una chacinería tradicional y un espacio gourmet. La idea corresponde a otro trío, el formado por Luis Muñoz de Luna, Mario Scheffer y Gon Hierro. Producto fresco y de temporada -alcachofas o calçots- y un clásico nacional: los embutidos de primera..

El placer es nuestro. Dos añitos de vida tiene el proyecto común de Moncho Bargo y Javi Freijeiro, al frente de este local donde cocina y música van cogidos de la mano. El invento se llama Pracer (www.restaurantepracerezalaeta.com), está en el barrio coruñés de Zalaeta, y su propuesta gira en torno a la brasa, combinando técnicas de cocinado al vacío con brasa directa. En su carta (que también funciona para llevar) algunos clásicos como bonito del norte sobre gazpachuelo de cereza y albahaca, xarda marinada con escabeche de tomate o salmonete con verde.

Pracer (A Coruña).



Alquimia (Valladolid).



José Carlos García (Málaga).



De la Malagueta al cielo. Apasionado de la despensa local, José Carlos García (www.restaurantejcg.com) sigue firme en la apuesta por el km 0 en su cocina, basada en el recetario tradicional andaluz y en una celosa selección de productos de lonja o mercado. Desde el puerto, junto al Bº de la Malagueta, su carta primaveral se asoma al Mediterráneo (carpaccio de gamba, erizo de mar, fritura de cigala), al cultivo cercano (aguacate o cítricos) y no olvida los orígenes familiares (solomillo Café de París).

Evocadora y emocional. Así es la propuesta de David Baldrich en La Senda (Hernán Cortés, 15), un local situado en el centro de la capital maña desde 2017, cuando trasladó su ubicación primitiva del barrio de Torrero. La de Baldrich es una cocina de autor muy de temporada (no en vano la mili la hizo en los fogones de El Molino de Urdániz, de David Yárnoz, con dos estrellas en la constelación Michelin). Su menú de primavera busca evocar recuerdos de escapadas al campo: olores y sabores de humo, guisos que se hacen al calor del fuego, brotes y hierbas aromáticas y buen vino de la tierra.



La Senda (Zaragoza).



El Jardín de Alma (Madrid).

De terrazo 'cool'. El Jardín de Alma (<https://eljardindealma.com>) es una de las terrazas más apetecibles de Madrid. Abierta en un antiguo chalet de Arturo Soria, Jesús González Espartero y su equipo (procedentes del Alma of Spain, de José Abascal) ofrecen una cocina española de mercado inspirada en la tradición y los sabores de siempre con un toque de fusión: arroz con bogavante, sardina sobre tartar de tomate y ajoblanco, o atún rojo a la brasa sobre salmorejo y pak choi son algunas de sus propuestas de primavera.

Renovación total. Tras el aclamado paso de Zahira Ortega por los fogones de El Envero (<https://elenvero.com>), Fernando Villena afronta el año 10+1 de este restaurante cordobés con un lavado de cara que afecta no solo a la decoración y mobiliario. Ahora la cocina la dirigen al alimón Santi Chamorro y Guzmán Vega: recetas tradicionales con un poquito de fusión, producto de temporada y de máxima calidad regados por una selecta bodega. Ejemplos son la alcachofa confitada, puré de chirivía, jamón ibérico y foie o el guisante lágrima, yogur colado, crema de vainas y estragón.



El Envero (Córdoba).





Tepic (Madrid).



Buena onda. Reinventar la tradición aunque, entre medias, quede un océano o un continente. Esa es la apuesta de uno de los must de la cocina internacional enclavados en el madrileño barrio de Salamanca desde 2018. Tepic (www.tepic.es) son Sara Herrera, a los fogones, y Javier Quiñones, en barra. Ella, oriunda del estado de Puebla, recorre mercados, huertas, campos y restaurantes y trae hasta acá, sin filtros ni edulcorantes, una cocina 100% mex que ha renovado recientemente su distintivo Bib Gourmand.

Verde ribereño. El último empeño de Nacho Gómara es acercar el producto de la Ribera navarra a su capital. Se llama Verduarte (verduarte.com) y hace un año recibió un Sol de la Guía Repsol. La trayectoria de este joven cocinero de Cascante resulta excepcional: formado en la Escuela de Luis Irizar, se fogueó en restaurantes de la talla de Akelarre, Miramón-Arbelaitz, Alameda y Kokotxa, habiendo estado al frente del madrileño Tierra del Queiles. De vuelta a casa apuesta por el pequeño agricultor y la alta cocina. La celebración en la mesa de las tierras navarras Ebro y sus afluentes.



Verduarte (Pamplona).



Zoko Valdemarín (Madrid).

Glamour canalla. El segundo vástago madrileño del desenfadado atlántico patentado por Peter Alexander y Javi Álvarez en Zahara de los Atunes echó a rodar meses atrás en la exclusiva cuadrícula de Valdemarín, en Aravaca (Madrid). Zoko Valdemarín (<https://restaurantezoko.com>) huele a salitre gaditano pero, también, a lima, chipotle y canela. Es decir, repite la fórmula de adoración que elevó a los altares foddies al atún de almadraba importado desde Tarifa, Conil o la misma Zahara: en la carta no pueden faltar la demandada 'Pornografía de atún', los tacos de camarón o el espeto de gambón a la brasa con manzanilla y pak choi junto con nuevas propuestas como el pulpo al wok con causa peruana, secreto ibérico a la brasa o unas albóndigas de picaña y huitlacoche en fondo de pato azulón y amontillado.

