

SUMÉRGETE EN EL MAR DE APONIENTE

- El estrellado Ángel León inaugura la temporada con una carta basada en la cadena trófica marina donde el último eslabón es... el cliente
- Por 65 € se puede saborear el océano desde el fitoplancton, en cinco versiones, hasta pescados desconocidos nunca llevados a la mesa

Madrid, abril de 2011

Pleamar. Sube la marea, 'inunda' los fogones y... todo su sabor se queda en **Aponiente** (Puerto Escondido, 6. Ribera del Marisco. El Puerto de Santa María, Cádiz. Tel. 956 851 870, www.aponiente.com). Y es que Ángel León inaugura la temporada recorriendo el océano desde el fondo hasta la superficie. El resultado: la pirámide trófica en la mesa.

Así, quienes se acerquen a **Aponiente** podrán zambullirse de lleno y probar platos elaborados con pescados que se alimentan y filtran el plancton. Son el primer eslabón de la cadena y su despensa es el Coto de Doñana. Las opciones para el comensal son variadas y todas ellas sorprenden, como la degustación de sus ya famosos ibéricos marinos; la *Sopa impregnada de maruca, lapas, trufa negra, yemitas de huevo* o los *Ostiones atemperados en vinagre de Xerez y enfangado con una especie de plancton llamada Isocrisis* (máxima alcalinidad marina). En este eslabón y en la carta en general, el plancton tiene un gran protagonismo ya que Ángel ha conseguido convertir en alimento gastronómico cuatro nuevos tipos de fitoplancton, y van cinco, siendo el único restaurante en el que se emplea este concentrado marino para conseguir tanto una textura especial como todo el sabor del mar en el plato.

Navegando mar adentro, y en un segundo lance, el amable y eficiente equipo de sala ofrece platos principales como *El Robalo, pescado glamurosa, sobre esencia de algas yodadas, Huevos de chocos XXL, sobre una sopa de dunaliella salina con chícharos* o el imprescindible *Arroz de plancton marino de tetraselmis con un alioli-tartar de calamares de potera*. Y ya desde tierra, los postres son la *Sutil manzana*, el *Migajón de palo cortado*, *helado de café con leche, chocolate* o el mítico *Pastel de Medina Sidonia*, entre otros.

Una vez más, el Chef del Mar propone un menú, ya que sin duda, es la mejor forma de conocer la cocina de **Aponiente**. La degustación de la red trófica marina atlántica tiene un precio de 65 € e incluye dos aperitivos, cuatro entradas, un arroz, dos pescados y dos postres. Armonizado, su precio es de 90 € y si se opta por referencias VORS (vinos generosos con una media de envejecimiento superior a los 30 años), asciende a 150 €. Además, la carta de vinos de esta temporada cambia su formato habitual por el de un mapamundi y las referencias elegidas para esta ocasión por el sumiller y jefe de sala, Juan Ruiz, son muy especiales, ya que todas están relacionadas con el mar. Han sido producidos cerca del agua o envejecidos en el mismo océano, en lugar de en la bodega, y tienen unas características y salinidad ideales para maridar con este original menú.

Esta insólita propuesta es fruto de un largo trabajo de investigación que se ha perfeccionado en los últimos meses. Y es que cuando **Aponiente** cuelga en invierno el cartel de cerrado, los fogones siguen funcionando al cien por cien. Ángel León junto a su equipo de cocina, encabezado por Juan Luis Fernández, pone todo el pescado en el asador -y nunca mejor dicho porque con la nueva temporada estrenan parrilla de brasas en la cocina- y empiezan las pruebas. Y con ello, el espectáculo de este chef, mezcla de alquimista y cocinero.

Ángel vuelve más comprometido con el mar que nunca. Con nuevos sabores y con una estrella Michelin que ensalza su labor así como la calidad de sus productos, su carisma y una línea de trabajo que ha evolucionado para sumergirse, en esta ocasión, en todos los rincones del océano. Convirtiendo, por lo tanto, al cliente en el último eslabón de la red trófica. El precio medio es de 70 €. El restaurante, con capacidad para 30 comensales, abre de martes a sábado de 13.30 a 16.00 horas, a mediodía, y de 21.00 a 00.00 horas por las noches, y los domingos sólo a mediodía.

Más información: Aires News Comunicación. www.airesnews.com

Isabel Aires. isabel@airesnews.com
Tel. 91 535 45 14 / 670 369 775

Jana Cerdán. jana@airesnews.com
Tel. 91 535 45 14 / 679 057 288