

24 HORAS EN...

## San Sebastián

La capital donostiarra no necesita excusas. Pero si aun así buscas razones, apunta estas seis: Festival de Cine y cinco locales moda.



### DORMIR

## Villa Soro

Un hotel repleto de pequeños-grandes detalles.



**(1) Aquí hay mucha historia.** Villa Soro es el

resultado de la exquisita rehabilitación de una villa de finales del siglo XIX, patrimonio histórico de la ciudad, que en su día levantó el arquitecto Luis Elizalde, autor de los no menos nobles hoteles Londres e Inglaterra.

**(2) Entre la villa y las caballerizas de corte inglés,** el hotel cuenta con 25 habitaciones repletas de buen gusto que, como siempre, se aprecia en los detalles: maderas nobles, tejidos sofisticados, arte en las paredes, etcétera.

**(3) Atención y servicio excelentes** en este cuatro estrellas de lujo. Avda. Ategorrieta 61. Tel.: 943 297 970.





### PURO MAR

Una vez probada la ensalada de bogavante de Branka difícil será encontrar otra mejor. El valván de las olas cantábricas eleva sobremedida la experiencia.



### COPAS

## • La Madame

La noche será larga. Geolocalízate en la mejor base de operaciones.

(1) Restaurante, coctelería y lounge, esta *madame* presume de puesta en escena vanguardista con toques retro y de una plantilla de eficientes mixólogos dispuestos a dar vida a maravillas en copas de todo tipo y formato.

(2) Los fines de semana ofrecen un animado *brunch* –firmado por el chef Kevin Patricio–. Un sitio especial con gente de guapa a muy guapa. San Bartolomé 35. Tel.: 943 444 269.

POR FRUJELA ZUBIZARRETA



### DORMIR

## Villa Soro

Un hotel repleto de pequeños-grandes detalles.



(1) Aquí hay mucha historia. Villa Soro es el

resultado de la exquisita rehabilitación de una villa de finales del siglo XIX, patrimonio histórico de la ciudad, que en su día levantó el arquitecto Luis Elizalde, autor de los no menos nobles hoteles Londres e Inglaterra.

(2) Entre la villa y las caballerizas de corte inglés, el hotel cuenta con 25 habitaciones repletas de buen gusto que, como siempre, se aprecia en los detalles: maderas nobles, tejidos sofisticados, arte en las paredes, etcétera.

(3) Atención y servicio excelentes en este cuatro estrellas de lujo. Avda. Ategorrieta 61. Tel.: 943 297 970.



## LOS JUEGOS DEL HAMBRE

por Antonio Jorru

CRÍTICO GASTRONÓMICO

**NO CERRARON POR VACACIONES.** El Celler de Can Roca (Girona), ese lugar único en el que los clientes esperan hasta un año por una mesa, voló hasta América. Los tres hermanos Roca –Joan, cocinero; Josep, sumiller; y Jordi, pastelero– y los 30 miembros de su equipo levantaron el local para conquistar el Nuevo Mundo con su impresionante cocina, una gira sorprendente que resultó mucho más que un *job-off*, ya que es la primera vez que un restaurante al completo se embarca en una aventura de semejante envergadura. El preámbulo fueron Huston y Dallas, pero el núcleo duro de la aventura esperaba en Latinoamérica: México, Colombia y Perú. Y en cada país, un sentido homenaje a la gastronomía local y sus ingredientes tradicionales. "Nos sumergimos en su cultura gastronómica, en sus particularidades y en su diversidad", nos explicó Joan. Así, al final, esta aventura maravillosa ha alumbrado tres nuevos menús como reflejo de la riqueza culinaria de los enclaves visitados. Todo aporta.

Y es que lo hecho por los Roca –tres estrellas Michelin y segundo restaurante del mundo según *Restaurant Magazine*–, ese "no hay barreras geográficas en cocina" está sirviendo de acicate para que otros colegas europeos se pongan a girar. René Redzepi –de Noma (Copenhague), primer restaurante del mundo y dos estrellas Michelin– se ha lanzado a tierras australianas, mientras que Heston Blumenthal –de Dinner by Heston Blumenthal (Londres), quinto en el *ranking* mundial– muestra sus habilidades en Japón.

Los tres hermanos, ellos solos, han recibido ofertas para dejarse ver en París, Londres, Nueva York y Moscú. Y a todas han dicho: no. De El Celler no salen si no es con todo el equipo y para realizar una gira de un mes. El próximo año, probablemente, se lancen a la conquista de Turquía. ¡Para quitarse el sombrero!

Ya puestos, analicemos la situación internacional. Once colegas españoles de los Roca están presentes en 23 restaurantes del mundo, de São Paulo a Hong Kong. Perteneciente a la 'generación intermedia' y a la 'última homada', todos ellos apuestan por una cocina creativa que, sin olvidar el terruño, brilla con toques locales. La inmensa mayoría son franquicias. De Carne Ruscalleda, que acaba de celebrar los diez años de su Sant Pau en Tokio, al jovencísimo Nino Redruello, que acaba de aterrizar en Atenas –en el barrio pudiente de Kifisia– con La Cabinoteca Athens, réplica de su buque insignia madrileño (por cierto, los camareros griegos cantan la carta en español). Y otros que lo intentaron pero tuvieron que volver, por discrepancias con los socios, como Dani García y su Marzanilla de Nueva York.

¿Echar redes fuera para hacer patria o quedarse en casa? Ésa es la cuestión. **GG**

