

Lo que dicen de nosotros



Deluz

Expansión

“Terrazas cálidas, noches con temperatura”

Impreso por Juan Castellano 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 miquiz. Del barco 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 Palmeras, 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 murciense, 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, mezcla doradas de acabado vintage, 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 camarón; 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

terrace 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.com

■ **Loft 39.** C/ Velázquez, 39. Madrid. Tfn: 91 432 43 86.

■ **Finca Cortesín.** C/ Caseres, 1. Santander.

■ **Atrio.** Plaza de San Mateo 1. Cáceres. Tfn: 927242928. Precio menú degustación: 89-99-109 €. E-mail: atrio@restaurantesatrion.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](#)





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

PABLO LÉON. Madrid. El chiringuito en España 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, acogedores y con el mar en el horizonte.

Ca Juan. "Montaña, mar y brasa". Esta es la combinación ganadora para Juan Abril. O por lo menos, la que lleva una década ofreciendo en su cedido local de Altea. Su especialidad es la carne de vaca o de buey, pero con cortes que superan el centenar de días de maduración. Los que prefieren sabor a mar pueden optar por una ración de gambas rojas de Denia o por unos explosivos sepiotes. (Partida L'Olla, 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 o 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 bollit (guiso de la zona con arroz y verduras). (Avenida Juan Carlos I, Calpe. Menú degustación desde 42 euros. A la carta, 60 euros por persona).

Veramar. Testigo de otra época, elegante, literario... El Hotel Veramar lleva desde los años treinta del siglo pasado, cuando se construyó, siendo un icono del Levante. Primero como fina residencia, luego como hospital de

campaña durante la Guerra Civil. Berlanga rodó allí en los años cuarenta, y hoy en día, además de una interesante visita, ofrece unos arroces inigualables. (Pasaje 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 Apociente, 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, raciones, 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 Isaacodrillo, 6, Puerto de Santa María. Unos 35 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 recetario tradicional, pero incluye interesantes toques de vanguardia. (Avenida de la Constitución, L'Olla. A la carta, 70 euros por persona).

El Templete. Embocado en la terraza de un centro comercial, aparece este restaurante. Sus mesas están dispuestas a escasos metros de las playas sinfinitas, de donde llegan gran parte de su materia prima: cherní (merlu), atún o lapas, que preparan con mojo verde. También elaboran las paellas o el conchó, típico de las islas, y sirven vinos volcánicos. (Terraza del centro comercial El Melón, en Tenerife. Desde 30 euros por persona).

Pachá. De primera mano raro, pero Pachá tiene un restaurante. Y se come bien. Aviso, su especialidad es el sushi (muy recomendable). Además de disfrutar de la cena, si se reserva mesa, se puede entrar a la discoteca directamente. 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. (Avinguda 8 de Agosto s/n, en Ibiza. Unos 45 euros por persona).

Vi Cook. 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 merlu) sin olvidar los clásicos como las bravas Arola o su bocata de calamar. El restaurante es un lugar ideal



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



Fausto Alfonso, del restaurante Marina Beach Club, en Valencia. Y dos de las propuestas que ofrece en su carta: Bellavista de salmón salvaje y Roast beef ecológico.

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, Carmencita, Cebo & Manolo o La Vaguería Montaleza) 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 pinto 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, 18, 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 las paellas 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 pinto 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”

fuera de serie 

Moda y caprichos Personajes Tecno Relojes Viajes Gastro Cultura Motor Más 

CATERING

Grupo Deluz: alta cocina en el lugar que se quiera

-  Bahía de Santander: un paraíso para navegar en botuco
-  Finca Albada, el nuevo catering de autor de Pescaderías Coruñesas
-  Lunch Box o cómo comer sano y bien cuando no se tiene tiempo de cocinar



Marta Fernández Guadaño  @mfguada
Actualizado: 27/12/2016 10:10 horas

Compartir       Suscribete

“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.

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.

