

# detalles



La entrada a Andra Mari & Co. (arriba) y sus patatas chips.

## La fórmula del picoteo contemporáneo

**ANDRA MARI & CO.** Desde 1980, es un conocido bar de 'pintxos' de San Sebastián abierto por una emprendedora pareja hostelera. En 2000, David Garrancho se hizo cargo del Andra Mari, al que fue convirtiendo en un moderno concepto de 'gastrobar'. Pero a su oferta le faltaba un toque gastronómico, que desde diciembre aportan Ángel Palacios y Luis Arrufat. Los dos 'chefs' son hijos del movimiento de la cocina española de vanguardia. Palacios trabajó con Sergi Arola en La Broche del Hotel Occidental Miguel Ángel, donde lideró sus fogones con una estrella Michelin en la última etapa de este espacio madrileño. Luis Arrufat trabajó varios años en elBulli, hasta el cierre en 2011.

Pero no se conocían hasta que, hace casi dos años, coincidieron como profesores en el Basque Culinary Center donostiarra. Su buen 'feeling' les ha llevado a ser asesores en Andra Mari & Co., a cuya carta han dado un giro contemporáneo. Con la idea de ofrecer platos bajo una nueva tradición con técnicas modernas, en general para compartir, el ticket medio es de 20-35 euros. Tortilla de patatas (4 euros), Papada teriyaki (6 euros), Coca de berenjena con anchoa (7 euros) o Steak tartar (8 euros), junto con charcutería (cecina de El Capricho, León) y arroces (de 8 a 9 euros), componen la oferta. Una carta de cócteles (8 euros) completa el formato. Hay varios menús: degustación de tapas o sidrería, ambos por 30 euros. **POR**

MARTA FERNÁNDEZ GUADAÑO

### MÁS INFORMACIÓN:

C/ ZABALETA, 42.  
SAN SEBASTIÁN. TEL.: 94 328 81 91  
CIERRA LOS MARTES.

## PARA DORMIR

POR VICKY VILCHES

# EL ESPLENDOR DE LOS ROCKEFELLER EN PUERTO RICO



**RESERVE DORADO BEACH.** Pocas veces la palabra espectacular se puede aplicar con más sentido a un *resort* que en el caso del debut en América de Reserve, la marca más lujosa y exclusiva de la cadena Ritz-Carlton. Siguiendo la máxima de que no hay una segunda oportunidad para causar una buena primera impresión, los pabellones de recepción son un singular alarde de bienvenida en el que se mezclan pequeños edificios contemporáneos, pasarelas conectadas sobre jardines hundidos, esculturas, bosque tropical, colores y sonidos caribeños...

Este mosaico produce una escena algo irreal, en la que resulta inútil tratar de marcar límites entre el interior y el exterior, entre el océano y el juego de piscinas infinitas que se superponen, y hasta entre el presente y el pasado.

La antigua propiedad del empresario y filántropo Laurance Rockefeller en el norte de Puerto Rico, de 1.400 hectáreas, recupera el esplendor de sus años dorados, cuando la finca era visitada en las décadas de los 50 y los 60 por celebridades como Joan Crawford o Ava Gardner, y presidentes como Dwight D. Eisenhower y John F. Kennedy. Esta vuelta a su época gloriosa se ha hecho sin reparar en gastos, con un gusto realmente sobresaliente y respetando la línea conservacionista propugnada por su antiguo propietario, un verdadero visionario en lo que se ha dado en llamar *ecoresort*. Un ramillete de servicios excepcionales completan el panorama de un destino que abrió sus puertas hace cinco meses y que ya se ha convertido en el auténtico *must* del Caribe, especial-

mente para las escapadas en busca de sol de los viejos y nuevos *patricios* de la costa este de Estados Unidos, que huyen del frío de la Quinta Avenida en invierno.

El hotel consta de 100 habitaciones y 14 suites, todas ellas situadas junto a la playa en edificios que no sobrepasan la altura de las palmeras. Destacan detalles como las duchas exteriores entre jardines y las piscinas en las azoteas. Con el nombre de Su Casa, la estancia más espectacular del complejo es una villa independiente de cuatro habitaciones, construida en 1920.

Historia y naturaleza son los dos elementos que combina este *resort* único en muchos sentidos, que cuenta con uno de los spas

más asombrosos del mundo: 20.000 m<sup>2</sup> de jardines y pabellones de tratamientos de aspecto rústico junto a dos campos de golf que también forman parte del complejo. El hotel alberga el primer restaurante del *chef* español José Andrés fuera de Estados Unidos, de ambiente informal y con una carta basada en sabores españoles y portorriqueños. El ramillete de colaboradores de primera línea se completa con la fundación Ocean Futures Society de Jean-Michel Cousteau, en-

cargada del programa de actividades ambientales en tierra y mar desarrollado para niños, adultos y familias. Snorkel, kayak, senderismo, k-surf y tenis son sólo algunas de las numerosas opciones que ofrece el *resort*. Las habitaciones parten de los 650 euros.

### MÁS INFORMACIÓN:

LA RESERVE DORADO BEACH.  
100 DORADO BEACH DRIVE, DORADO, PUERTO RICO.  
WWW.RITZCARLTON.COM



De arriba abajo, Villa Su Casa, la recepción del hotel y una cabina de tratamientos en un árbol.

## California embotellada

**BEBIDAS.** El concepto de 'terroir', el lugar geográfico cuyas características se transmiten a la bebida y le dan personalidad, se suele asociar con el vino. Ahora, la empresa St. George ha utilizado este término para dar nombre a su ginebra más apegada a la tierra y sus olores. En su elaboración se utilizan aromas de árboles como la artemisia californica, el abeto de Douglas o el laurel de California. También se usan semillas de cilantro asado en un wok para darle un sabor que recuerde a los olores del chaparral típico de la zona. Cuesta 27 euros. **POR** I. FOMBELLA

### MÁS INFORMACIÓN:

WWW.STGEORGESPIRITS.COM



## Un ibérico de cinco estrellas

**GOURMET.** El mejor jamón serrano del mundo se produce y se vende en Guijuelo (Salamanca). La compañía charra Bernardo Hernández -Beher- ha sido galardonada con este título por tercera vez consecutiva en el certamen cárnico Iffa celebrado en Frankfurt. Allí también ha recibido el premio a la mejor empresa. Su expansión por el mundo avala la calidad de sus productos presentes en Japón, Corea del Sur, Líbano o Australia, entre otros países. El jamón de bellota etiqueta oro (en la fotografía) tiene un precio de 60 euros/kg. **POR** SOFÍA DOMÍNGUEZ

### MÁS INFORMACIÓN:

WWW.BEHER.ES

