

French 75

por Salvador Sostres



SEGUIR

Si cae Israel, cae la libertad. Todos los sentimientos están resumidos en el Calvario. [Más sobre «French 75»](#)

Publicidad

Categorías

Etiquetas

Los frutos tiernos

Publicado por [Salvador Sostres](#) el Jun24, 2017

Compartir



45



Los que vimos El Bulli sobre las islas más bellas de la Tierra sonreímos al recordarlo y cualquier otro restaurante muere para nosotros de muy viejo con sólo traernos el pan. ¿Cualquier restaurante? No. Casi cualquier restaurante. Las excepciones son fáciles de decir y de ordenar. Disfrutar, Mugaritz y Aponiente; y últimamente Hoja Santa desde que Paco Méndez ha decidido ponerse en serio a trabajar.

Son los únicos cuatro restaurantes del mundo que logran en alguna medida despegarse de la mortalidad y hay que hablar constantemente de ellos.

Escribí hace pocas semanas sobre Disfrutar para celebrar su carta de la Semana Santa, con su mítica secuencia bigarada, Sevilla al alba, el pati verd i blanc de primavera ple de bels astorats davant la Pasqua.

La primavera ya no está pero el verano viene aquí y Oriol Castro y Eduard Xatruch han creado otra secuencia extraordinaria, la de los frutos tiernos, con nueces, piñones, almendras y avellanas. De la nuez hasta la cáscara podemos comernos en otra demostración de que el talento puede doblegar lo más duro que encuentre. Las avellanas con caviar elevan insólitamente el listón de lo que ya de por sí era imposible. Los piñones tiernos 2017 y las almendras cierran la serie, de difícil superación, aunque esto lo decimos siempre hasta la carta siguiente. Como ultimísima novedad brilla con toda su elegancia e intensidad, en los postres, el corneto de sésamo negro. De la carta de Semana Santa, por suerte, sobrevive el pan chino con caviar, uno de esos platos que justifica una vida. Si no tuviera a mi hija comería esto todo el día, dejando ya sin más luchar en manos de Dios la tarea de ocuparse del fin.

Entradas recientes

- Una foto de Cristiano (Leído en @HerreraEnCOPE)
- El ratoncito (Leído en @HerreraEnCOPE)
- Creérselo
- Un mundo mejor
- La implosión descontrolada

junio 2017

M	T	W	T	F	S	S
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30		
« May						Jul »

Categorías

- Sin categoría

Publicidad

¿Está buscando alternativas para **invertir 350.000€** ?

¿CUÁNDO PODRÁ JUBILARSE?

DESCÚBRALO AQUÍ

FISHER INVESTMENTS ESPAÑA
¡BIENVENIDO A SU FUTURO!

Lo más notable que ha sucedido en el mundo desde la Semana Santa ha sido la Resurrección y la nueva carta de Castro/Xatruch. Nada se ha escrito, esculpido, compuesto o cantado desde marzo que pueda ni siquiera compararse a la secuencia de los frutos tiernos y al cornete de sésamo, que a la vez es lo mismo que pudo decirse de la secuencia de la flor de naranjo, que fue el suceso más importante que conocimos desde la Navidad. La cocina es hoy el gran lenguaje de la Creación, encarnada en estos dos buenos chicos y queridísimos amigos míos, absolutamente superados por su genio y que no son ni medianamente conscientes del acontecimiento mundial que es y significa el poder de su luz. A veces me miran como a un extraterrestre cuando se lo digo y aunque me gustaría que vivieran la experiencia de asumir que son unos genios, es cierto que no saberlo les aleja de las tentaciones de la fatuidad.

La sala sigue rindiendo a su mejor nivel con Toni Boada al frente, Rubén Pol como somelier y jóvenes promesas como Vicente Lara y Sofía Salomón, que trasladan con amabilidad y eficacia la alta fidelidad de la cocina al comensal.

Disfrutar es pese a las corruptas guías gastronómicas que le ningunean el gran acontecimiento de la Humanidad.

Compartir



Los comentarios están cerrados.

Anterior

No nos queda otra

Siguiendo

Mrs. Robinson (Leído en @HerreraEnCOPE)