

Pastel de kabrarroka + Perdiz a la crema con trufa  
+ Huevos escalfados holandesa con trufa y tuétano  
+ Hojaldre de mollejas y hongos con trufa fresca +  
Ragout de cigalas con pasta fresca + Erizos de mar  
con huevos de codorniz al vapor + Langostinos  
frescos salteados con ciruelas y pimiento dulce +  
Talos de txangurro con salsa de vermut y azafrán +  
Souflé ligero de chocolate y clementina + Trufa  
fresca rellena con patata asada + Pechuga de pato  
salvaje asado con miel y pomelo rosa + Sorta de  
cigalas y fideos de arroz con mayonesa de foie +  
Canutillos de membrillo con helado de  
naranja y nuez + Mermelada de cebolletas frescas  
con chipirones de anzuelo y un toque de maíz +  
Buñuelos de bogavante con melaza y boniato +  
Mosaico de verduras de invierno y trufa fresca  
con tocino + Tarta de ciruelas pasas y chocolate  
con miel de palma + Flor de patata con trufa fresca  
rellena + Ttontor de bogavante y verduritas +  
Rape con torreznos y espuma suave de especias  
+ Queso ligero con foie en melón + Crujiente de  
frambuesas y salsa de melocotón seco + Chipirones  
de anzuelo con cebolla de naranja y melocotón + ...

Gracias por adquirir este eBook

Visita [Planetadelibros.com](http://Planetadelibros.com) y descubre  
una  
nueva forma de disfrutar de la lectura

---

**¡Regístrate y accede a contenidos exclusivos!**

Primeros capítulos  
Fragmentos de próximas publicaciones  
Clubs de lectura con los autores  
Concursos, sorteos y promociones  
Participa en presentaciones de libros

---

Comparte tu opinión en la ficha del libro  
y en nuestras redes sociales:



Explora

Descubre

Comparte

## SINOPSIS

El libro definitivo de Arzak y el más importante publicado hasta ahora: una travesía culinaria desde sus inicios en el restaurante familiar, de la mano del gran patriarca de la gastronomía española, considerado como uno de sus mayores influyentes, acompañado de las recetas más emblemáticas de sus últimos diez años de trayectoria y que mejor definen su cocina más actual.

# ARZAK + ARZAK

## **Texto Relato**

Gabriella Ranelli

## **Texto Recetas**

Xabier Gutierrez + Igor Zalakain

## **Diseño y Dirección de Arte**

Kiku Aromir

## **Fotografías**

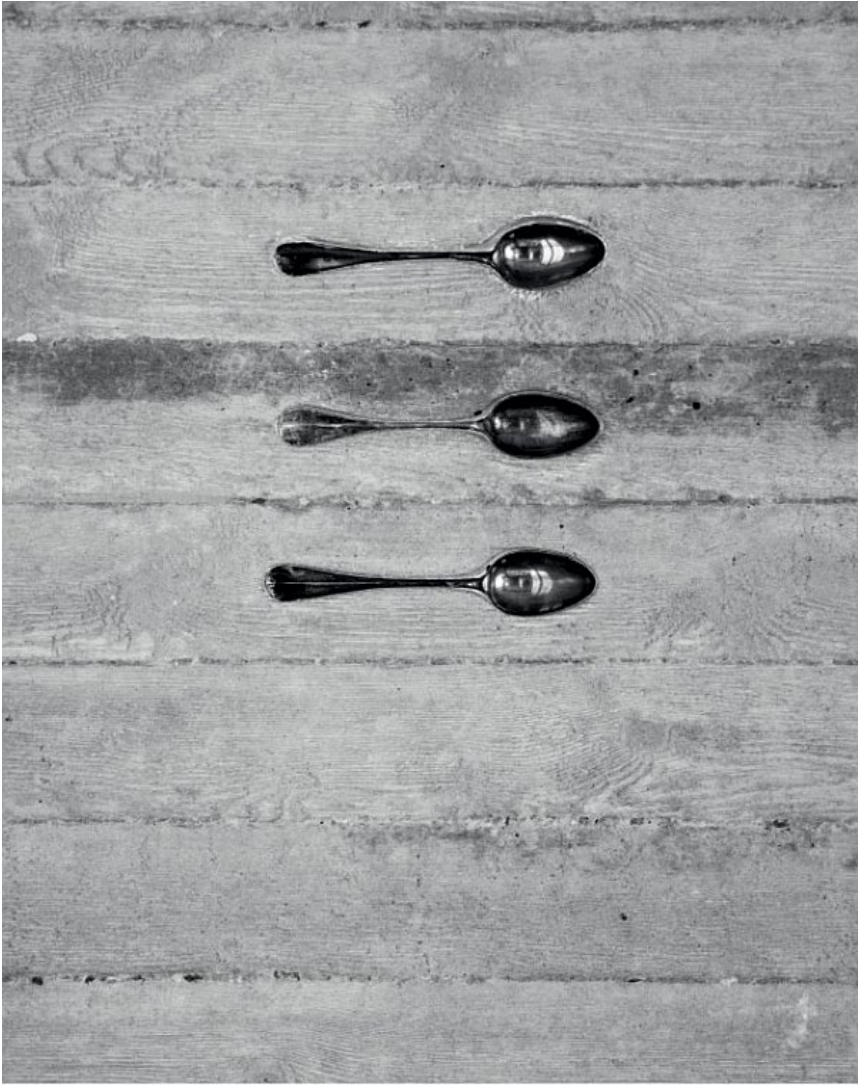
Sara Santos + Mikel Alonso  
+ Diaporama Estudio + Sergio Coimbra

















