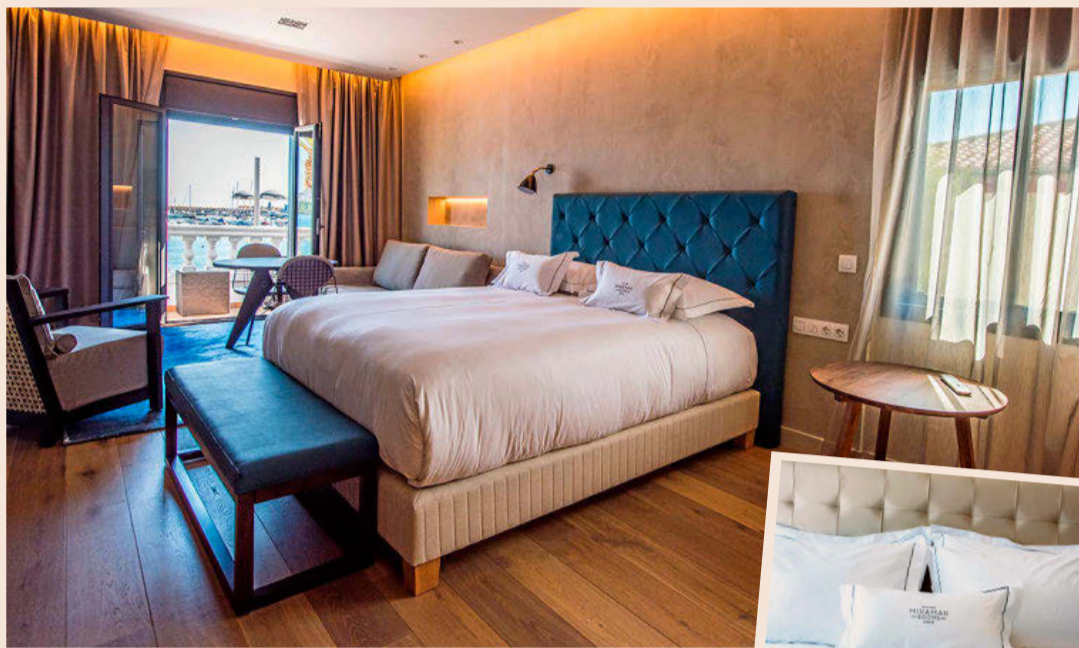


## DIRECTIVOS EN VERANO

## EXPERIENCIAS ÚNICAS



El restaurante Miramar cuenta ahora con cinco 'suites' con vistas al mar.

## En casa de Paco Pérez

GIRONA El chef dos estrellas Michelin abre cinco suites en su restaurante.

Nerea Serrano. Madrid

Posguerra. Un viajero de paso por Llançà, a 20 minutos de Figueras (Girona), pregunta en un humilde chiringuito si alquilan habitaciones. La dueña, Julia Cisneros, le dice que sí, aunque esa noche Julia dormirá en la playa. Había nacido la Fonda Miramar.

Hoy es la sede del restaurante homónimo de Paco Pérez, con dos estrellas Michelin, y, desde hace unos días, un hotel de lujo. El chef y su mujer Montse Serra –nieta de Cisneros– han convertido la antigua fonda en un hotel *boutique* con cinco habitacio-



El chef Paco Pérez y su mujer Montse Serra han creado este hotel 'boutique' dentro de su restaurante.

nes que reciben nombres de algas o plantas marinas. "Queremos que quienes vengán a Miramar vivan una experiencia para el recuerdo y se dejen cuidar. Para nosotros son invitados a los que ofrecer lo mejor", explica el cocinero. Pérez y Serra abren las puertas de su casa, y es que fue allí donde el chef conoció a su mujer, una chica en pijama que estaba en la puerta de Miramar y que resultó ser la nieta de los fundadores.

La sensación de estar en el hogar de los Pérez se prolonga por la ubicación de Mi-

**No es necesario comer en Miramar para alojarse. El precio por una habitación es de unos 400 euros**

ramar Rooms, en la planta superior del restaurante. Por la mañana, podrá tomar el desayuno a base de productos ecológicos del Empordà, embutidos o crepes hechos en casa.

