

Lo que dicen de nosotros



Deluz

Expansión

“Terrazas cálidas, noches con temperatura”

Reportaje por Isaac Castellanos Herrer. Propiedad de Unidad Editorial. Prohibida su reproducción.

Sábado 9 junio 2012 **Expansión** 43

DIRECTIVOS fin de semana

GASTRONOMÍA



La terraza de Deluz, en una de las casas más bonitas de Santander, muy cerca de la playa del Sardinero, está en medio de un cuidado y frondoso jardín.

Terrazas cálidas, noches con temperatura

CENAS AL AIRE LIBRE El jardín más bonito de Santander, el 'beach' de Finca Cortesín, lo último en Madrid, y Atrio, en Cáceres.

Maricar de la Sierra. Madrid

■ Deluz. Un magnolio en el jardín

En una de las casas más bonitas de Santander, de inconfundible aire inglés, en Deluz, cerca del Sardinero, han brotado los tilos, los ciruelos pisardii y el imponente magnolio del jardín, mientras la terraza, rodeada de rosas de pitiminí, se llena de velas, sombrillas y el aroma de la hierba recién cortada.

Con una cocina de fusión, aquí se pueden compartir los pica pica, seña de identidad de la casa, igual que las mesas sazonadas sin mantel. Destacan los rollitos de pato confitado con verduras, el rosti de patatas crujiente con huevos ecológicos y bechamel cremosa, o la terrina de foie micuit. Del bar a la mesa, porque todo el pescado procede de la lonja de Santander, como el lomo de merluza o el rape, a la plancha o al horno, con sushi-maki de caviar de mejillones y agnacate



El 'beach club' de Finca Cortesín: palmeras y camas balinesas.

de Málaga, o en lomitón en tempura con espuma de alioli y mahonesa de cebollino. Merecen la pena los platos de carne de ternera de alta montaña procedente de granjas ecológicas.

■ **Finca Cortesín.** En la playa de Palmaras, olivos, camas balinesas, tumbonas y el Mediterráneo como horizonte. En la playa de Caseres, el exclusivo Beach Club de Finca Cortesín, en Málaga, es lo único que le faltaba a este cinco estrellas gran lujo para ser uno de los mejores hoteles de España.

Estilo marinero en tonos blancos que cede todo el protagonismo al azul del Mediterráneo, con una piscina infinity pool de 40 metros y una cuidada decoración. Como todo en este hotel que cuida tanto la gastronomía, en el beach club se puede disfrutar con una cocina mediterránea, de gran ca-

lidad en la materia prima, con platos como ajoblanco malagueño con perlas de melón, porra antequerana con ventresca de bonito, almejas de carril a la marinera, habito o rita a la sal o brocheta de solomillo.

■ Loft 39. Sobrevolando Velázquez

Oculta en el primer piso de un magnífico edificio de la calle Velázquez, la nueva terraza de Loft 39 es el sitio de este verano en Madrid. Con una cuidada decoración, se estructura en dos espacios diferenciados. El restaurante, con espíritu años 50, mesas doradas de acabado envejecido, cómodos butacones, suelos de madera y marmoles de hilo, rodeado de abundante vegetación. Todo para disfrutar con una carta mediterránea, con platos como el atún tartar, la merluza de pincho

con espárragos o el salmorejo. La zona de gastrocatería es vanguardista, con taburetes y mesas altas de aluminio, grandes espejos que cuelgan de las celosías de madera y una barra metalizada. Con horario ininterrumpido, se puede tapear con propuestas como los dados de salmón con huevas de trucha o los buñuelos de trufa, y acompañar con una gran selección de destilados.

■ Atrio. Lugar con estrellas

Si el hotel restaurante Atrio, en pleno centro histórico de Cáceres, es una belleza vanguardista, sus dos terrazas son un refugio de calma y buen gusto.

La terraza del restaurante, en un lírico patio interior ajardinado, dispone de diez mesas rodeadas de madroños, naranjos y las plantas aromáticas del cocinero Toño Pérez. Un escenario privilegiado para las propuestas de este dos estrellas Michelin, que esta temporada tiene nuevas propuestas como la cigala verde Prada, con gardina crujiente, notas marinas y mostaza verde sobre aceite de oliva texturizado de tierra; la lonchija ibérica con callamar; los espárragos blancos de Valdivia en butter knife; de setas y cortezas de bosque; la degustación en tres pases de caviar con tubérculos, o la gambina marinada en carpaccio con crema agria y caviar. Como siempre, el servicio que dirige José Polo, es impecable. En la

terrazza del ático, con vistas a la plaza de San Mateo, dos preciosas albercas y el caprichoso juego de luz que monta por las jambas rectilíneas, ofrece un ambiente relajado en blanco inmaculado para disfrutar de un piqueo informal a base de croquetas, ensalada de burrata, jamón ibérico, ostras o tostas crujientes de foie, acompañados de vino o un gin&tonic.



