



**Enrique Fleischmann. [@fleischmanncook](#)**

**[Bailara Restaurant](#). C/ Eliz Bailara, 8. Bidegoian (Guipúzcoa)**

Fue jefe de cocina de Pedro Subijana durante seis años. Se trata de un mexicano que llegó a Guipúzcoa para quedarse. Primero puso en órbita el Txoko de su familia política en Getaria, restaurante que languidecía, ofreciendo buenos productos con preparaciones vascas sencillas. Desde hace algo más de un año aceptó el proyecto del hotel Iriarte donde ejerce de responsable gastronómico. Un confortable alojamiento rural perdido en el bosque, en cuyo restaurante Fleischmann propone una cocina de producto local, que revela el excelente nivel técnico de este cocinero que también ejerce de profesor en el master del Basque Culinary Center. Entre las propuestas de su menú figuran el tataki de bonito del norte con amaranto, un peculiar revuelto de hongos boletos donde el huevo lo convierte en perlas, un risotto al que aporta textura con el empleo de vieiras, así como un refinado taco de carne que simula el carbonizado exterior del “punto Pittsburg” que consigue con tinta de chipirón... Y como guinda algunos postres notables en los que se vuelve a apreciar la calidad de la materia prima y la precisión técnica de este gran profesional.

**Diego Gallegos [@elchefdelcaviar](#)**

**[Restaurante Sollo](#). C/ Santo Domingo, 9. Benalmádena (Málaga). Tel.: 951 38 56 22**

No es habitual encontrar un cocinero especializado en un solo producto y menos aún en un solo pez de río. El nombre del restaurante nos proporciona una gran pista. Sollo es el apodo con el que se conocía al esturión ya en el Siglo de Oro cuando remontaba el Ebro y el Guadalquivir. Pez prehistórico, famoso por sus huevas -- el caviar-- que hoy se cría en piscifactorías ecológicas como la de Río Frío en Granada, granja con la que Diego Gallegos colabora desde hace algunos años, lo que le ha permitido estudiar el producto y trabajarlo a fondo. En su minúsculo restaurante, donde solo atiende entre 10 y 12 comensales por servicio con la ayuda de su mujer, Susana Armirón, ofrece un menú degustación donde el caviar, el esturión y las truchas ejercen de estrellas destacadas. Llama la atención el macaron/joya, versión salada en la que el cacahuete sustituye a la almendra y el relleno se traba con sangre del pescado y caviar prensado. No menos llamativa resulta la morcilla de esturión preparada con la sangre del animal según la receta casera de su suegra. También son deliciosos la crema ácida de coliflor con yema curada y caviar ecológico así como el lomo de esturión en orza, con piel de ajo rellena de caviar. Propuestas insólitas que el próximo año completará con las partes de otros pescados de río e ingredientes de sus riberas, línea en la que Gallegos --brasileño de origen- trabaja desde hace tiempo con prometedores resultados.

**Alejandro Platero [@platerochef](#)**

**Restaurante Macel-lum. Boix, 6. Valencia. Teléfono.: 963 91 38 15**

Platero pertenece a esa estirpe de cocineros valencianos apegados a la tierra y a los sabores del entorno, que no se sonrojan por aprovechar los ingredientes que le proporciona la globalización de los mercados. Es alumno de Ricard Camarena y posee una técnica que solo es equiparable a su refinada capacidad creativa. Declara sin complejos que su local respira esencia de barrio y que persigue la cercanía y la complicidad. Se trata de un espacio tan acogedor y cálido que los comensales no quieren marcharse. Sus visitantes se encuentran cómodos dejándose mimar por Alejandro y Raquel, su mujer, que ejerce de jefa de sala y se ocupa de ofrecer buenos aceites, una notable selección de quesos y un magnífico pan. Su desparpajo técnico le permite dar una vuelta de tuerca a la tradición para lograr un succulento y delicado *all i pebre* de anguila ahumada, una deliciosa empanadilla de pisto valenciano, una sabrosa pasta de berenjena con yema de huevo y encurtidos, o la sorprendente costilla de potro, de textura finísima y sabor muy agradable. Platos con mucha enjundia, bien resueltos y bien pensados con los que agrada desde una compleja y reconfortante sencillez.

