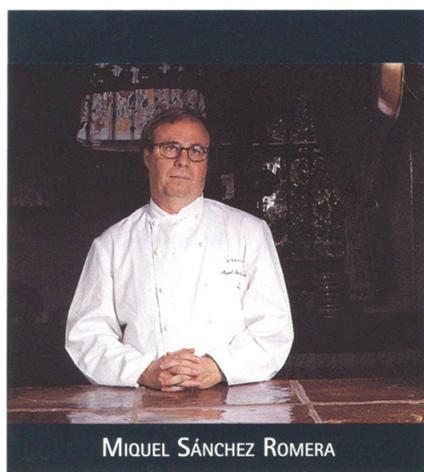


# L'Esguard

## La cocina pasional



MIQUEL SÁNCHEZ ROMERA

En L'Esguard se practica una cocina pasional que no obstante se aposenta en el conocimiento, una cocina alegre que sin embargo encuentra sus límites en una técnica depurada para que la diversión no se desborde, una cocina creativa que se edifica a partir de una nueva construcción, nunca desde la destrucción o la negación, y una cocina que exige su categoría artística por derecho propio, lejos de la comparación con otras artes clásicas. Todo ello en el microclima particular de una antigua masía enclavada en el Maresme barcelonés. Allí, Miquel Sánchez Romera, neurólogo en ejercicio, ha encontrado el contrapunto ideal a las duras exigencias de la medicina.

La historia de L'Esguard no es precisamente convencional, como tampoco lo es la trayectoria vital y profesional de Miquel Sánchez Romera. No podemos hablar de un cocinero vocacional, ni de un cocinero académico, ni mucho menos de un inversor que llega a la hostelería para hacer negocio. Hemos de referirnos por tanto a un cocinero fundamentalmente pasional que encuentra en la espontaneidad y en la intuición sus mejores armas para desarrollar su faceta culinaria.

La aparente paradoja de alguien que intenta compaginar dos especialidades tan antagónicas como la neurología y la cocina deja de serlo y se convierte precisamente en equilibrio, en complementariedad, "en la vida todos tenemos que buscar un mecanismo de compensación. Yo soy jefe del Servicio Neurológico de un hospital comarcal y la neurología es una especialidad extremadamente dura, en la que se vive el dolor muy de cerca. La cocina está en la antípoda, es completamente el polo contrario. En la cocina se consigue una felicidad y una satisfacción de forma

rápida y sencilla".

L'Esguard es por tanto el resultado de una necesidad vital, la de expresar una pasión que acompaña a Sánchez Romera desde hace años y que había ido satisfaciendo en el ámbito doméstico, cocinando para los amigos, y recogiendo las influencias maternas, "mi madre era una cocinera muy intuitiva que nunca fue profesional pero que pudo serlo perfectamente. Una mujer murciana que emigró a Argentina y que desarrolló hasta donde pudo una cocina absolutamente universal. Su base era la gastronomía española y más concretamente la de la huerta murciana. En Argentina se dejó influenciar por la cocina del mundo. Y esto es lo que yo intento plasmar desde hace cuatro años cuando inauguramos el restaurante. Trato de hacer una cocina integradora y no desintegradora, no regionalista, sino universalista. De todas formas creo que en cocina valen los regionalismos, vale la tradición, vale el universalismo y vale la modernidad. Vale todo".

Este espíritu de tolerancia se matiza

no obstante en la filosofía culinaria de L'Esguard. Hay alegría pero no hay jolgorio creativo, "el hecho de haber vivido tanto años cerca del dolor hace que la felicidad que provoca la cocina no sea algo superfluo. Es decir, yo busco provocar un actitud alegre, pero que no haya una diversión, trato de poner un límite a la diversión, y lo hago a través de elementos muy claros como son una técnica muy depurada y una obsesión por la perfección con la que intento frenar esta avalancha de fiesta que parece haber con la cocina creativa. Respeto muchísimo al que opta por esta vía, pero yo no me siento bien haciendo una cocina que no sea yo mismo, que no responda a lo que yo siento".

### Tradición y modernidad

Advierte que el exceso de creatividad justifica las críticas de los defensores de la cocina tradicional, y más aún, de los defensores del producto en estado puro, "es evidente que para hacer algo en alta cocina hay que disponer de lo mejor, de los



productos más nobles. Lo que sucede es que si nos frenamos en el producto como esencia podemos caer en una actitud arbitraria y fundamentalista, y llegar a afirmar que la cocina verdadera es el producto. Esto no es así. Si tenemos un producto natural, de alta calidad, ¿por qué no modernizarlo?, ¿por qué no crear a partir de él?, ¿por qué no crear sin referencias que es lo que yo intento?"