# Prólogo

Por Guille Viglione

Desde el día del bautizo hasta el del funeral, todo en el País Vasco se celebra en torno a una mesa. Se come y se bebe, pero también se canta, se juega a cartas, se forjan amistades y se sellan acuerdos. No es una exageración. El día que murió el padre de Juan Mari, su viuda, Paquita Arratibel, no salió de la cocina. Preparó sopa de pescado, alubias rojas, merluza en salsa verde y pollo asado para sesenta familiares llegados de Ataun. Era 1951, Juan Mari tenía 9 años y Arzak aún era una casa de comidas al pie de la carretera nacional.

Paquita pasó su vida pegada a los fogones. Comenzó de joven en la casa de unos veraneantes y después levantó a la familia dando banquetes de boda en la taberna del alto de Miracruz. La misma ubicación donde hoy se acercan gourmets de todo el mundo. Hoy la vida de chef es sacrificada pero, a mediados del siglo XX las cocinas se asemejaban más a las tripas de un submarino. Los locales estaban mal ventilados y las cocinas de carbón generaban una atmósfera asfixiante. Seguramente por ello, Paquita hizo todo lo posible para que su hijo no se dedicara a la cocina. Envío a Juan Mari a Madrid a estudiar aparejador, pero hay caminos que no se eligen. Son ellos los que te escogen a ti.

En los años 70, Juan Mari convence a su madre para que le ceda un rincón del restaurante. Allí comenzó a experi-

mentar con nuevas recetas y sirvió a sus clientes las primeras creaciones de lo que pronto se conocería como Nueva Cocina Vasca. Un movimiento espontáneo de un grupo de cocineros que revolucionó la cocina española y situó a Donostia-San Sebastián en el mapa de la gastronomía mundial.

En 1994 Elena Arzak entra en la cocina familiar pero, para entonces, ya está curtida en mil fogones. Después de prepararse en Suiza durante años, se forma desde la base en hoteles y posteriormente en las mejores cocinas del mundo. Desde Troigros hasta El Bulli. La hija de Juan Mari completa así la cuarta generación dedicada a la restauración. Desde entonces, padre e hija forman un equipo inseparable que cocina, prueba, imagina y dirige la casa familiar a cuatro manos.

Hoy, la cocina de Elena y Juan Mari es el vivo reflejo de lo que significa la gastronomía para los vascos. Un valor cultural que en esta tierra trasciende del mero acto de comer. Los Arzak hacen una cocina de investigación y vanguardia, combinan influencias de todo el mundo pero nunca se separan de sus raíces vascas. Su secreto ha sido hacer coexistir la modernidad global con la memoria gustativa de las abuelas vascas. El respeto a la herencia recibida y a la identidad de un pueblo. Con esas premisas han conseguido evolucionar las preparaciones de la cocina tradicional vasca sin traicionar los sabores originales. Un sabor reconocible, intenso, que prima el origen y el producto de temporada.