 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

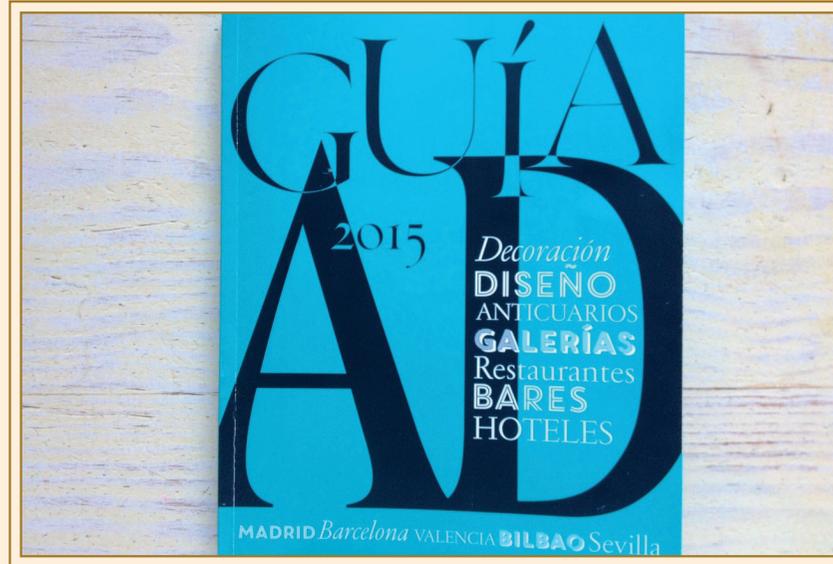
[ver el artículo](#)

*“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](#)



ELLE

“Los lugares para eventos y bodas más bonitos de España”

EDECOR TENDENCIAS DECORACIÓN ARQUITECTURA DISEÑO HOME ELLE DECOR SUSCRIBIRSE

LOS LUGARES PARA EVENTOS Y BODAS MÁS BONITOS DE ESPAÑA

Si estás pensando en una boda de cuento o un evento familiar o de trabajo que se quede en el recuerdo, te dejamos aquí algunos lugares con localizaciones, diseños y jardines de película.

POR GEMMA MARCÉS PUBLICADO: 15/04/2024



Deluz

- Sitios donde organizar una boda como las instagramables
- Cuentas de Instagram para inspirarte en la decoración de tu boda
- Las mejores caterings de Madrid

En primavera y verano los eventos y bodas comienzan a multiplicarse y uno se pregunta cuál será el lugar más idílico en España para poder sorprender a todos los invitados. Nosotros hemos localizado una breve lista de lugares que te van a sorprender por el entorno, el diseño de sus jardines y salones y por el edificio principal, en muchos casos con muros que esconden siglos de historia.

“Esta preciosa casa particular de los años 50 con jardín inglés y convertida en unos de los restaurantes más chic de la ciudad de Santander, junto a las playas del Sardinero, puede ser el lugar ideal para un pequeño evento familiar, una boda romántica o desayunos de empresa. Sus decorados interiores son de revista, al más puro estilo francés, con papeles mural en algunos de sus salones”

[ver el artículo completo](#)



iHOLA!



“La boda de Laura, la novia del vestido drapeado y la pamela que cambió Madrid por Santander”

“Queríamos celebrar nuestra boda en el centro de Santander y no valorábamos otra opción que no fuera Deluz. Es un restaurante que se ubica en una de las casas más bonitas de la ciudad. En 2006, la familia Zamora transformó la casa de sus abuelos en un lugar maravilloso en el que celebrar y compartir momentos tan especiales como este”

[ver el artículo completo](#)



ELLE



“María y Carlos celebraron su amor en Santander, rodeados de mucho amor”

“María Sañudo es la directora de marketing de TENDAM (Cortefiel, Pedro del Hierro, Hoss Intropia, Slowlove y OOTO), y desde hace una semana, la mujer de Carlos, con quien se dio el sí quiero más importante de sus vidas, en una íntima ceremonia en Santander. Una celebración en la que, además fortalecer aún más el amor, María se convirtió en la novia más espectacular de estas últimas semanas.”

[ver el artículo completo](#)