Siguiendo este hilo conductor, Sánchez Romera continúa con los interrogantes, "¿por qué no construir una nueva escalivada, pero sin destruir o desconstruir la ya existente?. Habrá a quien le guste la escalivada tradicional, habrá a quien le guste la escalivada destruida o desconstruida y habrá a quien le guste mi nueva construcción de la escalivada que no tiene nada que ver con la escalivada y que además le podría llamar de otra manera porque no es una escalivada. Todo es lícito en cocina".

Esta dicotomía entre tradición y modernidad se termina para el autor realizando una prueba del nueve que no admite discusión, "mira, en la cocina hay algo que nos ayuda a distinguir a diferencia de

otras artes. En pintura no se come un cuadro de Picasso, por lo tanto no sabremos nunca si es o no digestivo. En cocina sí. Si ambas cocinas, tradicional y moderna, están bien hechas serán digestivas. Y esto ya es importante".

Dicho lo dicho nos encontramos ante una cocina ciertamente inclasificable, ecléctica, que defiende un nuevo orden, una nueva tradición, una nueva manera de hacer y de concebir las artes culinarias, una cocina que exige además codearse con el resto de las manifestaciones artísticas con todo el derecho, sin comparaciones, "la cocina no es igual que la pintura, no se parece a la escultura ni se asemeja a la literatura. Es otra cosa, y esta personalidad es la que hay que defender. Si no, la cocina nunca entrará en los ámbitos culturales, siempre quedará en los ámbitos de sociedad".

#### El autor y su espacio

Como el pintor o el escultor encuentran su microclima en el taller, Miguel Sánchez Romera despliega su pasión en L'Esguard, una antigua masía enclavada

en Sant Andreu de Llavaneras, en el Maresme barcelonés, que da cobijo a un auténtico templo de la alta cocina inaugurado en 1996, apadrinado por el insigne Joël Robuchon, y que ya ha conseguido su primera estrella Michelin. Un restaurante que es imagen y semejanza de la propia idea que defiende su autor, "yo me animo a hacer una apuesta para encontrar en alta cocina otro restaurante en el que sólo trabajen cuatro personas para servir a 40 comensales, preparando entre 400 y 500 platos".

Semejante funcionamiento no se concibe sino es desde el rigor y la organización interna. Para explicarlo, Sánchez Romera recurre a un curioso símil, "la cocina es como el cerebro humano. Desde fuera parece absolutamente organizado, porque todo es perfecto. Desde dentro todo es caótico, pero dentro de este caos existe una organización. Y en cocina, cuando hay que preparar muchos platos de forma inmediata se produce un caos aparente, pero que sólo existe dentro del control de un orden establecido. Por eso podemos hacer lo que hacemos. Y todo ello trabajando con platos altamente sofisticados



L'ESGUARD



L'Esguard conserva todo el encanto de las antiguas masías catalanas



que pueden reunir hasta 20 ó 22 elementos".

De nuevo se manifiesta la apuntada complementariedad entre la disciplina que impone el ejercicio de la medicina y la necesaria creatividad que exige su cocina. Talento y espontaneidad para crear más de 100 platos nuevos cada año, y orden y organización para prepararlos y presentarlos atendiendo a las exigencias de un restaurante de alta cocina. Y siempre apoyando esta ingente actividad en la confianza hacia su reducido equipo, "esto es

Miquel Sánchez Romera ha conseguido en L'Esguard crear un auténtico templo de la alta cocina

como una orquesta. El éxito de L'Esguard se fundamenta en tres pilares para mí imprescindibles, que son mi mujer en la organización económica, mi responsable de cocina y mi responsable de sala. A mí me toca imponer una disciplina en el trabajo y poner el sello personal, pero el resultado es obra del equipo".

El enclave propicia la creatividad y el despliegue del talento. Como afirma el cocinero, "la ciudad no sólo contamina a nivel de humos y elementos tóxicos, sino que contamina a nivel psicológico. Cocinar es una forma de vida y por tanto el entorno en el que desarrollas tu actividad es determinante. Los grandes movimientos culinarios en Francia llegaron a París pero no nacieron en París. Yo ya era consciente de que el riesgo de venir aquí era tener menos clientela que en la gran ciudad. Pero precisamente la elección era ésta. Teníamos confianza en que la idea que íbamos a desarrollar tendría suficiente atracción como para que la gente se desplazara".

En definitiva, un restaurante singular, en el que se desarrolla una cocina singular y que responde a una filosofía no menos singular en la que prevalece la pasión, la creatividad fundamentada y la entrega a la actividad culinaria entendiendo ésta como un arte con mayúsculas.