Han pasado 121 años desde que los bisabuelos de Elena abrieron esta casa de comidas. La fachada de la casa familiar luce tres estrellas Michelin desde hace treinta años. El

apellido Arzak brilla en la lista de The World's 50 Best Restaurants y en las guías más prestigiosas del mundo. Y pese a los reconocimientos, a la presión que supone mantenerse siempre en la élite, Juan Mari y Elena siguen siendo fieles a la idea de un restaurante familiar. No trabajan para los críticos ni se obsesionan con los rankings porque el primer mandamiento es hacer felices a sus comensales. Quizá esta sea su singularidad. En Arzak crean, innovan, arriesgan pero nunca olvidan que su misión es crear felicidad. Que nada tiene sentido si los clientes no se levantan de la mesa con una sonrisa.

*On Egin*, que en la lengua de los vascos significa, *bon appetit*.

# Introducción

«*Visión es el arte de ver lo que para otros es invisible.*»

Jonathan Swift

Desde la década de 1970, Arzak es un nombre de referencia en España, y Juan Mari Arzak, su creador, es la fuerza innovadora que está tras su ascensión a los más altos niveles del mundo del arte culinario. El restaurante familiar, situado en el corazón del País Vasco, en el norte de España, es un templo. Arzak ha cocinado para todo tipo de celebridades, desde el rey de España y la reina de Inglaterra hasta Bruce Springsteen o John Malkovich, algunos de sus visitantes habituales.

La última noche de mi primera visita a San Sebastián, la ciudad con aires de la *Belle Époque* situada en el golfo de Vizcaya, cené en el restaurante Arzak. Fue el 22 de agosto de 1987 y Arzak era el lugar que más apetecía probar en esta ciudad obsesionada por la cocina. Iba a ser mi primer restaurante con estrella Michelin y el que todos aquellos a los que había conocido mencionaban de forma reverencial.

La noche arrancó con *foie gras* fresco, seguido de setas silvestres con perifollo envueltas en láminas traslúcidas de pasta, cogote de merluza a la parrilla con una vinagreta templada y pichón asado, y terminó con un postre tibio de

chocolate y menta. Camareras de largos delantales retiraban rápidamente platos y rellenaban copas de vino con discreción. Atrapada en el ambiente, y poco acostumbrada a las largas cenas europeas, fui completamente seducida, perdí la noción del tiempo, me metieron en un taxi y llegué a toda prisa a la estación, justo a tiempo para coger el último tren a Madrid. La elegancia de Arzak contrastaba con la austeridad de mi litera cuando rememoraba la velada.

Esta cena cambió mi vida. Abandoné un futuro en el mundo del arte neoyorkino y me mudé a San Sebastián en 1989, el año en que Arzak obtuvo su tercera estrella Michelin. Encontré un diminuto apartamento cerca del mercado, en la Parte Vieja, en una época políticamente convulsa en la que las compras del sábado o el aperitivo del viernes se veían con frecuencia interrumpidos por pequeños manifestaciones. Los dueños de los bares solían echar la persiana con los clientes atrapados en el interior. Prisioneros por un rato, esperábamos a que terminase el asedio comiendo aceitunas empapadas en vermú y entablando conversaciones estupendas para mi español, que iba mejorando día a día a base de hablar con los camareros y las mujeres del mercado.

Juan Mari Arzak consiguió su primera estrella Michelin en 1971, cuando el negocio de los restaurantes de Nueva York —al igual que la propia ciudad— estaba en crisis. La moda de la comida sana estaba en auge, Alice Waters lideraba un momento decisivo en la cocina de California y el resto del país solo quería un buen filete. En Francia, todo el mundo hablaba de *Nouvelle Cuisine*, y en Londres abría el primer McDonald's. España, aislada por la política, estaba en los