Alberca en la terraza del ático de Atrio.

Deluz. C/ Bernabé Capel 18. Santander. Tfn: 942590606. Precio: 32 €. www.deluz.es
Beach Club Finca Cortesín. Precio: 50 €. www.fincacortesin.es
Loft 39. C/ Velázquez, 39. Madrid. Tfn: 91 432 43 86.
Precio: 30 €. Cierre: domingo.
Atrio. Plaza de San Mateo 1. Cáceres. Tfn: 927242928. Precio menú degustación: 89-99-109 €. E-mail: atrio@elreischotel.com



La terraza de Loft 39, de lo más 'in' de Madrid.

“En una de las casas más bonitas de Santander, de inconfundible aire inglés, en Deluz, cerca del Sardinero, han brotado los tilos, los ciruelos pisardii y el imponente magnolio del jardín, mientras la terraza, rodeada de rosas de pitiminí, se llena de velas, sombrillas y el aroma de la hierba recién cortada”

[ver el artículo completo](#)

ELLE

“El emperador honesto”



“Más de 500 rosales visten el exterior de Deluz, una casa con lounge room, atípica para los años 50 españoles y en cuyo jardín a una le gustaría ser Liz Taylor para casarse ocho veces. En los diferentes espacios diáfanos que caracterizan su interior conviven el mobiliario de Charles Eames & Eero Saarinen, de mitad del siglo pasado, piezas isabelinas del XIX pertenecientes a la familia y obras de artistas como Paloma Navares”

[ver el artículo completo](#)



ESTILO



Restaurante Marina, en Valencia. Al lado, un plato de uno de sus arroces, en este caso arroz del senyoret.

Buena gastronomía junto al mar

De los embutidos marinos de Ángel León a los tacos de solomillo de Sergi Arola. Un recorrido por la costa en busca de restaurantes que brillan con menús desde 25 euros

BERO LEÓN. Madrid. El churrigüero en fogata es un lugar casi atávico para la relajación, y la playa uno de los destinos favoritos para el descanso estival de los españoles y de muchos extranjeros. El reto suele ser encontrar el secreto escondido de la gastronomía lugareña. Este es un recorrido por la costa española en busca de menús sabrosos, sencillos y con el mar en el horizonte.

Ca Juan. Montaña, mar y braxas. Esta es la combinación ganadora para Juan Abell. O por lo menos, la que lleva una década ofreciendo en su céntrico local de Altea. Su especialidad es la carne de vaca o de buey, pero con cortes que superan el centinar de días de maduración. Los que prefieren sabor a mar pueden optar por una ración de gambas rojas de Denia o por unos espárragos septentrionales (Parida 1.011, 146, Altea, 50-60 euros).

Audrey's. Este restaurante, ubicado en el hotel AR Diamante Beach de Calpe, llevaba tiempo llamando la atención. En la última edición de las estrellas Michelin, el rumor se consolidó: el chef Rafa Soler, discípulo de Martín Berasategui y de Joel Robuchon, se hacía con una estrella con su propuesta local vinculada al producto: ostras de Valencia, ventresca de atún de Villajoyosa, o un plato de bollito grano de la zona con arroz y verdura (Avenida Juan Carlos I, Calpe. Menú degustación desde 42 euros. A la carta, 60 euros por persona).

Voramar. Tostito de otra época, elegante, íterano... El Hotel Voramar lleva desde los años treinta del siglo pasado, cuando se construyó, siendo un hotel del Levante. Primero como fina residencia, luego como hospital de

campaña durante la Guerra Civil. Berlanga volvió allí en los años cuarenta y hoy en día, además de una interesante visita, ofrece unos arroces inigualables. Franco Pilar Coloma 1, en Benicassim. Unos 25 euros por persona).

Taberna del Chef del Mar. En este pequeño local del Puerto de Santa María (Cádiz) nació Apolencio, el restaurante de Ángel León (con tres estrellas Michelin). Tras el traslado de éste a un antiguo molino marino, también en el Puerto, el espacio original se convirtió en la barra del cocinero. Tapas rústicas, embutidos marinos. Una buena manera de probar las propuestas del Chef del Mar. El sitio no admite reservas por lo que siempre cabe la posibilidad de esperar a que haya hueco. (Calle Puerto Escudado, 6, Puerto de Santa María. Unos 25 euros por persona).