SUGERENCIAS

Bocadillo de melón, sandía y jamón con pan con tomate

Ingredientes (4 personas)

- 1/4 melón
- 1/4 sandía
- 4 u rebanadas de pan de pagés
- 8 u lonchas delgadas de jamón de jabugo

Elaboración

Para el pan: Aplanar el pan con un rodillo y cortar en 8 rectángulos de igual medida (8x3 cm. aproximadamente), desecarlo al horno (15 minutos a 95°C).

PARA EL MELÓN Y LA SANDÍA

Cortar el melón y la sandía con la máquina cortafiambres a 2,5 mm. de grosor y con idéntica medida que los rectángulos de pan. Cortaremos 8 rectángulos de cada fruta.

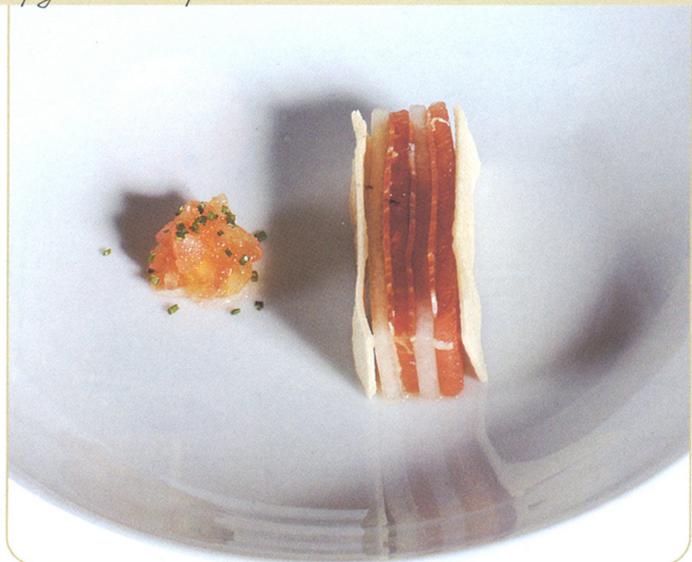
VINAGRETA

Ingredientes

- 1 u tomate a daditos
- 2 u cucharadas soperas de aceite de jamón
- 2 u gotas de vinagre de Módena
- ciboulette picado

Elaboración

Preparar el tomate cortado a daditos y añadir el aceite de jamón, el vinagre de Módena, una punta de sal y una punta de ciboulette.



Presentación

Presentar en forma de bocadillo. Disponer dos rectángulos de melón y dos de sandía por persona e intercalar el jamón entre ellos. Colocar finalmente un rectángulo de pan a cada lado. Acabar el plato con una cucharada pequeña de vinagreta, un poco de aceite de jamón sobre la fruta, y una punta de ciboulette.



Veiras del atlántico y su coral con caldo de azafrán

Ingredientes (4 personas)

CALDO DE AZAFRÁN

- 100 ml. caldo de gallina
- 2 g azafrán
- 1 u cucharada Micri® fondo base neutro vegetal
- aceite de trufa

PARA LA COCCIÓN DE LA VIEIRA

- 16 u vieiras limpias y frescas
- 50 g mantequilla
- 20 ml jarabe de arce
- sal, pimienta
- ciboulette picado

SALSA DE CORAL AHUMADO

- 100 g coral de vieira
- 2 u cucharadas Micri® fondo base neutro vegetal
- 50 ml agua
- sal y azúcar

Elaboración

PREPARACIÓN DE LA SALSA DE CORAL AHUMADO

Pasar el coral por un tamiz fino, añadir las dos cucharadas Micri® fondo base neutro vegetal, el agua, un poco de sal y azúcar. Hervir a fuego lento sin dejar de remover durante 20 minutos. Dejar que se enfríe y ahumarlo a 27°C durante 20 minutos.

PREPARACIÓN DEL CALDO DE GALLINA

En el caldo de gallina hirviendo, añadir una cucharada de Micri® fondo base neutro vegetal y 2 gramos de azafrán.

COCCIÓN DE LA VIEIRA

Cocer la vieira en sartén con mantequilla, sal, pimienta y añadir unas gotas de jarabe de arce al final para caramelizar.

Presentación

Disponer unas líneas cruzadas entre sí de salsa de coral, en el centro una cucharada soper de caldo de azafrán con un poco de ciboulette picado y puntas de aceite de trufa con trufa picada. Encima colocar de 3 a 4 vieiras dependiendo del tamaño. Acabar el plato con una punta de ñora y ciboulette encima de las vieiras.



