

GASTRONOMÍA

El menú ejecutivo, la baza de Oria a mediodía

El restaurante de una estrella Michelin en Barcelona cuenta con una propuesta para comidas rápidas por 65 euros

PAZ ÁLVAREZ
MADRID

Lleva el sello de Martín Berasategui, aunque de la cocina se ocupa Xabi Goikoetxea, quien ejerce de responsable de los fogones del restaurante Oria, con una estrella Michelin, uno de los espacios gastronómicos del hotel Monument de Barcelona, que ya cuenta con un triestrellado, el restaurante Lasarte. Se trata de un espacio abierto, desenfadado, pero con el empaque de un hotel de cinco estrellas de lujo, donde el servicio y la atención son impecables, a medida de ese cliente viajado.

Ofrece una propuesta cuidada, con un guiño a la cocina creativa y al producto del País Vasco, que para algo está detrás Berasategui, el cocinero más laureado de España: 12 estrellas Michelin y otros tanto soles de la guía Repsol. Cuenta con dos menús degustación: Tradición (100 euros, bebidas no incluidas) y Madre Gaia (140 euros, bebidas no inclui-

das). Además, de miércoles a viernes, a mediodía, ofrece un menú ejecutivo por 65 euros, con bebida.

Entre los platos que proponen para elegir, después de unos aperitivos, entre los que se incluyen el colorido surtido de mantequillas, seña de identidad de las mesas de Berasategui (atención a la de aceituna de kalamata) con un pan de masa madre de cinco años, elaborado con harinas italianas, se puede comenzar por una vieira curada con holandesa de salvia, crema de mantequilla noisette y crocante de alga codium, o una soberbia cococha de merluza al pilpil sobre guiso de cerdo ibérico y tartar de chipirón. Para continuar con un impecable lomo de merluza en tempura con salsa yodada de berberechos. Y para finalizar, una mousse de jengibre, maracuyá, piña y coco.

Oria: Hotel Monument, paseo de Gracia, 75. Teléfono 935 482 033. www.monumenthotel.com/es.



Los cocineros Xabi Goikoetxea y Martín Berasategui. Arriba, sala del restaurante Oria, en Barcelona.



Cococha de merluza al pilpil.



Agua de albahaca.



Merluza en tempura.



Carré de cordero.



Chocolate en texturas.



Ravioli de rabo de buey.

Con sentidos

► **3.500 botellas.** En la parte alta del viñedo de Terra Remota, en el Empordà, con orientación al Mediterráneo, crece la garnacha negra que da origen a este vino. La vinificación de Gg se realiza en huevos de hormigón para obtener la máxima expresión varietal. Durante la crianza redondea sus taninos, estabiliza su color y mantiene la frescura aromática, gracias al movimiento constante de sus lías por espacio de nueve meses. Solo 3.500 botellas. De color granate, presenta aromas a frambuesa, cereza ácida, flores silvestres y hierba recién cortada. En boca es sedoso y largo. Precio: 45 euros.



► **Un clásico.** Kem Nunn es uno de los autores que mejor retrata el lado oscuro de la costa oeste de Estados Unidos. *Huntington Beach* (Libros del Asteroide, 21,95 euros) se sitúa en el escenario en el que Ike Tucker quiere encontrar a su hermana y a los tres hombres con los que la vieron por última vez. Su búsqueda, en la meca del surf en el sur de California, se convierte en un viaje de autoconocimiento rodeado de surfistas bronceados, guapas mujeres, moteros, punks y camellos. Publicada en 1984, es un clásico del género negro.



► **Limpiador eco.** Hace 20 años, Margo Marrone fundó The Organic Pharmacy, una de las marcas de belleza más reconocidas del mundo eco. Carré de Merluza Cleanser es su famoso bálsamo desmaquillante para todo tipo de pieles, de textura fundente y una fórmula antiedad rica en betacarotenos, caléndula, romero y lavanda. Limpia, desmaquilla y exfolia, combatiendo los radicales libres. Su envase se puede rellenar, en línea con su apuesta por cuidar el medio ambiente. Precio: 56 euros. <https://5thessencesquare.com>.



► **Ibéricos en caja.** Procedente de la sierra de Aracena (Huelva), la firma de embutidos Iberic Box ofrece para estas fiestas sus cajas de ibéricos, preparados para consumir. Disponen de diferentes surtidos: la caja de jamón ibérico de bellota de entre 7,5 y 8,5 kilos tiene 22 sobres de 100 gramos, con virutas y huesos de jamón ibérico, de cerdos criados al aire libre en la dehesa y alimentados en la época de montanera con bellota. Una pieza elaborada tras 36 meses de curación en el pueblo onubense de El Repilado. Precio: 334 euros. <https://ibericbox.com/es>.