

Publicidad

lineodirecto.com

SEGURO DE COCHE CON TODO. MEJOR PRECIO GARANTIZADO.

HOME COCINATIS > COMER CA JOAN, AUDREY'S Y MAGOGA Twitter Facebook

Levante exquisito: tres restaurantes en el Mediterráneo que aspiran a tener una estrella Michelin

Se aproxima la gala de las estrellas Michelin 2018 y hemos pasado por tres restaurantes que podrían conseguir una estrella perfectamente.



Carnes maduradas espectaculares en Ca Joan | Restaurante Ca Joan

Algo se mueve en el **Levante** español. Desde hace unos años, muchas de las miradas gourmet apuntan a una zona que siempre se había mantenido en un segundo plano. Ya lo dijo Joel Robuchon: algunas de las mejores barras del mundo están en Alicante y, aunque no lo diga el chef francés, las evidencias saltan a la vista. En la anterior edición de la Guía Michelin española L'Escaleta de Kiko Moya (Cocentaina) y BonAmb de Alberto Ferruz (Xàbia) alcanzaron la segunda estrella Michelin y todo indica que en la próxima edición habrá más premiados en la zona. Aquí van tres apuestas.



Gloria carnívora en Ca Joan. | Restaurante Ca Joan

Ca Joan (Altea). Lo que hace Joan Abril en este asador no tiene nombre. O bueno, sí: CARNE con mayúsculas. Abril trabaja con ejemplares de primerísima calidad como vaca vieja o buey (a 95 euros el kilo) para envejecer sus carnes durante periodos larguissimos. Pone sobre la mesa un buey con 351 días de maduración en el que los sabores propios de este animal dan paso a notas lácticas o vegetales. Un festival de esta magnitud no estaría completo sin unas buenas gambas rojas de la zona, unas mollejas de ternera o un pulpo a la parrilla. Conviene, no obstante, dejar sitio al plato fuerte de la carne. Dos recomendaciones: el 'carpaccio' de buey (la parte que más se endurece de la pieza y que se sirve como si se tratara de una cecina más gruesa) y el 'steak tartar', de gran potencia.

Ca Joan. Partida L'Olla, 146, Altea, Alicante. Teléfono 966 88 32 34. Precio medio: 50-60 euros.



Pescado local siempre bien acompañado en Audrey's. | Restaurante Audrey's

Audrey's (Calpe). En el Hotel AR Diamante Beach se encuentra el restaurante Audrey's, una de esas joyas que de vez en cuando uno tiene la suerte de toparse en el camino. En los dos años que Rafa Soler, el chef, lleva en el restaurante ha logrado consolidar una cocina elegante, sutil, pero ni mucho menos exenta de sabor. Hay grandes platos como un cremoso capuchino de quisquillas o un tremebundo escabeche de gamba blanca. Según avanza el menú, comienza a surgir el adn de la zona con platillos como la cigala -productazo- con cenizas de garrofera o el arroz meloso de conejo y alcachofas, sabrosísimo. Los postres no desmerecen el conjunto. El caramelo con sal y lácteos es un espectáculo y la conjunción de cítricos, poleo y María Luisa sorprende. Hay la posibilidad de pedir maridaje, que viene con vinazos como un champagne blanc de blancs de Pierre Gimonne, un pequeño productor, o un vino blanco gallego, Cies, de espectacular cuerpo y mineralidad. Algún fondillon de Alicante redondea una experiencia gastronómica de primer nivel.

Audrey's. Avda. Juan Carlos I, 48, Calpe, Alicante. Teléfono: 608 667 637. Precio menús: de 42 a 69 euros (maridaje aparte).



La pavlova, un fantástico postre de Magoga. | Restaurante Magoga.

Magoga (Cartagena). María Gómez y Adrián de Marcos se conocieron estudiando en la escuela Aiala de Karlos Arguiñano y consolidaron después sus conocimientos en el Basque Culinary Center. Tras pasar por Arzak o elBulli, decidieron poner en marcha este restaurante en la plaza que albergaba el mercado de fruta y verdura de Cartagena, con María en la cocina y Adrián en la sala. Allí ofrecen, en un local elegante y muy agradable, un menú de alta ambición y notables resultados donde hay platos que hablan de la región a la perfección como la ensalada de cebolla asada, salazones, huevas de mujol y almendra laminada y que viene presentada, nada más y nada menos que en ¡un submarino! en homenaje a Isaac Peral, ilustre paisano cartagenero. El arroz de conejo y butifarra resulta adictivo y el picón de Bresse con su jugo raya a un gran nivel gracias a un tratamiento perfecto de la carne. El reloj se para cuando entra en escena el carro de quesos, donde se exhiben medio centenar de variedades, donde hay desde Casin asturiano a torta de la Serra de Estrela de Portugal. Maravilla. Aunque luego también viene una pavlova tremenda.

Magoga. Plaza Doctor Vicente García Marcos, 5, Cartagena. Teléfono: 629 98 02 57. Precio medio a la carta: 50 euros. Precio menús: 69 euros (maridaje aparte).