El Campero. Justamente el cocinero Ángel León define este local de Barbate (Cádiz) como "la catedral del atún". En este restaurante, dirigido por Pepe Melero y Julio Viquez, tienen un menú degustación basado en la base de este

pezado (85 euros). También ofrecen una selección de pescados y mariscos de la zona. Todo se basa en el repertorio tradicional, pero incluye interesantes toques de vanguardia. (Avenida de la Constitución, Local 5 C, Barbate. A la carta, 70 euros por persona).

El Templete. Emboscado en la terraza de un centro comercial, aparece este restaurante. Sus menús están dispuestos a escucha: minutos de las plagas micofíticas, de donde llegan gran parte de sus materias primas: chorro (merlujo), atún o lagos, que preparan con mejor verde. También elaboran las paellas o el conejo, típico de las islas, y sirven vinos volcánicos (Terre-



Restaurante Audrey's, en Calpe, con una estrella Michelin. En el plato, quíquidas, crema de almejas y uva de Teulada.



Tartar de calamar de El Ganepero.

Faculo Alfonso, del restaurante Deluz, en Santander. Y dos de las propuestas que ofrece en su carta. Bellavista de salmón salvaje y Anaxí sofrit ecológico.

za del centro comercial El Médano, en Tenerife. Desde 20 euros por persona).

Pachá. De primeras suena raro, pero Pachá tiene un restaurante. Y se come bien. Aviso, su especialidad es el sushi (en su reconocida Adonde de distribuir de la cena, si se reserva mesa, se puede entrar a la discoteca directament). Aunque con el tiempo el club ha perdido parte de su esencia, en el camino se ha consolidado como un hito turístico de la isla. (Avenida 8 de Agosto s/n, en Ibiza. Unos 45 euros por persona).

Xi food. La terraza del hotel Aguas de Ibiza, en Santa Eulalia, es territorio del cocinero Sergi Arola que lleva varios años desarrollando su carta. Cada temporada presenta nuevos platos (como los tacos de solomillo de buey o los bocados de merlujo) sin olvidar de clásicos como las bravas Arola o su bocaneta de salmón. El restaurante es un lugar ideal

para ver el atardecer (Hotel Aguas de Ibiza, Santa Eulalia, Ibiza, 40 euros por persona).

Deluz. El corazón del grupo Deluz (responsables de, entre otros, Gastronomía, Cebo & Masullo o La Vaguería Montañesa) está en este céntrico restaurante de Santander. Productores locales, pescados frescos, verduras jugosas. Para la familia Zamora, al frente del grupo, el productor es la clave. Luego lo elaboran en forma de pisto con huevos ecológicos, de foie micuit, de tataki de atún o de anchoas de Santoña. Todo regado con una cuidada selección de vinos (Barrón y Cajal, 55, en Santander. 30 euros por persona).

Marina Beach Club. En plena playa de las Arenas, en Valencia, se encuentra este beach club centrado en los arroces. Aunque en el restaurante cocina el francés Sébastien Gros, para los platos cuenta con la mano del chef valenciano Juan Carlos Galbis. (Marina de Valencia s/n. Unos 30 euros por persona).

“Buena gastronomía junto al mar”

“El corazón del grupo Deluz está en este cuidado restaurante de Santander. Productores locales, pescados frescos, verduras jugosas...”

Para la familia Zamora, al frente del grupo, el producto es la clave. Luego lo elaboran en forma de pisto con huevos ecológicos, de foie micuit, de tataki de atún o de anchoas de Santoña. Todo aderezado con una cuidada selección de vinos”

[ver el artículo completo](#)



De Luz (Ramón y Cajal, 18 tel. 942 29 06 06) €€

Cautivador restaurante en la zona más elitista de Santander. Es la antigua casa familiar de su propietario.

Carlos Zamora, el dueño de esta mansión convertida en **restaurante de El Sardinero**, es uno de los hombres de negocios hosteleros más inquietos de España.

En la capital cántabra, por ejemplo, cuenta con varios y exitosos locales (**El Machi, Días de Sur, El Italiano y La Caseta de Bombas, todos muy recomendables**), pero su laboratorio de inquietudes e ideas es esta espléndida casa donde se aúnan celebraciones a medida, tecnología punta, sabores de oriente y occidente, salones para reposar o meditar junto a la chimenea y un jardín envidiable.

Uno de los rincones favoritos es la boîte o mini discoteca, estilo años 70, con música y luces apropiadas.



