

## Gestión Empresarial Gourmet



Salón de comidas del Club Allard. EE

# Club Allard, ante la cruel necesidad de obtener la estrella Michelin que perdió

El chef José Carlos lidera el desafío con pasión 'japo' y herencia hortofrutícola

Yago Gantes MADRID.

La Guía Michelin es solo una de las muchas referencias en las que poder fijarse para elegir qué restaurante nuevo apetece conocer. Sin embargo, una vez que se forma parte de ella es complicado desligarse. Muchos la han abandonado por todo lo alto, como Dani García o Ferran Adrià, otros directamente piden salir de ella, como el chef francés Sébastien Bras, y unos últimos siguen formando parte de ella, pero con un resultado inferior. Es el caso del Club Allard, que en la Guía de 2019 perdió la segunda estrella que tradicionalmente ostentó. Un con-

tratamiento que el chef José Carlos Fuentes asume y trabaja por revertir: su antebrazo tiene reservado un hueco para el tatuaje que se va a hacer cuando consiga la segunda estrella.

El chef de Club Allard desde la salida de María Marte no oculta la realidad: perder una estrella es malo. Y no solo de cara al ánimo o del sector gastronómico, sino también desde el punto de vista económico. "Hemos bajado clientela, la gente es cruel", comparte con este medio. Además, la reciente historia del Club Allard cuenta con un agravante, la figura de María. Una especie de *cenicienta* de la gastro-

nomía, que comenzó fregando platos, terminó dirigiendo las cocinas y revalidó la segunda estrella del establecimiento, que consiguió Diego Guerrero.

A pesar de la situación, José Carlos Fuentes no se deja acobardar. Formado con Carme Ruscalleda, fue chef ejecutivo del restaurante San Pau Tokyo, con dos estrellas, en 2010, consiguió el prestigioso título de *Cocinero del año*, a raíz de su trabajo en el restaurante Palacete La Seda de Santa Cruz de Murcia, y entre 2013 y 2017 lidera las cocinas de Tierra, en el Hotel Valdepalacios (Torrico, Toledo), con el que consigue una estrella. Sin duda, un currículo que

le avala para conseguir el nuevo reto.

Su propuesta es un menú que recoge todo su bagaje profesional, que mira a la cocina nipona, una elección culinaria que no responde a una moda, que marida con la española. Así, se encuentran platos como las setas de judas, *dashi* texturizado, percebe gallego y rábanos o las habitas tiernas, caldo de morcilla, menta y *umeboshi*. Sin embargo, merece mención especial la calidad del espárrago del plato de lomo con pólvora de duch y el postre de fresas. El pan, elaborado en directo en la mesa del comensal, y la sorpresa de La Pecera son una auténtica experiencia.

## La Cata Los Conversos

P. V. MADRID.

El monasterio de Santa María Valbuena, donde se ubica el hotel balneario Castilla Thermal Monasterio de Valbuena, data del siglo XII y los monjes que lo habitaban ofrecían al personal no religioso realizar labores agrícolas, dando a cambio de estos servicios comida y alojamiento. Estos colaboradores eran conocidos como Los Conversos. En la actualidad, el establecimiento dispone de 4,5 hectáreas de viñedo y mantienen una producción limitada de 5.500 botellas, exclusiva para los clientes del balneario.

Se trata de un crianza 100 por cien tempranillo, que está dentro de la D.O Ribera del Duero y que destaca por sus tonos azulados, que denotan su juventud, y reflejos granates, de su paso por madera. En nariz, resulta amplio y goloso. Y en boca, es largo, de paso amable y donde se aprecian sensaciones lácteas y fruta madura. Resulta ideal para embutidos, pastas, arroces o platos de cuchara.

Monasterio de Valbuena  
D. O. Ribera del Duero  
Producción exclusiva para los clientes del balneario



### Club Allard

C/ Ferraz, 2 - 28008 Madrid  
Tel.: 915 590 939  
Comida: de 13:30 a 15:00  
(excepto domingo y lunes)  
Cena: de 21:00 a 23:00  
(excepto domingo y lunes)  
web: [elcluballard.com](http://elcluballard.com)

#### El ambiente

Distinguido, elegante y tranquilo. El restaurante está en plena Plaza de España de Madrid pero guardará todos los secretos que allí cuenta.

#### Recomendación

El menú gastronómico.

#### Lo mejor

El contacto directo con su chef, José Carlos, que muestra uno de los secretos del menú en su Pecera.

#### A mejorar

Los entrantes, deliciosos pero algo trillados.

Ahora también paga  
con **Waylet** en  
**El Corte Inglés**

Y benefícate de ofertas y descuentos exclusivos

Y si todavía no tienes Waylet,  
descárgate la app



Más información y bases notariales en  
[repsol.es](http://repsol.es), [waylet.es](http://waylet.es) y [elcorteingles.es](http://elcorteingles.es)

