

GASTRONOMÍA

Qué se come en los nuevos tres soles de Repsol

Los máximos galardonados este año –Alkimia, Elkano y Miramar– tienen en común la búsqueda de las raíces

PAZ ÁLVAREZ
MADRID

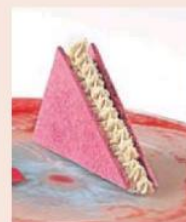
Tres nuevos tres soles lucen en la nueva edición de la *Guía Repsol 2021*. Los máximos galardones que concede la firma española han recaído en el restaurante Alkimia, en Barcelona; Elkano, en Getaria (Gipuzkoa), y Miramar, en Llançà (Girona). Tienen en común su defensa de las raíces y del territorio. Así son por separado.

Alkimia. El cocinero Jordi Vilà y la sumiller Sònia Profitós abrieron en 2002 este restaurante que 14 años más tarde se trasladó a la vivienda de los propietarios de la antigua fábrica de cerveza Moritz en Barcelona. Su propuesta gastronómica se concentra en un menú degustación (168 euros, bebidas aparte), que va cambiando según la cesta del mercado, y en el que incluye platos como espárrago a la brasa y gazpacho blanco de espárrago, ensalada de entremeses del mar y de la tierra, gusanos con menudillos del mar, suquet de caballa con judías, calçot y espinacas, papada ibérica con sepia, coca-pizza de pescado salvaje, patata enmascarada con conejo, pichón con romesco con piñones y colmenillas a la crema, y pastel fluido de avellanas con helado de vainilla. En Ronda Sant Antoni, 41, principal. Barcelona. Tel. 93 207 61 15. www.alkimia.cat.

Elkano. Aitor Arregi, hijo de Pedro, el fundador de una pequeña taberna en 1964 en el corazón de Getaria, está al frente de la que es considerada hoy una casa mítica dentro del sector gastronómico. El templo del rodaballo, que combina con la magia de las brasas de carbón de encina, que empiezan a arder a las 11 de la mañana y que reciben al comensal en Elkano. Temporalidad, frescura y *terroir* marino son las señas de identidad de esta casa, en la que se pueden tomar platos como gusanos lágrima con perrechicos



Fachada de Elkano, en Getaria, donde el plato estrella es el rodaballo.



Vista de la sala de Miramar, en Llançà, entorno que inspira a su chef, Paco Pérez.



El restaurante Alkimia se encuentra en la antigua fábrica de cervezas Moritz de Barcelona.

Aitor Arregi y Paco Pérez siguen gestionando los negocios creados por sus familias

Jordi Vilà y la jefa de sala Sònia Profitós iniciaron el proyecto de Alkimia en 2002

y espárragos, cocochas de merluza, que se ofrecen rebozadas, a la brasa y en salsa verde (20 euros), besugos, lenguados o rodaballos (84 euros el kilo). En Herrerrieta, 2, Getaria (Gipuzkoa). Tel. 94 314 00 24. www.restaurantelkano.com.

Miramar. El bosque y el litoral de la mar d'Amunt inspiran al cocinero Paco Pérez a la hora de componer la propuesta gastronómica de Miramar, un restaurante a pie de playa en Llançà

(Girona), un edificio en el que sus padres regentaban un hostel, que hoy acoge cinco suites. Cuenta con carta y con varios menús. En Mar 21 (190 euros, bebidas aparte) echa mano de la despensa marina, con erizos, camarones, ostra, cangrejo, buey de mar, atún, gambas, salmónetes, y de la huerta, con calçots, alcachofas, gusanos, gurunelos o arroz. En Passeig Marítim, 7, Llançà (Girona) Tel. 972 38 01 32. www.restaurantemiramar.com.

Con sentidos

► **Soldado.** González Byass presenta Tío Pepe Fino en Rama 2021, un vino de elaboración limitada que llega, como cada año, en la primavera. En su 12ª edición, el enólogo Antonio Flores ha seleccionado aquellas botas que plasman en una copa el carácter y espíritu de Tío Pepe. Como ya sucedió en 2020, González Byass destinará los beneficios de la nueva saca de Tío Pepe en Rama para ayudar a la hostelería. Un vino fino, delicado, elegante y potente, que no ha sido sometido a los procesos habituales de clarificación y filtración. De la bota a la copa. Precio: 15 euros.



► **Amor por el regaliz.** Nacido en una familia de emprendedores, Johan Bülow, el danés detrás de Lakrids by Bülow, la fábrica de regalices más pequeña del mundo, siempre supo que quería crear algo especial. Quería que todo el mundo se enamorase del regaliz. Lo hace con productos como estos bombones "bola de nieve" de ingredientes tan llenos de sabor como la pimienta negra y el polvo de regaliz crudo. El chocolate con leche suave y un núcleo de regaliz dulce equilibran la experiencia. No tiene gluten. Precio: 16 euros.



► **De premio.** Es uno de los aceites, tanto la variedad picual como el *coupage* natural, que más reconocimientos está teniendo en lo que va de año, como la medalla Extragold Medal en Biol 2021 en el XXVI Internacional Prize, celebrado en Milán, o en los Cinve AOVE 2021, donde recibió una medalla de oro. El aceite de Cortijo de Suerte Alta está situado en Baena (Córdoba), con una extensión de 255 hectáreas de olivar, en un 80% olivar tradicional con una producción media anual de 250.000 Kilos de aceite. Precio: 17 euros.



► **Océanos.** Los protectores solares de Nuxe Sun han sido formulados para proteger la piel y contribuir al respeto del ecosistema marino. La firma de cosmética francesa ha optimizado su sistema de filtros, un complejo exclusivo combinado con ésteres, que ha sido objeto de una nueva patente solar Nuxe. Con una rigurosa selección de tan solo tres filtros solares en sus nuevas fórmulas, ofrecen la misma eficacia de protección contra los UVA y los UVB. En la imagen, fluido ligero. Precio: 21,50 euros.