**Rodrigo Vallejo [@VallejoRodri](#)**

**El Grand Cru. C/ San José, 23. Santander. Teléfono: 942 07 51 29.**

Después de trabajar mano a mano con Josean Alija como jefe de partida y de haber pasado por las cocinas de Berasategui, Aduriz y René Redzepi (Noma), este cántabro de 28 años volvió a su casa para soltarse en El Nuevo Molino y luego pasar a Grand Cru, un gastrobar muy concurrido en la planta alta que esconde una única mesa junto a la cocina donde ofrece un sugerente menú. Si arriba manda la barra con una atractiva selección de tapas y raciones elaboradas al momento, en el sótano –oculto y semi clandestino- se impone una cocina contemporánea, refinada y creativa. Platos compuestos con muy pocos elementos que brindan combinaciones inéditas como los espárragos con tinta de chipirón. Productos bien elegidos, trabajados con acierto y mezclados con sensibilidad. A Vallejo, en alza imparable, lo único que le queda para afianzar su cocina es desprenderse de algunos artificios innecesarios. No son necesarios forzar los trampantojos para sorprender a los comensales. La propuesta culinaria de El Grand Cru posee la hondura suficiente como para no necesitar nada más.

**Aurelio Morales [@YeyoBulli](#)**

**Suria Plaza de la Independencia 4 Madrid. Teléfono: 914 351 666.**

Aurelio Morales es un cocinero de 32 años, oriundo de Alcalá de Henares, cuyo currículum profesional se encuentra orlado de grandes referencias: diez años como jefe de cocina en Miramar junto a Paco Pérez, y otros cargos similares en restaurantes como Tickets, Comerç 24, Abac, Echaurren, 41º y El Bulli. Desde hace dos meses ejerce de nuevo jefe de cocina del restaurante Suria dentro del bullicioso y convulso complejo llamado Ramses. Cambios en un local en el que prevalece la estética entre kitsch y barroca del excéntrico diseñador Philippe

Starck. “Mi cocina es libre, de producto, sin ataduras a los ingredientes de proximidad ni a fusiones lejanas”, asegura. Su envergadura técnica es tan notable como su habilidad para lograr puntos de cocción y sazón exactos. Son espléndidas las croquetas de cecina y las de callos, prácticamente líquidas, y demasiado concentradas las de jamón ibérico. En otros dos aperitivos, las espardeñas en pepitoria sobre piel de pollo crujiente, así como en el bizcocho de tomate con bonito, revive técnicas de sus maestros. Resulta profundamente yodado el tartare de ventresca de atún con ostras, y suavemente punzante el pulpo asado a la llama al kimchi coreano. La calidad de los productos es una constante en su trabajo. Si su trayectoria no se trunca dará mucho que hablar.

### **Alberto Ortiz**

#### **Axol Arboç 6 Urbanización Can Cabot Cabrils (Barcelona) Teléfono: 937 538 645**

El nombre de este restaurante Axol, como explicó en su momento Philippe Regol, es un acrónimo de Albert, de la palabra Xenia, nombre de su hermana y de sus respectivos apellidos, Ortiz y Lázaro. El local, de diseño, ocupa una colina en medio de pinares en el pueblo de Cabrils. Un lugar donde este chef de 32 años, subcampeón del concurso Cocinero del año en Alimentaria 2014, elabora una cocina contemporánea resultado de múltiples influencias, no solo la de su padre, cocinero de origen conquense, sino la catalana en especial del Maresme de cuyos productos se abastece y de la vasca moderna que conoció durante su estancia en Arzak. Fue asimismo jefe de partida en El Celler de Can Roca y pasó algún tiempo en casas tan acreditadas como Racó de Can Freixa y El Bulli. El gran atractivo de Axol son sus menús, de precios más que razonables para lo que cada uno de ellos incorpora. En todos ellos platos de base clásica evolucionada en los que maneja conceptos estéticos divertidos, que realzan lo humilde y demuestran un enorme respeto por los productos de temporada, muchos provenientes de su entorno. El estofado de vieiras con cerdo ibérico y hongos boletos, las alcachofas con foie gras a la naranja, la coca de sardina ahumada con tomates del Maresme, o el arroz de cigalas y hongos dejan constancia de su talento.