Foie gras a la plancha con mousse de berenjenas a la llama y sofrito con paprika

Ingredientes (4 personas)

- 40 g foie gras de oca (por persona)
- 20 g pimiento rojo
- 20 g pimiento verde
- 20 g cebolla
- 20 g tomate
- una punta de ajo
- 4 u láminas de berenjena
- 80 g berenjena escalivada
- 4 u cucharadas soja dulce + dos cucharadas Micri® fondo base neutro vegetal
- 1 u cucharada pimentón dulce + dos cucharadas Micri® fondo base neutro vegetal
- 1 u cucharada aceite ahumado

Elaboración

Para el sofrito : Rehogar la cebolla en juliana con la punta de ajo picado, añadir el pimiento verde y el rojo. Una vez rehogado incorporar el tomate a daditos.

Para el canelón de berenjena :

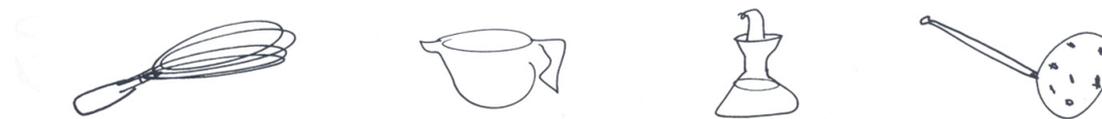
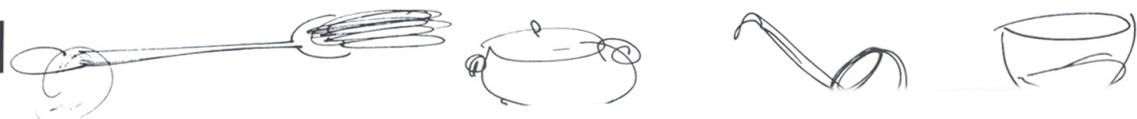
Pochar las láminas de berenjena, aproximadamente de 1 mm. de espesor y 8x5 cm. de tamaño, con aceite de oliva. Con la berenjena escalivada preparamos una mousse con el termomix, rectificar de sal y azúcar. Rellenar las láminas de berenjena con esta mousse y enrollar. Pasar por la paella sin aceite hasta que coja color.

Para la salsa de soja : Poner cuatro cucharadas de soja y dos cucharadas Micri® fondo base neutro vegetal.

Para la salsa de paprika : Poner una cucharada de moka de paprika, dos cucharadas Micri® fondo base neutro vegetal y una cucharada de aceite ahumado.

Presentación

Colocar en el centro del plato el sofrito, en un extremo un canelón de berenjena y delante de éste el filete de foie gras hecho a la plancha. Decorar alrededor con unos puntitos de salsa de soja y de paprika.





Helado de soja dulce con mousse de queso fresco enrollado de jalea de frutas y grissinis de pimienta

#### HELADO DE SOJA

##### Ingredientes (4 personas)

- 125 g nata
- 20 g soja dulce
- 15 g azúcar
- 10 g cacao
- 20 g Micri® fondo base neutro vegetal

##### Elaboración

Mezclar todos los ingredientes con el turmix, colar y meter en la heladora. Guardar en el congelador.

#### MOUSSE DE QUESO

##### Ingredientes

- una cucharada de queso fresco
- 50 g nata

##### Elaboración

Montar la nata con el queso en la batidora, llenar una manga pastelera y guardar en nevera. Cortar jalea en la cortadora de fiambres y dejarlo sobre un film. Introducir una lámina de jalea en un semitubo y llenar con el mousse de queso. Congelar y cortar las puntas. Guardar en nevera.

#### GRISSINIS PIMIENTA

##### Ingredientes

- 25 g harina
- chomito de aceite
- una pizca de levadura
- 10 g agua
- media cucharada de canela en polvo
- una pizca de pimienta

##### Elaboración

Mezclar todos los ingredientes amasándolos y estirándolos en la máquina de pasta al número 5. Hacer fideos y cocer al horno, unos semienrollados y otros rectos. Guardar.

#### GALLETA DE PISTACHO

##### Ingredientes

- 5 g mantequilla
- 5 g azúcar lustre
- 5 g clara de huevo
- 3 g harina
- 10 g pistacho molido

##### Elaboración

Mezclar todos los ingredientes hasta obtener una masa homogénea. Estirar sobre silpat en forma de cuadrados. Cocer en horno y guardar.

#### SALSA DE LIMÓN

##### Ingredientes

- 125 g zumo de limón
- 25 g Micri® fondo base neutro vegetal
- una pizca de ora

##### Elaboración

Mezclar todos los ingredientes con unas barillas y guardar en nevera.

##### Presentación

Disponer un cilindro de queso en diagonal en el plato y al lado una galleta de pistacho. Sobre la galleta colocar un porción de helado de soja y salsear con la salsa de limón. Decorar con dos grissinis.

