

GASTRONOMÍA

Share 2 Tweet 0 Meneame 0 Pinterest 0 ShareThis 2 Email 0

RESTAURANTE ARZAK

El restaurante Arzak ocupa el lugar número ocho en la lista San Pellegrino de los 50 mejores restaurantes del mundo.

Arzak: Alquimia gastronómica

Por J. M. Towers

El enorme éxito y prestigio que goza en la actualidad la alta cocina española no es fruto de la casualidad. Es la recompensa al esfuerzo de un grupo de grandes cocineros que desde hace más de 30 años trabajan con ahínco y profesionalidad para dar a conocer al mundo propuestas y platos que surgen de sus talentos.

Éste es el caso de **Juan Mari Arzak**, un referente de la gastronomía mundial. **Arzak** es uno de los padres del movimiento culinario conocido como Nueva Cocina Vasca, que surgió en España en la década de 1970 siguiendo la estela de la entonces floreciente *Nouvelle Cuisine* francesa. La Nueva Cocina Vasca, que sobresale por la variedad y riqueza de sus productos, toma como base el valioso y variado recetario popular del País Vasco.



ELENA & JUAN MARI ARZAK.

Hablar de **Juan Mari Arzak** es referirse al que probablemente sea el mejor chef de España y uno de los más célebres del mundo, con una carrera de más de 40 años de éxitos constantes e ininterrumpidos. **Arzak** es también el nombre del restaurante de este maestro del arte culinario. Un negocio familiar con más de 100 años de historia, situado en la bella ciudad de San Sebastián.

◀ volver a GASTRONOMÍA

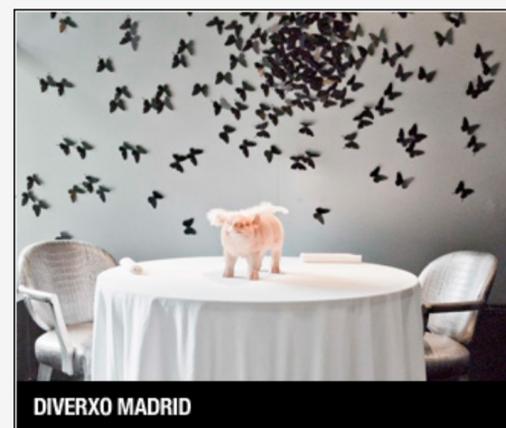


MÁS SOBRE EL TEMA



SOCIEDADES GASTRÓNICAS

VER DETALLES



RESTAURANTE DIVERXO

VER DETALLES



LEO ESPINOSA

VER DETALLES

La casa que sus abuelos fundaron como bodega y tasca a finales del siglo XIX, con posterioridad se convirtió en una casa de comidas muy apreciada en su tiempo por la calidad de su cocina tradicional. Más tarde, cuando **Juan Mari Arzak** terminó sus estudios en la escuela de hostelería de la Casa de Campo, en Madrid, y después de trabajar en los mejores restaurantes franceses del momento como *Bocuse* o *Maison Troisgros*, el experto cocinero tomó las riendas del restaurante.

Desde entonces, **Arzak** no ha dejado de investigar y experimentar con nuevos productos, realizando mezclas casi imposibles que en sus manos acababan convirtiéndose en pura alquimia gastronómica.

Finalmente, gracias a su dominio absoluto de los tiempos, las texturas y el entramado de una cocina moderna, su nombre comenzó a ser un referente en el mundo de la alta cocina. De hecho, recién entrado en la treintena, **Arzak** fue galardonado con el Premio Nacional de Gastronomía de España y su restaurante obtuvo su codiciada primera estrella de la **Guía Michelin**.

A partir de este momento los honores fueron llegando puntualmente: Mejor Cocinero y Mejor Restaurante de España, Gran Premio del Arte de la Cocina como mejor Cocinero de Europa por la Academia Europea de Gastronomía, y Caballero de la Orden de las Artes y de las Letras del Ministerio de Cultura francés. En 1989 recibe su tercera estrella Michelin, la cual sitúa a **Arzak**, y a su restaurante, en el cenit del estrellato culinario mundial.

