

Ruta por los mejores restaurantes del mundo

04.05.2014 MADRID Marta Fernández Guadaño

La lista de los espacios más valorados del mundo incluye 10 establecimientos españoles a tener en cuenta entre la clientela 'gourmet'.

Unos prefieren ignorar este ránking y otros lo consideran la mejor medida para identificar los restaurantes del momento, frente a otras opciones como la Guía Michelin. Pero sin duda, todos los clientes gourmet acaban teniéndolo en cuenta. Es la lista de los 50 mejores restaurantes del mundo (The World's 50 Best Restaurants), publicada por la revista británica Restaurant Magazine y cuya edición 2014 se presentó esta misma semana en Londres.

Y con sorpresas. El Celler de Can Roca perdió el liderazgo, que le arrebató el danés Noma. Además, mientras Mugaritz y Quique Dacosta Restaurante perdían posiciones, Azurmendi entraba en el Top 50, en el que avanzaban Etxebarri y Martín Berasategui. En los puestos del 51 al 100, Tickets y 41 Grados, de Albert Adrià, en Barcelona, ocupan los puestos 57 y 74; y DiverXO, en Madrid, se cuelga en el 94.

A partir de este balance, se puede diseñar una agenda gastronómica anual. Noma, abierto en 2004, es el espacio de René Redzepi, formado en elBulli, experiencia que este chef reconoce como determinante. Autor de una cocina de vanguardia escandinava, para probar su menú de 20 platos, por unos 215 euros, hay que estar pendiente de su web, en la que se anuncia la apertura de los plazos de reserva, casi siempre el primer lunes de cada mes para optar a tener mesa tres meses después. Es el destino número uno para un foodie, atractivo que hasta ahora lucía El Celler de Can Roca, en segunda posición.

La casa de los hermanos Joan, Josep y Jordi Roca en Gerona funciona con dos menús (155 y 190 euros) y, el día uno de cada mes abre el periodo de reservas, fijado con una antelación de 11 meses. La saga Roca cerrará cinco semanas en verano para ir a Latinoamérica, donde trabajarán con chefs y productores locales.

En tercera posición, Osteria Francescana es la sede del carismático Massimo Bottura en Módena, donde este italiano funciona con carta y tres menús (de 130 a 190 euros). En el ránking, le sigue un espacio neoyorquino que ha avanzado un puesto en el ránking: Eleven Madison Park. Este local es un proyecto de un dúo emprendedor: el chef suizo Daniel Humm y el restaurador estadounidense Will Guidara, al frente del restaurante del momento en la Gran Manzana. EMP (es conocido por sus siglas) funciona con un menú degustación, a un precio de 162 euros.

El Top 5 lo cierra Dinner, la sede de Heston Blumenthal en el Hotel Mandarin Oriental de Londres. El cocinero británico llegó a ser líder mundial con The Fat Duck, su casa madre en el pueblo de Bray, que ahora está en el puesto 47. A cambio, su segunda

marca ha ido avanzando gracias a una oferta de recetas británicas históricas que se plasman en una carta y, de lunes a viernes a mediodía, en un menú para los ejecutivos que visitan la City. Ofrece 3 platos por 36 euros.

A partir del puesto número seis, se puede tomar nota de nombres internacionales como D.O.M. (Sao Paulo), de Álex Atala, en séptimo lugar; Alinea (Chicago), de Grant Achatz, en noveno; y The Ledbury (Londres), de Brett Graham, en décimo.

La gira vasca

Los espacios españoles mejor posicionados sitúan al País Vasco como la región más atractiva desde el punto de vista de los grandes chefs. La mitad de los diez restaurantes españoles posicionados entre los 100 mejores del mundo están en Guipúzcoa y Vizcaya, lo que convierte la ruta vasca en uno de los planes gastronómicos con mayor tirón para el turismo español e internacional.

Así, y pese a retroceder dos puestos, Mugaritz ocupa la sexta posición, con la apuesta por la cocina de vanguardia de Andoni Luis Aduriz en Rentería, materializada en un único menú de 24 platos por 185 euros. A pocos kilómetros, en San Sebastián, Juan Mari Arzak, uno de los padres de la Nueva Cocina Vasca, lidera con su hija Elena el octavo establecimiento del planeta. Arzak, que se mantiene desde hace años en este puesto, funciona con carta y menú, con un precio medio de 189 euros. No muy lejos, Martín Berasategui, en el número 38 del ránking (tras avanzar desde el 64), sirve un menú por 195 euros en Lasarte.

El salto a la provincia de Vizcaya se fija en dos destinos. El primero es Azurmendi, la casa de Eneko Atxa ubicada en un espacio sostenible en Larrabetzu, a diez minutos de Bilbao, con dos menús por 135 y 160 euros. La segunda es Asador Etxebarri, que ha hecho famosa su cocina a la brasa con diferentes leñas, con un precio medio de 125 euros.

Dénia, Barcelona y Madrid

Fuera de la ruta vasca, hay tres lugares señalados. Uno es Dénia, donde Quique Dacosta tiene su sede: 41 en el listado mundial y tres estrellas Michelin. Ofrece su menú 2014, bautizado como Tomorrowland (165 euros), en convivencia con Universo Local, con sus platos clásicos.

Barcelona tiene dos direcciones en el Top 100, ambas firmadas por Albert Adrià y en el mismo local, separadas por un pasillo, aunque con entrada independiente. En el puesto 57 brilla la cocina de tapas de Tickets (de 75 a 95 euros); y, en el 74, funciona el formato de coctelería-restaurant 41º (menú por 200 euros), que en verano se mudará a un espacio más amplio.

Para acabar, DiverXO, el último español en aparecer en la tabla. La llegada de David Muñoz al Top 100 permite a Madrid entrar por primera vez en el listado. El chef cerrará en julio su local para mudarse al Hotel NH Eurobuilding. Ahora, funciona sin carta, con dos menús: XO, con 7 platos por 115 euros; y Dabiz, con 11 platos por 170 euros