Picoteo en De Luz

© De Luz

“Estos son los mejores restaurantes para degustar Santander”

“Cautivador restaurante en la zona más elitista de Santander. Es la antigua casa familiar de su propietario. Carlos Zamora es uno de los hombres de negocios hosteleros más inquietos de España. Su laboratorio de inquietudes e ideas es esta espléndida casa donde se aúnan celebraciones a medida, tecnología punta, sabores de oriente y occidente, salones para reposar o meditar junto a la chimenea y un jardín envidiable. Uno de los rincones favoritos es la boîte o mini discoteca, estilo años 70, con música y luces apropiadas”

[ver el artículo completo](#)

fuera de SERIE

“Grupo Deluz, alta cocina en el lugar que se quiera”



The screenshot shows a news article from the website 'fuera de serie'. The article title is 'Grupo Deluz: alta cocina en el lugar que se quiera'. Below the title, there are three sub-headers: 'Bahía de Santander: un paraíso para navegar en botuco', 'Finca Albada, el nuevo catering de autor de Pescaderías Coruñesas', and 'Lunch Box o cómo comer sano y bien cuando no se tiene tiempo de cocinar'. The main image shows an outdoor dining table set with white linens, glassware, and floral centerpieces. The author is identified as Marta Fernández Guadaño (@mfguada), and the article was updated on 2/12/2016 at 10:10 hours. A short paragraph below the image reads: '“Catering” no tiene por qué ser sinónimo de platos recalentados. Así lo demuestra el de Carlos Zamora, capaz de atender a 1.200 comensales con las últimas tendencias gourmet.' Another paragraph states: 'En su “historial” han convivido bodas en una carpa transparente asomada a la Bahía de Santander para 500 personas, la comida para un consejo de administración de una empresa del Ibex 35, una cena de gala para 1.800 médicos, un evento en una estación de tren o un catering en un bosque perdido de Cantabria. Son opciones de Catering Deluz, que, con su casa matriz en Santander, opera en todo el norte de España y, en ocasiones, se desplaza a ciudades como Madrid.' At the bottom, a small caption reads: 'Arranó en 2007, un año después de abrir Deluz, casa de la capital cántabra reconvertida en restaurante y espacio de'.

“En su ‘historial’ han convivido bodas en una carpa transparente asomada a la Bahía de Santander para 500 personas, la comida para un consejo de administración de una empresa del Ibex 35, una cena de gala para 1.800 médicos, un evento en una estación de tren o un catering en un bosque perdido de Cantabria. Son opciones de Catering Deluz, que, con su casa matriz en Santander, opera en todo el norte de España y, en ocasiones, se desplaza a ciudades como Madrid”

[ver el artículo completo](#)



WOMAN
madame
FIGARO

[ver el artículo](#)

LUCÍA SECASA

[ver el post](#)

EL DIARIO
MONTAÑÉS

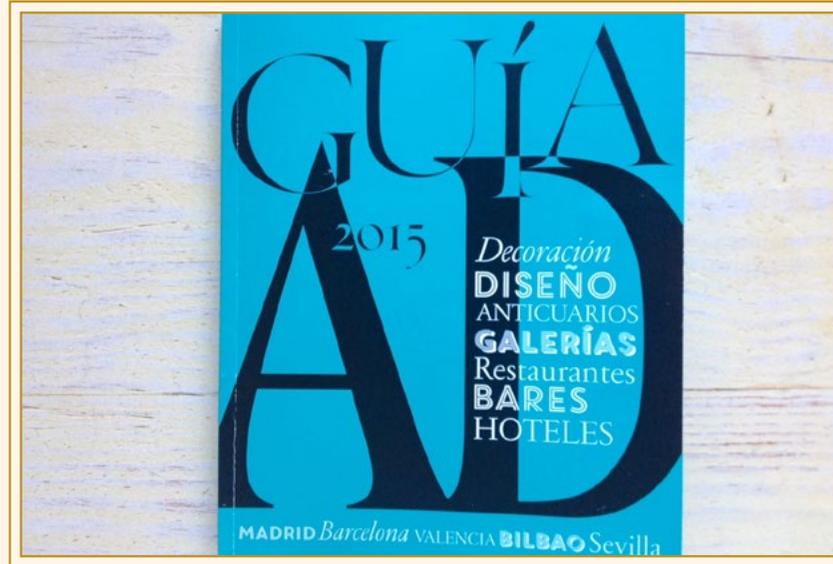
[ver el artículo](#)

“La boda de ensueño de Marta Hazas”



Deluz

Guía AD 2015



“En una casa familiar de los años 50 rodeada por un vergel, se dan cita sillas de los Eames y mesas de Saarinen para degustar, con cubertería de plata, un menú innovador con pescado salvaje y carne ecológica”

[ver el artículo completo](#)

