

# Arrop



J. M. CENCILLO

El restaurante de Camarena se ha trasladado al centro histórico de Valencia

## Cristina Jolonch

Es un placer visitar de nuevo a Ricard Camarena y comprobar la evolución de su cocina y el cambio más que positivo de emplazamiento de su restaurante. La minúscula cocina y la sala del Arrop en Gandia—donde con su mujer, la jefa de sala Mari Carmen Bañuls, estuvieron desde el 2004 hasta finales del 2009—no tienen nada que ver con el magnífico espacio con el que ambos cuentan ahora en el centro histórico de Valencia, a los pies de un palacete convertido en hotel de lujo, el Palacio Marqués del Caro, que estará listo a finales de este año. Tuvieron suerte los propietarios de este cuando, durante las obras, se encontraron con restos de la muralla del siglo XIII. Una joya que el interiorista Francesc Rifé ha querido destacar por encima de todo. “Ha renunciado a cualquier ego—afirma Ricard Camarena—para ceder todo el protagonismo a tantos años de historia”. El resultado es un restaurante espectacular y confortable, con dos comedores, una amplia sala y una cocina en la que el chef se siente a sus anchas y cuenta con el doble de personal.

Si el espacio no tiene nada que ver con el de la anterior etapa, en la propuesta gastronómica es evidente que se reconoce al cocinero que cosechó tan buenas críticas en Gandia y esa primera estrella Michelin que acaba de recuperar. Pero no cabe duda de que los diez años que lleva enteramente volcado en la cocina—empezó a trabajar con 12 años y ha sido desde músico hasta picapedrero—le han servido para evolucionar y hacerlo cada vez mejor. Cuando hace tres años visitamos el local de Gandia, Camarena andaba muy centrado en la recuperación de platos tradicionales de su entorno levantino, sobre todo aquellos con más riesgo de extinción. Ahora sigue buscando la simplicidad aparente, pero su curiosidad es mayor; la apuesta, más atrevida, y los platos están mejor logrados. Estaba deliciosa la anchoa con tomate de colgar, almendra e hinojo; delicada la menestra templada con velouté de su escabeche; espectacular el calamar en su tinta con puerros, cilantro y lima, bien resueltos los guisantes con alcachofa estofados en un caldo de sepia picante. Difícil el arroz negro con rúcula y trompetas—en el que el grano no se impregnaba del sabor, al parecer intencionadamente—y sabroso el cochinillo con endivia glaseada y bechamel de guindillas.

## Exquisitos postres

- 🍌 Postre helado de calabaza y cristales de calabaza asada con yogur y jengibre.
- 🍪 Bizcocho aireado de avellanas.

Valencia Almirante, 14. Tel.: 963-155-287. Precio: 70 euros.

## El Atrio soñado

Siete años ha tardado en hacerse realidad el sueño del chef Toño Pérez y el jefe de sala y sumiller José Polo, artífices del cacereño Atrio: el nuevo Relais & Châteaux Atrio situado en la ciudad amurallada (plaza San Mateo, 1. Cáceres) que alberga, además del prestigioso restaurante de dos estrellas Michelin, un hotel boutique de nueve habitaciones y cinco suites. El restaurante, que cambia de ubicación pero no de filosofía, cuenta con un salón espacioso con grandes ventanales que da a un patio ajardinado. Y en el corazón de Atrio, la bodega soñada por José Polo: 35.000 botellas de más de 20 países, con joyas como una colección vertical de Château Lafite Rothschild desde 1929. O una capilla central con la colección de sauternes de Château d'Yquem.



## COMIDA CALIENTE EN EL TRABAJO

Cada vez son más quienes se suman a la costumbre de llevarse la comida al trabajo. Para facilitar la tarea de apilar recipientes, la empresa norteamericana Aladdin ha sacado la nueva colección de fiambreras Bento. La división interior permite guardar diferentes alimentos y mantiene la temperatura, por lo que no es necesario recurrir al horno microondas. Cuestan entre 20 y 23 euros.



## Locos por el dulce

Las galletas y magdalenas Bety's Cookies están pensadas para las fiestas de los más pequeños gourmets: tienen formas atractivas y colores vistosos que atraen a los niños y no renuncian a la elaboración más saludable: son dulces y apetitosas y están hechas con ingredientes totalmente naturales. Cuestan tres euros por unidad. [www.betyscookies.es](http://www.betyscookies.es)