



G
ESPAÑA

**FEBRERO
2018**
N.º 240
4 EUROS
WWW.GQ.COM
ESPAÑA

GENTLEMEN'S QUARTERLY

** El actor español presenta
en exclusiva para GQ
Loving Pablo, su nuevo filme*

ALISSA BARONOFF/GETTY IMAGES
ALISSA BARONOFF/GETTY IMAGES
00240
8 473042 150183

JAVIER BARDEM

(Who's Loving you?)

Y ADEMÁS:

**HACE YA MUCHO QUE
RENUNCIÉ A LA IDEA
FANTASIOSA DE AGRADAR
A TODO EL MUNDO"**

**ARMIE HAMMER
¿ES 'CALL ME BY YOUR
NAME' LA PELI DE 2018?**

**ALEXEY PAJITNOV
EL TIPO QUE
INVENTÓ EL TETRIS**

**BELLA THORNE
CUANDO TU NOMBRE
NO ENGAÑA**

**MANUAL GQ
DEL PERFECTO
APARTAMENTO
DE SOLTERO**

Para saber más
acerca de este
Bardem, despliega
esta portada.

Apuestas de altura

Cinco espacios singulares con cocinas entre vanguardistas y tradicionales (desde la parada con sabor a Galicia de Sargo hasta el japonés con aires neoyorquinos de Sinatra Ya).

1 MADRID



El Jardín de Orfila

C/ Orfila, 6
917 027 770

Enmarcado en el único Relais & Châteaux de la capital, este restaurante cuenta con el asesoramiento de Mario Sandoval, uno de los grandes chefs de este país (quien tiene a dos pasos su casa, Coque, dos estrellas Michelin). Aquí propone una culinaria de vanguardia sin renunciar a la tradición. **Los iconos:** Tartar de bogavante con aceite de chile y chalota y suprema de picchón con puré de su estofado. **Precio:** 60-80 €.



Sargo

C/ General Díaz Porlier, 57
910 106 657

En un ambiente luminoso, distribuido en varios espacios, el pontevedrés Pucho Landin realiza una cocina gallega desenfadada. No faltan las zamburiñas ni el pulpo a feira, aunque tampoco se puede pasar por alto el chuletón de vaca vieja. Surtido de champanes de altísimo nivel.

Los imprescindibles: Cabracho frito; sargo a la brasa con chinivia y verduritas wok y rodaballo con perretxikos.

Precio: 45 €.



Sinatra Ya

C/ Claudio Coello, 41
911 374 504

Decoración de estilo neoyorquino y paredes tocadas con fotos de Sinatra (homenaje de Jay Joden, dueño del local, a su amigo y mentor). Este establecimiento se aleja de la imagen tradicional de sushi y pescado crudo para proponer una carta donde reina la carne de Wagyu (es el único restaurante de España con esta carne certificada). El chef es Dalkichi Saito y su mano derecha, el español Álex Miranda. **Las joyas:** Tapa de Wagyu; cangrejo real; langostino en tempura y erizo de mar. **Precio:** 45 €.



2 CARTAGENA

SALIR

• Magoga

Plaza Doctor Vicente García Marcos, 5
629 980 257

Restaurante con un pie en el Mediterráneo, con pescados y mariscos de lonja, y otro en la huerta murciana, con frutas y verduras que crecen en la orilla del río Segura. Al mando hay una pareja feliz: María Gómez, dueña de los fogones (escuela donostiarra), y Adrián Marcos, un hombre de buen vino (montó una bodega de 300 D.O.).

Las claves: Crema de olla gitana; bacalao con panceta y pichón de Bresse.

Precio: 60 € (menú: 100 €).



3 BARCELONA

• El Mercat

C/ Bruc, 31
935 970 154

En este acogedor espacio gastronómico, ubicado en el corazón del Eixample barcelonés, se apuesta por una cocina de mercado con una relación calidad/precio muy razonable. Jordi Carbó y Eduardo Sardà están al frente. El restaurante –un espacio coronado por su cocina abierta– ofrece comida al momento con productos frescos y de temporada.

Los caprichos: Albóndigas con sepia; espalda de cordero; rabo de toro y perdiz en escabeche.

Precio: 30 €.



LOS JUEGOS DEL HAMBRE

POR ANTONIO IVORRA

DEL CERDO, HASTA LOS ANDARES

Toño Pérez, uno de los grandes de la cocina española, rinde tributo a través de un menú de 11 pasos al cerdo, los embutidos y las carnes frescas (la pluma, el solomillo, la castañuela, el secreto, la aguja...). "Son piezas maravillosas", dice Toño, chef de Atrio, un dos estrellas Michelin enmarcado en un Relais & Châteaux situado en el casco histórico de Cáceres. Por su cultura extremeña, Toño es un enamorado del cochino. De ahí que diga eso de "del cerdo hasta los andares", ya que se trata de un ser "que no tiene desperdicio". En el insólito festín que propone Pérez, el hilo conductor es el cerdo ibérico, acompañado de diferentes elementos (la careta con cigala y caldo de ave es un clásico de Atrio; en carta desde hace 20 años). El espléndido menú, ideado para conmemorar los 30 años del restaurante, se inicia con unos aperitivos: pan de chorizo, paté de hígado de cerdo con *toppings* de corteza de cerdo y pimienta negra, y un tartar de lomo sobre tosta crujiente de pan candeal. El primer pase es un bocado fresco a

base de jamón ibérico, mahonesa y tomate de Miajadas en diferentes texturas (agua y helado) para limpiar el paladar para el siguiente plato: un bollo hecho con tinta de calamar y relleno de oreja de cerdo ibérico y calamar (Toño hace aquí un guiño al tradicional bocata de calamares). Dos joyas más: la pluma crujiente con salsa de miel y mostaza y la milhojas de patata crujiente y rabo de cerdo glaseado. No podía faltar tampoco la torta del Casar ni el membrillo con bizcocho de té *matcha*. Los productos que utiliza provienen de Señorío de Montanera. "He apostado por esta empresa por la calidad de sus ibéricos y por ser una marca pionera y respetuosa con el entorno". Así habla Toño de una casa fundada en 1955 por un grupo de ganaderos de ibérico en Extremadura. En la actualidad, la compañía está formada por 75 socios, todos ganaderos, y cuenta con más de 60.000 hectáreas en la dehesa extremeña. Sus 12.047 cerdos (campaña 2016-2017) realizan el engorde en pastos con hierba y bellota en régimen de montanera. Con una elaboración puramente artesanal, Señorío de Montanera cuenta con un departamento de I+D. También ha sido empresa pionera en la recuperación del lomo doblado ibérico de bellota. Asimismo, el año pasado eliminó el gluten, la lactosa y la proteína de la leche de su catálogo. Con una presencia relevante en España, sus productos están presentes en Europa, Asia y América. Señorío de Montanera se pasea por el ancho mundo... con Toño Pérez como embajador.