

## LA BUENA VIDA

## COMER

Nomenclátor: Puntuación de 0 a 10 Buena relación calic 10 precio Establecimiento con encanto Entorno ecológico

## Placeres culinarios desde la mente

MUGARITZ, en Rentería, la audaz y sensible apuesta de Andoni Luis Aduriz

**85** Aldura Aldea, 20. Caserío Otzazulueta, Rentería (Guipúzcoa). Cierra los domingos por la noche, y los lunes y martes a mediodía. Teléfono: 943 52 24 55. Entre 90 y 150 euros por persona. Menú Sustriak, 85 euros más IVA. Menú Naturan, 112 euros más IVA.

Pan ..... 6,5 Ambiente ..... 7,5  
Café ..... 8,5 Aseo ..... 7,5  
Bodega ..... 9 Servicio ..... 9

JOSÉ CARLOS CAPEL

En la cocina de Mugaritz priman los conceptos, la convicción de que los placeres que proporciona la comida se focalizan en el intelecto. Al margen de la indiferencia o el entusiasmo que puedan producir determinados platos, sus menús se identifican con la naturaleza e intentan entablar una comunicación con el comensal más allá de las primeras apariencias.

A los que llegan hasta aquí por vez primera no les resulta fácil entender este lenguaje que, aparte de reconfortar el estómago, pretende alimentar el espíritu por la vía de la imaginación y los sentimientos, según afirma el prestigioso Andoni Luis Aduriz. En la medida que sus recetas, con una perfección técnica elevadísima, se convierten en el medio para acceder a la mente, están obligadas a no distraer la atención con sensaciones sápidas intensas.

Esta sería una de las razones por las que Aduriz se mueve en el umbral de la insipidez y aplica sazonamientos mínimos. No es extraño que determinados comensales reprochen a su cocina una languidez calculada. Actitud intransigente por parte de Aduriz, que obliga al comensal a participar en un juego sin salidas.

## Priva la delicadeza

Cuando algo no convence, queda la duda de si las carencias están en uno mismo, incapaz de percibir el mensaje que el plato conlleva. "No quiero persuadir a nadie, sólo pretendo que me respeten", afirma con contundencia.



El comedor del restaurante Mugaritz, en Rentería. Abajo, 'patatas caolín'.

JAVIER HERNÁNDEZ

## 50 MENÚS, 650 PLATOS, 6.500 PROCESOS

NADA DE LO QUE sucede en Mugaritz es fortuito. Al contrario, todo está estudiado al milímetro. Su patrón sabe hacer compatible la poesía que rodea su trabajo con un impresionante rigor técnico. "Teniendo en cuenta que cada día damos 50 menús, nos vemos obligados a preparar 650 platos. Como cada plato precisa 10 procesos, en cada servicio realizamos 6.500 movimientos. Si no trabajásemos con precisión, estropearíamos algunos montajes. Por eso utilizamos un único lenguaje de comunicación y hemos sistematizado las recetas con formas de trabajo idénticas", asegura Aduriz convencido. En Mugaritz no se come



a la carta, sino que es preciso optar por alguno de los dos menús. El Sustriak (85 euros más IVA) incluye cinco medias raciones, bandeja de quesos y dos postres; mientras que el Naturan (112 euros más IVA), ocho medias raciones y tres postres.

Como es lógico, la oferta golosa es fiel a la misma filosofía: ligereza y escaso aderezo dulce. Los adjetivos se repiten a la hora de valorar sus propuestas. Son muy amables las láminas crocantes de leche con sorbete de pieles de cítricos, agua de azahar y cominos; convincentes los higos a la brasa de sarmientos, con ponche frío de frutas, y delicada la Vanidad del Cocinero, pastel jugoso de chocolate, con crema de almendras, cacao y pompas de humo. El punto y aparte lo pone la bodega, sensacional, fruto del trabajo de la sumiller Rut Cotroneo, que ha reunido una magnífica selección de marcas, entre únicas, actuales e insólitas.

Como es lógico, en sus menús, acaparados por las verduras y los pescados, priva la delicadeza. Es muy fina su sopa helada de vegetales, caldo translúcido de quisquillas, con flores y brotes de helechos; saben a yodo y a notas terrosas unas delicadas minizanahorias cocinadas

en tierra, al jugo de chipirón y pulpa de aceitunas; son conmovedoras sus cebolletas estofadas, con tuétano y láminas de setas crudas, en las que sólo distorsiona la presencia del cebollino, y sorprenden de forma positiva sus colas de cigalas con amarantho hervido en caldo de sardinas.