En la actualidad, el nombre del maestro sigue brillando en el firmamento culinario y su restaurante Arzak ocupa el lugar número ocho en la lista San Pellegrino de los 50 mejores restaurantes del mundo.



El restaurante *Arzak* se ha mantenido en la cumbre durante décadas sin perder su magia y prestigio gracias al espíritu incansable de **Juan Mari** y a su talento innato para rodearse de un equipo de profesionales de gran calado. Entre ellos ocupa un lugar muy destacado su hija, **Elena Arzak**, quien representa a la cuarta generación de una familia dedicada en cuerpo y alma a la cocina.

Elena, una joven tan preparada y apasionada como su padre, aprendió el oficio en su propia casa cuando era una



THE BEST ■ EL MEJOR

CELLER DE CAN ROCA

[VER DETALLES](#)



THE DREAM OF A KING ■ EL SUEÑO DE UN REY

BODEGA REAL DE SAN ISIDRO

[VER DETALLES](#)



MADRID

MERCADO DE SAN MIGUEL

[VER DETALLES](#)



SÃO PAULO - BRAZIL ■ BRASIL

D.O.M.

[VER DETALLES](#)



BARCELONA / SPAIN - ESPAÑA

RESTAURANTES DE BARCELONA

[VER DETALLES](#)

niña. Después amplió sus horizontes con estudios de cocina en Lucerna, Suiza, y con su práctica en los restaurantes franceses *Maison Troisgros*, *Bras* y *Pierre Gagnaire*, el británico *Le Gavroche* y el español El Bulli, dirigido por el genial **Ferran Adrià**, colega y excelente amigo de su padre.

Elena Arzak fue nombrada Mejor Jefa de Cocina Nacional en el 2010 y recibió el Premio a la Mejor Chef en el 2012, un prestigioso galardón que se entrega anualmente en el *Hotel du Marc* en Reims, Francia. En esa ocasión, el jurado valoró especialmente su constante evolución vanguardista basada en la investigación.

Los **Arzak**, padre e hija, han creado un tándem perfecto, una unión que discurre entre la inquieta modernidad de **Juan Mari** y la racionalidad y el entendimiento que aporta **Elena**. Ambos, en estrecha colaboración, recrean platos tradicionales y crean otros muy novedosos que dejan al comensal entusiasmado con una cocina de autor de orgulloso espíritu vasco.

Los platos son pequeñas obras de arte, creaciones de gran prestancia que despiertan admiración: Rape y cebolla bronceada, Fruta pisada, Merluza pitonisa verde, Círculo de chipirón o Lubina con confetis vegetales, son algunas de las magistrales proposiciones.

El restaurante *Arzak* posee un amplio comedor en el que prima la luz, el buen gusto y el diseño bien entendido. El local se llena a diario de lugareños, así como de ávidos y curtidos gourmets venidos de todo el mundo: desde jefes de Estado, artistas e intelectuales hasta incógnitos foodies, los cazadores de estrellas Michelin que en su eterno periplo buscan lo sublime.

Un viaje al norte de España muy bien merece una visita a la ciudad de San Sebastián. Una vez allí, reserve una mesa en el restaurante *Arzak*, un templo de la gastronomía mundial, donde disfrutar de sus platos más que suerte es un privilegio. ■

© azureazure.com | 2013



Es necesario registrarse para comentar.

Haga **CLIC AQUÍ** para unirse a la red exclusiva de **azureazure**.



Agrega un comentario...

Comentar con... ▼



Plug-in social de Facebook



Agrega un comentario...

Comentar con... ▼



Plug-in social de Facebook



[Eventos](#)

[Cultura](#)

[Moda](#)

[Casas](#)

[Cuerpo y Alma](#)

[Gastronomía](#)

[Viajes](#)

[Antojos](#)

[Personalidades](#)

[Filantropía](#)

[Mascotas](#)



MODA Y GASTRONOMÍA

[VER DETALLES](#)