



Una de las 38 habitaciones del 'resort' y el Beach Club.

Hospitalidad suiza entre la naturaleza del Algarve

MARTINHAL. Algo escondido en una de las zonas más vírgenes e interesantes de Portugal, se encuentra el primer cinco estrellas de la zona de Sagres y, sin duda, una de las mejores opciones familiares para quienes buscan actividad y buenas dosis de naturaleza en estado puro. Abierto hace dos temporadas, Martinhal ha recibido el galardón al mejor *villa resort* europeo en los prestigiosos World Travel Awards.

Este complejo ofrece una combinación de ingredientes difícil de encontrar en un emplazamiento tan privilegiado: naturaleza, playas magníficas y poco concurridas, edificaciones de corte contemporáneo, buen diseño y excelentes instalaciones deportivas. Los empresarios suizos Roman y Chita Stern, propietarios del complejo, han sabido poner el acento en lo familiar. Llama la atención la organización de sus guarderías y espacios para niños y, especialmente, los programas pensados para un segmento complicado: los adolescentes. Sus clubes para jóvenes incluyen surf y otras actividades acuáticas, exploración, bicicleta de montaña y academias de tenis, fútbol y pádel.

El hotel consta de 38 habitaciones, entre las que destacan las espléndidas Beach Villas, modernos dúplex independientes a pie del Atlántico con la firma de Conran Group y Michal Sodeau. También hay una amplia tipología de villas independientes repartidas por el *resort*, con jardines y piscinas privadas, y una buena oferta gastronómica. La guinda: el pequeño supermercado digno de Zúrich. Desde 185 € habitación. **POR** VICKY VILCHES

MÁS INFORMACIÓN:
WWW.MARTINHAL.COM

PARA COMER

POR MARTA FERNÁNDEZ GUADAÑO

LA SOFISTICADA COCINA DE LUIS VEIRA EN A CORUÑA



ARBORE DA VEIRA. A lo largo de su carrera, el *chef* Luis Veira (A Coruña, 1978) imaginó el restaurante perfecto con la aspiración de materializarlo algún día en un negocio abierto y gestionado en primera persona. Desde octubre de 2012, su sueño es una realidad.

Abierto en el centro de A Coruña, este local arranca con varios rasgos que parecen destinarlo a jugar en una liga superior en el panorama gallego: una cocina de vanguardia basada en la perfección técnica y el sabor; un precioso interiorismo urbanita firmado por el estudio coruñés Aaprile; una apuesta por la exclusividad en un espacio de sólo cinco mesas (de madera de roble y sin mantel, decoradas con ramas de almendro); y un cúmulo de sofisticados detalles que van desde la acogedora zona de la entrada hasta la vajilla, la colección de azúcares caseros, los estupendos panes o la hoja comestible con el menú entregada al finalizar la comida.

¿Qué pasa en los fogones de Árbore da Veira (en gallego, el árbol de la orilla, en un juego de palabras con el apellido del cocinero)? Veira combina creaciones dominadas por técnicas *bullinianas* (presentes en los *snacks*, o el postre Bola de oro), trampantojos (La cereza que se cayó del árbol), recetas de producto (Alcachofa frita con jugo de morcilla y panceta Joselito), homenajes al mar (Caballa marinada con coliflor o Merluza a 63º con callos de mar) y alguna demostración clásica como las espectaculares Milhojas de crema de vainilla. El resultado son platos perfeccionistas, sabrosos, estéticos y de alto nivel técnico. "La filosofía se basa en que el cliente viva una experiencia gastronómica. Para eso, hay experimentación", indica Veira.



El plato La cereza que se cayó del árbol (arriba), y un retrato de Luis Veira.

No hay carta; su oferta se basa en dos menús: 'Raíces', el más breve, con *snacks*, cinco platos, dos postres y *petit fours*, por 50 € (sin bebidas); y 'Árbore', con *snacks*, siete platos, tres postres y *petit fours*, por 65 €. No obstante, prima la flexibilidad. Es posible que dos mesas prueben el mismo menú con platos en su mayoría diferentes, ya que Veira toma la comanda y atiende a los gustos del comensal. "También jugamos a saltarnos el menú y, si un día encontramos un producto de temporada que nos apetece cocinar, lo hacemos",

comenta. El *chef* se apoya en un equipo de cinco personas en cocina (con Iria Espinosa como persona clave) y otras cuatro en sala (además de ocasionales pinches de 'Down food', programa de integración para jóvenes con síndrome de Down). La carta de vinos se compone de 30 referencias bien elegidas con predominio de bodegas gallegas. Aparte de las 32 plazas del comedor, hay un privado para 12 personas y una mesa del *chef* en la cocina. Es posible cerrar el local para privados y empresas (el grupo Inditex es uno de sus principales clientes).

El currículum de Veira deja claro el porqué de su estilo: ha pasado por El Celler de Can Roca (Girona), Tragabuches (Ronda), El Bohío (Illescas) o el desaparecido Casa Pardo (A Coruña). En Alborada (A Coruña) consiguió una estrella Michelin. De ahí se marchó en 2012 para abrir su negocio y conseguir estrellas. Si lo consigue, lo sabremos en noviembre.

MÁS INFORMACIÓN:
C/ SAN ANDRÉS, 109. A CORUÑA. TEL.: 981 07 89 14. HORARIO: ABRE A MEDIODÍA DE LUNES A SÁBADO, Y POR LAS NOCHES, VIERNES Y SÁBADOS.
WWW.ARBOREDAVEIRA.COM

Digno de una diosa

DELICATESSEN. Según cuenta la mitología, Minerva creó un olivar en su lucha contra Neptuno por dar nombre a la ciudad de Atenas. Del fruto de este árbol se obtienen hoy en día gran variedad de aceites. Éste es el cometido de la empresa familiar Hacienda Ípora que selecciona en sus terrenos de la comarca de la Estepa (Sevilla) las mejores aceitunas hojiblancas y arbequinas para producirlos. El de la imagen, del segundo tipo, es cremoso y con un toque picante. Ideal para cremas, pescado blanco y postres, cuesta 8,25 €/500 ml. **POR** SOFÍA DOMÍNGUEZ



MÁS INFORMACIÓN:
WWW.HACIENDAIPORA.COM

La fabada de Casa Gerardo, en conserva

GOURMET. Un frasco de cristal contiene un receta ideada y perfeccionada a lo largo de cinco generaciones asturianas. Es la versión en conserva de un plato mítico: la fabada que la familia Morán sirve en Casa Gerardo, restaurante con una estrella Michelin abierto en 1882 en Pren-des (Asturias). A partir de ahora, este manjar se puede comer en casa gracias a la conserva lanzada por La Catedral de Navarra. La fabada se elabora en Mendavia (Navarra) con idénticos ingredientes a los usados en Pren-des. Destacan las 'fabes' frescas y el compango (tocino, morcilla y chorizo). Cuesta 10 € (340 g).

POR MARTA FERNÁNDEZ GUADAÑO

MÁS INFORMACIÓN:
LACATEDRALDENAVARRA.COM

