

Rajoy y Sánchez,
con rostro serio,
ayer, en la puerta
del Palacio de la
Moncloa

ABC

RAJOY RECIBE EL «NO» DE SÁNCHEZ EN SU PRIMER INTENTO DE LOGRAR UN PACTO DE GOBIERNO

El líder socialista desoye a sus barones y busca el apoyo de Podemos y los separatistas para ser presidente

[Editorial y páginas 18 a 26]

EL PRIMERO | Chronomaster 1969
Tour Auto Edition



ZENITH
SINCE 1865

Especial Navidad Los chef que nos inspiran

Diez cocineros españoles, junto a Grant Achatz, nos presentan sus platos «estrella» para estas fiestas

MATILDE FENOY

Ya tenemos en su punto álgido nuestro espíritu festivo y comenzamos con los preparativos para celebrar las fiestas más familiares del año. El chef Paco Roncero nos da la clave para triunfar en la mesa: «Lo ideal para estas fechas son recetas sencillas, de nuestra cocina tradicional, que puedas preparar con antelación para que en el momento de la cena todos puedan disfrutar. El emplatado puede ser fundamental, porque como en la vida... los detalles marcan la diferencia», añade. Él, junto con otros diez cocineros de nuestro país y el chef americano Grant Achatz que nos visitará en 2016, nos presentan sus platos estrella para estas fiestas, con los que nos inspiran a la vez que nos felicitan:

- **Roncero** en La Terraza del Casino, (dos estrellas Michelin) nos trae en estas fechas tan señaladas su plato de cardos con castañas y trufas.
- **Óscar Velasco**, del restaurante Santceloni (dos estrellas Michelin), ofrece alcachofas, apionabo y trufa con jugo de jamón y centeno.
- **Iván Muñoz**, chef de Chirón (una estrella Michelin) se decanta por la terrina caramelizada de foie, perdiz de membrillo y queso con arropo de avellanas.
- **Ricard Camarena** (una estrella Michelin en su restaurante homónimo) presenta, en su reciente Habitual, el canelón de ensaladilla de bogavante y calabacín.

- **Atul Kochhar** nos hace recorrer en Benares los paisajes de la India. Este cocinero le da un toque diferente a nuestra Navidad con su plato de vieiras en texturas de coliflor.
- **Álvaro Castellanos e Iván Morales** nos proponen fusión desde su reciente A Japanese Kirikata con un ceviche de bogavante.
- **Estanis Carenzo** sorprende en Picsa con su original pizza de pato e higos.
- **Iván Domínguez** de Alborada (con una estrella Michelin) ofrece pargo asado en hoja de coliflor con puré cremoso y coliflor torrefacta.
- El chef **Grant Achatz** presenta un plato de ensueño que formará parte del menú que ofrecerá del 12 de enero al 6 de febrero, cuando Alinea Madrid abra sus puertas: Globo de manzana con helio.
- **Dani García** (dos estrellas Michelin) se de-



Alejandro Montes
Roscón de Reyes



Iván Muñoz Terrina
caramelizada de foie y perdiz



Grant Achatz Globos de
manzana con helio



Paco Roncero Cardos con
castañas y trufas

Dúo con estrella Los
chefs Iván Domínguez y
Roncero



Dani García Patata Moái

canta en su restaurante marbellí por una original patata Moái, caviar de arenque y cabello de ángel.

- **Alejandro Montes**, chef pastelero de Mamá Framboise, se encarga de proponer el postre: su icónico roscón de reyes con base de frambuesa y decorado con detalles dorados.

Direcciones

- **La Terraza del Casino**. Alcalá, 15. 91 521 17 35. Madrid
- **Santceloni**. Paseo de la Castellana, 57. 91 210 88 40. Madrid
- **Chirón**. Alarcón, 27. 91 895 69 74. Valdemoro (Madrid)
- **Habitual**. Mercado de Colón. Jorge Juan, 19. 96 344 56 31. Valencia
- **Benares**. Zurbano, 5. 91 319 87 16. Madrid
- **A Japanese Kirikata**. Antonio Acuña, 19. 91 435 88 29. Madrid
- **Picsa**. Ponzano 76. 91 534 10 09. Madrid
- **Alborada**. Montalbán, 9. 91 512 11 31. Madrid
- **Alinea Madrid**. NH Collection Eurobuilding. Padre Damián, 23. 91 353 73 00. Madrid
- **Dani García**. Hotel Puente Romano. Avda. Bulevar Príncipe Alfonso de Hohenlohe, s/n. 952 76 42 52. Marbella (Málaga)
- **Mama Framboise**. Goya, 5. 91 391 43 64. Madrid



POR JUAN FERNÁNDEZ-CUESTA

Un vino de veras

Un pazo rodeado de fresnos y eucaliptos, robles, alcornoques y criptomeras. Caen las hojas sobre sus suelos de piedra, y los jardines conservan su cara más bella. Estan-

ques de ranas, fuentes y una bodega. Viñas de albariño que son doncellas, mujeres que sirven de modelo a tanta camelia. Todo un jardín de excelencia. El Pazo de Rubianes es ese jardín de invierno donde posan ahora las camelias mientras las cepas duermen en espera de una nueva era, de añadas mejores que satisfacer nos puedan. Posa ahora la belleza de una flor de la que se cuentan leyendas, posa la flor más bella mientras a sus pies el vino de albariño de la añada 2015 se esmera en busca de

la eterna frescura que años anteriores no obtuviera. Y entre tantas vistas públicas, porque son públicas las vistas y visitas de estos jardines, catamos ese otro Pazo de Rubianes, aquel que es vino blanco ya en botella. De la añada 2013, con notas florales, fruta blanca y cítricos, pero más en segundo plano, como si inadvertido pasar pudiera, tal como la frescura escasa que se desvela. Añada difícil, pero vino a la vez expresivo y largo. Un vino de sentimientos. Un vino de veras.

PAZO DE RUBIANES Puntuación: 91.

Precio: 13-14 euros. **Añada:** 2013. **Variedad:** albariño. **Origen:** Denominación de Origen Rias Baixas. **Bodega:** Pazo de Rubianes. Villagarcía de Arosa (Pontevedra). **Teléfono:** 986 510 534/619 261 847. **www.pazode rubianes.com**

