

Cinco Sentidos



La mesa de trabajo, donde los clientes comparten y preparan ellos mismos su cena, y cámara frigorífica con piezas de carne de La Finca Jiménez Barbero.



Academia del Despiece, donde el comensal se gradúa

Javier Bonet monta una cena en una mesa-aula para 12 personas

PAZ ÁLVAREZ Madrid

El plato estrella de Sala de Despiece, el chuletón cenital que se sirve en versión carpaccio de vacuno crudo de La Finca Jiménez Barbero, y que el cliente debe enrollar y aliñar él mismo, ha sido el origen de la penúltima idea, Academia del Despiece, del empresario y desarrollador de conceptos gastronómicos, Javier Bonet. En su haber cuenta con la puesta en marcha de la cantina Patrón Lunares, en Palma de Mallorca, su ciudad natal; el fenómeno Sala de Despiece, Muta, donde apuesta por una filosofía mutante, y ahora, Academia del Despiece, un aula donde el comensal deberá prepararse sus propios platos. O eso es lo que cree. Porque aquí todo es misterio. Se accede a través del portal colindante con Sala de Despiece. Y lo primero que advierten es que se dejen los objetos personales, incluido el teléfono móvil (no se pueden hacer fotos de los platos) en una taquilla.

A partir de ese momento, conviene no distraerse y disfrutar. Javier Bonet va dando las instrucciones a los comensales, no más de 12, que ocuparán una mesa,



Sala donde transcurre la misteriosa cena.

dentro de una sala cerrada, con vistas a una cámara frigorífica donde se exhiben tremendas piezas de vacuno. En cada asiento hay un juego de herramientas (cuchillos, soplete, pinza, espátula...), con el que el cliente irá confeccionando a su gusto cada plato. Como apoyo, las recomendaciones del servicio de sala y las instrucciones que aparecen en vídeos demostrativos sobre la mesa.

¿Los platos? Forman parte del juego, pero que nadie piense que aquí no se come. Además de diversión, aquí se come.

El cliente prepara cada plato a su gusto en esta original iniciativa llena de misterio



Delantales para uso de los clientes.

Entre otros platos, un lomo de buey con 80 días de maduración en carpaccio, con un aliño de trufa, setas, aceituna, tomate, sal y pimienta, que cada uno mezcla a su antojo; o el despiece de una sepia... El menú se divide en cuatro apartados, interrumpidos con 10 minutos de recreo (se puede utilizar el móvil o ir al cuarto de baño): teorías y concepto, donde están incluidos los citados platos; el producto, con pescados varios; técnicas de emplatado, donde el protagonista es el lomo de vaca de 40 días y el tuétano, y como boche final, un dulce examen.

La cena-curso finaliza en la sala de graduación, tomando de pie un licor macerado por Bonet en una improvisada tertulia con el resto de los comensales. Reservas: por parejas y grupos de 12 personas. De martes a jueves, de 20.30 horas a 23.30. Se hacen pre-reservas los viernes y sábados hasta completar la mesa. Precio: 72,50 euros, sin bebidas.

Academia del Despiece: Ponzano, 13. Bajo, derecha. Madrid. Teléfono: 620 088 387. www.academiadeldespiece.com.

Marcano coge fuerza en Retiro

P. ÁLVAREZ Madrid

Siempre frente a la Taberna Laredo. En sus comienzos, en la calle Menorca, y ahora cuando ambos se han trasladado a Doctor Castelo. La historia culinaria de David Marcano va ligada también a los metros cuadrados de su cocina, que ha ganado con el traslado a un local espacioso y acogedor. Se formó en Arzak y durante ocho años se ocupó de la cocina de Goizeko Wellington.

La propuesta de Marcano se basa en el producto de temporada, siguiendo el dictado del mercado. Todos sus pescados son de bajura.

Hace de lo simple algo extraordinario, como por ejemplo, con el canapé de bocarte en salazón con tártara de queso y trufa negra; con el foie micuit infundido en caldo de ave, o con el tataki de atún de gamba blanca y huevas de arenque. Espléndidos el lomo de merluza de pincho de Burela, con verduras en



su punto, y la carrillera de cerdo de bellota. Cuenta todos los días con un plato de cuchara. Precio: 40 euros.

Marcano: Calle Doctor Castelo, 31. Madrid. Teléfono: 914 093 642.

Sala y plato de lomo de merluza de Burela braseada con guarnición.

CON SENTIDOS

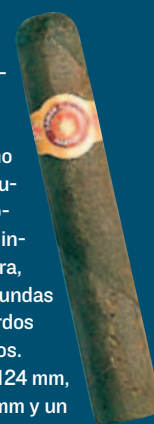
PURO MEDITERRÁNEO

La bodega Ànima Negra sigue apostando por variedades autóctonas mallorquinas (callet, manto negro y fogoneu) y un 15% de uva syrah, con la nueva añada ÀN/2 2012. Se trata de un vino fresco, sabroso y mineral, de color rojo cereza con borde granate. En nariz es especiado, con recuerdos a cuero y tabaco, eucalipto, cerezas negras y arándanos. En boca es delicado, aromático, mineral y elegante. Precio: 13 euros.



UNA JOYA CUBANA

Ramón Allones presenta el cigarro Specially Selected, considerado entre los expertos como una joya del vitolarío cubano. Se trata de un robusto con aroma: muy intenso a tabaco y madera, toques de cuero y profundas notas que traen recuerdos de miel, canela y cítricos. Tiene una longitud de 124 mm, un diámetro de 19,84 mm y un cepo 50. El tabaco procede de las plantaciones de Vuelta Abajo (Cuba). El tiempo de fumada es de 45-90 minutos. Precio: 10,80 unidad. Caja de 25 unidades: 270 euros.



PRIMAVERA EN AZUL

Comenzaron a diseñar gafas en 2003 y desde entonces, la firma Louis Vuitton juega a combinar tradición y tendencias. No están reñidas. Para esta primavera ya están listas las gafas Aman, inspiradas en los anteojos de puente cruzado propios de la nobleza hindú, realizadas en metal y con una innovadora doble lente en tono azul que confiere al modelo un aire de modernidad. Y a la vez de elegancia. Precio: 450 euros. www.louisvuitton.es.



CAVIAR UNISEX, DÍA Y NOCHE

Extractos de caviar, activos de seda y oro, zafiro, perla, complejo de ADN & ARN, ácido hialurónico, elastina marina, azafrán, loto azul, aloe vera, centella asiática, pantenol, rodocrosita, sequoia, rosa Damascena... son algunos ingredientes de la crema Caviar Rich Day & Night Cream de Massumeh. De día y noche, para señores y señoras, para compartir, que protege, nutre, restaura el tono de la piel, da resplandor y mejora la elasticidad. Precio: 150 euros. Tel. 914 487 600. www.massumeh.com.

