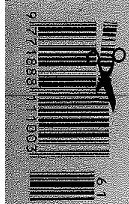


Esquire

MAN AT HIS BEST
esquire.es

MARZO 2013 • 3,9€



*Algunos hombres
Philip Seymour Hoffman
Y otros cuantos hombres
Bande, John Handke, El Brujo, David Foster Wallace
Dan Winters, Patrick Peabody, David Foster Wallace
Richard Branson y muchos más...*

61

NÚMERO

"Quien tiene barba
es más que un
mancebo, y el que
carece de ella menos
que un hombre".
(W. Shakespeare).

¿QUIÉN DIJO MIEDO?

CON LA QUE ESTÁ CAYENDO Y NO DEJAN DE APARECER NUEVAS PROPUESTAS. SÓLO POR ESO SE MEREcen UNA OPORTUNIDAD.

POR RODRIGO VARONA

BRICIOIA

Con un equipo repleto de caras conocidas tras su paso por Più de Prima, Parole o Tameró, ya goza de un nivel notable en su local de Ríos Rosas dedicado al Véneto (hay otros dos locales dedicados al Piemonte y la isla de Cerdeña).



MATERIA PRIMA

Si te gusta ir al mercado, es tu sitio. Eliges en su mostrador qué quieres comer y, una vez pesado, vas al comedor para que te lo sirvan cocinado como tú desees. Aún pinta mejor en teoría que en la práctica, pero a poco que afine será un exitazo.



NO

Su atractiva decoración y una terraza llamada a ser un referente con el buen tiempo son sus bazas para destacar en el repleto callejón de Puigcerdá. ¿La cocina? Aún debe mejorar, pero su vertiente más clásica ya es satisfactoria.



JOAQUÍN FELIPE

Éramos fans de Joaquín Felipe en Europa Decó y lo seguimos siendo aunque por ahora este proyecto no vuele tan alto (eso sí, sale mejor de precio) Siendo justos, es cuestión más de local que de su cocina, siempre a gran altura.



EL ARTE DE NO RENUNCIAR

Gonzalo Sendín lo quería todo para su restaurante, ofrecer lo más tradicional de los fogones castellanos y experimentar para satisfacer a los más viajeros. En **El mesón de Gonzalo**, Sendín, tercera generación de hosteleros salmantinos –y enamorado de Salamanca– consigue salirse de la oferta de la ciudad manteniéndose dentro. Lo hace con una carta en la que ofrece cochinillo, paletilla o mollejas para los que no quieren sorpresas, pero también platos con un toque asiático para los poco amigos del asado. Parece una propuesta inverosímil pero en la práctica no lo es, incluso hay platos que combinan ambas vertientes, por ejemplo la presa de cerdo ibérico de Guijuelo presentada en *tataki* y marinada con *ponzu*. Hasta la decoración del recién renovado restaurante tiene un sabor taurino que mantiene la medida para no herir sensibilidades. Un par de detalles para acabar: su *steak tartar* es excelente y las croquetas las elaboran las matriarcas del clan Sendín a mano... y a diario. – NEREA P. DE LAS HERAS

