



7 RESTAURANTES MONOTEMÁTICOS

La especialización extrema ha llegado a la restauración, con locales que otorgan el protagonismo absoluto a un solo producto. Eso sí, preparado de mil maneras y presentado desde cualquier perspectiva posible. Lo mismo da que sean quesos (**Cheese Bar**), huevos (**L'Eggs** por **Paco Pérez**), atún (**El Campero**), croquetas (**La Gastrocroquería de Chema**) o casquería (**La Tasquería**). Además de tendencia *foodie*, los restaurantes monotemáticos son una buena excusa para que cada uno se atiborre con lo que más le gusta.

CHEESE BAR. Calle José Abascal, 61. Madrid. Tel: +34 91 399 25 50
Av. Sarrià, 50. Barcelona. Tel: +34 932 49 22 00 www.ponceletcheesebar.es

L'EGGS BY PACO PÉREZ. Paseo de Gràcia, 116. Barcelona.
Tel: +34 932 38 48 46. www.leggs.es

EL CAMPERO. María Luisa, 6. Zahara de los Atunes (Cádiz).
Tel: +34 956 43 90 36. www.restauranteelcampero.es

LA GASTROCROQUETERÍA DE CHEMA. Calle Barco, 7. Madrid.
Tel: +34 913 64 22 63. www.gastrocroqueria.com

LA TASQUERÍA. Calle del Duque de Sesto, 48. Madrid.
Tel: +34 91 451 10 00. www.latasqueria.com

6 UN MERCADO EN EL COMEDOR

Si comer en los mercados de abastos es una tendencia *foodie*, ha conseguido insuflar vida al comercio gastronómico más tradicional, ahora llega la contrapartida: los restaurantes que anhelan trasladar el encanto (y la oferta) de los mercados a su propio local. Algunos lo hacen a la práctica instalando puestos con género diverso entre las mesas del comedor (**El huerto de Lucas**), otros permiten escoger in situ el género que se va a cocinar (**Sala de despiece**) y los más afortunados se benefician de toda la oferta del mercado, asentando el propio restaurante en el mercado feriantes (**Abastos 2.0**).

EL HUERTO DE LUCAS. San Lucas, 13. Madrid.
Tel: +34 915 13 54 66. www.elhuertodelucas.com

SALA DE DESPIECE. Ponzano, 11. Madrid.
Tel: +34 917 52 61 06. www.saladespiece.com

ABASTOS 2.0. Rúa das Ameas, casetas 13 a 18. Santiago de Compostela (A Coruña).
Tel: +34 981 57 61 45. www.abastodospuntozero.es



8 EL FUEGO ETERNO

Hornos de inducción, *gastrovac*, contenedores termostatos, *roner*... Los procesos de cocción de los alimentos continúan incorporando nuevas tecnologías. Pero ningún artilugio moderno es capaz de igualar al fuego, el mejor aliado del hombre a la hora de convertir cualquier bicho viviente en un sabroso bocado. Es evidente que las brasas ardientes continúan ejerciendo una poderosa atracción sobre los cocineros. Incluso entre los más jóvenes y vanguardistas, que eligen la parrilla para desarrollar nuevos conceptos (**Extebarri**), reivindicar lo esencial (**Ca Joan**) o reinventar la cocina rural (**In De Wulf**), siempre a la luz de la lumbre.

EXTEBARRI. Plaza San Juan, 1. Axpe-Marzana. Atxondo. Vizcaya. Tel: +34 94 658 30 42. www.asadoretexbarri.com

CA JOAN. Partida L'Olla, 146. Altea (Alicante). Tel: +34 966 88 32 34. www.cajonaltea.com

IN DE WULF. Wulvestraat 1. Heuvelland (Bélgica). Tel: +32 57 44 55 57. www.indewulf.be