Por supuesto, no todos los platos brillan a la misma altura. Cuesta entender el lomo de atún confitado con semillas de sésamo y piel de leche, mientras que el taco de vacuno asado a las cenizas de sarmiento, aceptable aunque algo extraño, dibuja en el paladar un gran interrogante.

## VINO



## Un oasis en Almería

## VEGA ENIX ARISTEO 2002

Ánfora Enix. Paraje Barranco del Obispo, s/n. 04729 Enix (Almería). Tel. 629 13 13 70. Vino de la tierra (VT): Ribera del Andarax. Tinto crianza, 14%. Cepas: cabernet sauvignon, syrah y merlot. Consumo: medio plazo. Temperatura: 17° C. Precio: 17 euros. Puntuación: 8,6/10

CARLOS DELGADO

La riqueza vitivinícola española se hace patente en casos como éste: un vino de calidad nacido en un paraje de arrebatadora belleza, a 750 metros de altitud, en plena sierra de Gádor (Almería). Estamos ante uno de esos pueblecitos blancos que miran fascinados el Mediterráneo. Enjalbegados de sol e historia, abrigados por almendros y olivos, aquí la viña, que fue cultivo señero durante siglos, ha desaparecido prácticamente.

Los de Bodegas Ánfora Enix han creado un oasis en tierras almerienses donde el tiempo parece haberse detenido. Las condiciones ambientales son propicias a la elaboración de vinos cálidos, frutuosos, sensuales y amables. Sol, mar y montaña combinando sus influjos. Es tierra de variedades autóctonas ávidas de luz, que piden poca agua. Sin embargo, han preferido varietales foráneos como cabernet sauvignon, syrah y merlot. El vino consigue un notable alto, con una nariz ligeramente alcohólica, llena de frutillos silvestres ácidos, una equilibrada presencia de la madera y un paladar suave, con notas elegantes de reducción, y un final ligero y sabroso.

## NOVEDADES

## Celosías granadinas de alabastro

## HOTEL PALACIO DE LOS PATOS

Solarillo de Gracia, 1. Granada. La habitación doble estándar cuesta entre 180 y 280 euros, más IVA, según la temporada (958 53 57 90; www.hospes.es).

MARÍA OVELAR

El edificio nuevo es estricto, riguroso, directo. El palacio del siglo XIX, voluptuoso, exuberante y coqueto. "Son como Romeo y Julieta: la ampliación moderna es recatada, como un caballero, y el espacio clásico, barroco, como una dama", compara Xavier Claramunt, arquitecto responsable de las nuevas instalaciones y de la recuperación y ampliación en 2005 del hotel Hospes Palacio de los Patos, si-

tuado en el centro de Granada. La modernidad del nuevo conjunto, inaugurado hace un mes, proporciona el contrapunto contemporáneo a la estructura palaciega. Sin embargo, estos dos espacios, contiguos y separados únicamente mediante un jardín, mantienen un diálogo fluido entre lo clásico y lo contemporáneo.

"El proyecto pretende realzar la belleza del monumento original. La intención del trabajo fue integrar un nuevo edificio respetando el ya existente. El resultado es una estructura que funciona como un sutil telón de fondo del palacio decimonónico", explica Claramunt, responsable del Equip Xavier Claramunt, una empresa barcelonesa integrada por 30 personas que se dedica desde 2000 a la arquitectura e



La ampliación del Hotel Hospes Palacio de los Patos, en Granada y el edificio original.

interiorismo, al diseño industrial y a la joyería.

La fachada de alabastro del edificio se ilumina cuando cae la noche, transformando así el hotel en decoración luminosa de Granada. Las celosías —inspiradas, según

el arquitecto, en la Alhambra— subrayan el carácter andalusí de la ciudad. Y junto a las cortinas y las bambalinas, logran un juego entre la luz y la sombra y entre el ver y el ser visto. De esta manera, es posible "espiar" desde las 22 nue-

vas estancias la solemne arquitectura de la antigua mansión neoclásica. El blanco puro que domina la decoración de las habitaciones dobles, diáfanas y de líneas impolutas, se inunda con los tonos ocres que se reflejan desde el palacio. El interiorismo se basa en tabiques acristalados, ligeras cortinas blancas, cálidos suelos de madera y nobles baños de mármol.

Tras los 18 meses que han durado las obras, el hotel Palacio de los Patos, de cinco estrellas, regentado por la cadena Hospes, ha pasado a albergar 42 habitaciones. Una excusa más para disfrutar de unos chopitos de Motril a la plancha con alioli y picada de ajo y perejil en su restaurante, o para relajarse en su spa con sauna y baño turco, o en su sugerente piscina-jacuzzi con techo de cristal.