El hotel no cuenta con recepción, solo un pequeño espacio de bienvenida a la entrada del restaurante. La remodelación de las 10 habitaciones que quedaban en el antiguo hostel y la transformación de la entrada a Miramar han estado dirigidas por María Eugènia Linares del estudio LVG Arquitectura. La decoración trata de crear un ambiente acogedor donde relajarse después de las míticas cenas del chef, aunque no es necesario tener reserva en Miramar para dormir en sus suites. Y es que el espíritu de hospitalidad de la fonda original ha regresado.



En 1939, Julia Cisneros y Alfons Serra se instalan en Llançà y crean un chiringuito que se convertiría en un restaurante con dos estrellas Michelin. Arriba, Laureà Serra, hijo de los fundadores y padre de Montse.



## MESAS URBANAS

## Las cenas secretas del Palacio de Santa Bárbara

N. Serrano. Madrid

La artista María Platero prepara su instalación con globos de colores mientras el equipo de TriCiclo ultima sus creaciones en una mesa con tres secadores. ¿Lenguaje inconexo? Pues sabe bien. Arte y gastronomía vuelven a hablar el mismo idioma en unas particulares –y casi secretas– cenas que se celebran hasta el 8 de octubre en el madrileño Palacio de Santa Bárbara.

Son las Cenas Mahou, la novedad de esta tercera edición de Manzana Mahou 330, el espacio que combina cultura, cocina y cerveza. Son la novedad y lo más exclusivo del proyecto. ¿La razón? El comensal reserva a ciegas. Sólo sabe que se unirá a un grupo de 15 personas y quién firmará el menú. La primera ronda corrió a cuenta de la dos estrellas Michelin María Marte de El Club Allard, para ceder el testigo a TriCiclo (una de las mesas más demandadas de Madrid), que cocinará allí hasta el 30 de julio y del 30 de agosto al 17 de septiembre. A partir del 20 de septiembre, le toca el turno a Roberto Ruiz (Punto MX), morador del palacio hasta el 8 de octubre.

¿Qué se encontrará dentro? La sorpresa es la magia del evento, así que no desvelaremos muchos detalles. Tres consejos: no espere una mesa comunal nada más entrar, no es su plan si no le gusta la cerveza y no tenga miedo a quedarse con hambre.

Confíe en que el arte sacia el estómago. Los estudios de cuatro artistas residentes –María Platero, Julia Llerena, el colectivo PLAYdramaturgia y Françoise Vanneraud– se convierten en talleres donde se esconden pequeñas creaciones gastronómicas del

## Cenas Mahou

- **Dónde:** Palacio de Santa Bárbara. Hortaleza, 87. Madrid.
- **Web:** <https://tienda.mahou.es/tiendamahou/experiencias/cenas.html>
- **Fechas y precio:** TriCiclo (hasta el 30 de julio y del 30 de agosto al 17 de septiembre): 38,50 € / Cascabel by Punto MX (del 20 de septiembre al 8 de octubre): 49,50€



La experiencia termina con un menú.

## TERRACEO EN UN INVERNADERO

Ésta es la tercera edición de Manzana Mahou 330, cuya terraza está inspirada en un invernadero. Su carta la firma El Viajero (con sede en La Latina), pero también hay dos puestos de cocina liderados por Tándem (la filial de TriCiclo) y La Cabra, con una estrella Michelin. La terraza está abierta los siete días de la semana de 11:00 a 01:00 y los domingos ofrece un 'brunch' diseñado por La Cabra por 25 euros.

chef invitado. Un *snack* entre obras de arte que dará paso al plato fuerte: una sala, ahora sí con mesa comunal, recién salida de la Movida de los 80 y donde TriCiclo servirá Gazpacho de jalapeños y tomates verdes con torta de maíz, guacamole y atún rojo, Pochas con pulpo y oreja o Ravioli de txangurro con agua fresca de tomate, naranja y hierbas.

Y recuerde que nada es lo que parece.



Arte y gastronomía se enlazan. Los chefs residentes son Javier Goya, Javier Mayor y David Alfonso de TriCiclo.

