# Can Jubany

Uno de los nuevos comedores del reformado Can Jubany

**Cristina Jolonch**

La impecable reforma, firmada por el arquitecto Jordi Font y la interiorista Sandra Tarruella, con la que Nandu Jubany y Anna Orte han querido celebrar los 15 años de su restaurante ha servido para situar el espacio a la altura de la extraordinaria cocina que ofrecen. El cambio debería servir también para recordar a los directivos de la guía roja que tienen pendiente otorgarle esa segunda estrella que, ahora más que nunca, clama al cielo.

Acostumbrado a un espacio más modesto, a Jubany se le ve feliz moviéndose de un lado a otro por su amplia cocina, un rectángulo acristalado desde cuyo exterior se le puede ver con su equipo, capitaneado por Quico Arumí. Han estrenado también un huerto biodinámico en el que ya crecen los calçots (plantaron 4.000), ajos tiernos o las escarolas de invierno, bajo un manto de tierra. Pronto estarán listos los guisantes, las habas, las alcachofas y será el momento de plantar espárragos. Su mundo vegetal se complementa con un montón de productos de proximidad que dan sabor a su cocina. Mientras fuera maduran esos guisantes, Jubany recurre a la despensa del Maresme para preparar un plato en que los sirve con un toque de brasa, butifarra negra y calçots, sobre la propia vaina que el comensal puede llevarse a la boca con los dedos. Ha llegado el momento de despedirse de las últimas trufas y de la suculenta cocina de invierno –pocos chefs bordan como él la becada o la liebre a la royal– para dar la bienvenida a la primavera.

Junto a algunos de sus colegas, Nandu Jubany presentaba hace varias semanas en un congreso gastronómico la prolongación del acuerdo entre la Fundación Alicia y la Universidad de Harvard, a la que volverá para seguir participando en los cursos de ciencia y cocina. Modesto y espontáneo, en su estilo habitual, bromeaba: "Nunca había pensado que algún día iría a la universidad, ¡y mucho menos a Harvard!". Es difícil encontrar un chef con más energía que la de este hombre al que, en palabras de Toni Massanès, director de Alicia "calificarlo de hiperactivo es pecar por defecto. Nandu es eléctrico, es una fuerza de la naturaleza. Es una máquina".

## Platos de primavera

**❶ Jubany trabaja estos días varios platos con habas y alcachofas pequeñitas ❷ El tuétano es otro de los ingredientes que estarán presentes en la nueva temporada.**

**Calldetenes (Osona)** Carretera de Sant Hilari, s/n. Tel.: 938-891-023. Precio medio: 80 euros.

## Licor de naranja

**Cuentan que al regreso de un romántico viaje por la costa del sur de Nápoles surgió la fusión entre el limoncello, licor dulce de la región italiana de Campania que se obtiene de la maceración de limones, con las naranjas valencianas. El resultado es Federica, el arancello de Valencia. Las botellas, con una etiqueta ilustrada por Eva Armisén, se distribuyen por internet (www.arancellofederica.com). Tiene 30 grados y se debe consumir muy frío.**

## Chocolate 3D

**La firma Lékué acaba de presentar los nuevos moldes de Pascua en tres dimensiones para facilitar a los niños la tarea de preparar ellos mismos los huevos de chocolate con piezas que se encajan sin dificultad. Son de silicona, flexibles y resistentes a temperaturas que van de –60ºC a 220ºC y se pueden utilizar tanto en horno como en microondas, nevera y congelador. Ambos modelos, el que consta de cinco huevos de distintos tamaños y el que lleva un huevo mediano y un conejo, incluyen un recetario con plantilla para colorear dibujos de huevos de Pascua y un conejo y un huevo para que los más pequeños los coloreen. Se pueden decorar con glasa real, chocolate o productos de azúcar preparados. Cuestan 16 euros. www.lekue.es**

Los nuevos moldes de Lékué para los más pequeños

## BODA REAL EN EL MANDARIN

El hotel londinense Mandarin Oriental Hyde Park ofrece el tour Boda Real, un recorrido exclusivo por el palacio de Kensington, Chartwell, Spencer House, Althorp y Westminster Abbey con accesos especiales y guiado por familiares directos o miembros asociados de la familia real.

## Navalegua 2009

**Sugerencia de Rut Cotroneo, sumiller**

La garnacha tinta es una variedad apasionante que en España, en los últimos años, está haciendo disfrutar de todo su esplendor, sobre todo en pequeños proyectos, muy artesanales y de producciones comedidas. Bodegas Lobecasope es uno de ellos, un sueño hecho realidad de cinco personas, amantes de la vid, la uva y los vinos únicos, diferentes y con entidad propia.

Y así, poco a poco, durante ocho años, el proyecto ha tomado dimensión. Son ya 6,5 hectáreas de viñedo de garnachas viejas recuperadas en los pueblos de San Pablo de los Montes y de Cuerva, al pie de los montes de Toledo, donde tienen la bodega, en la que no se escatima tiempo e ingenio para aplicar todo tipo de técnicas curiosas y donde Flequi Berruti sigue con su máxima de sólo utilizar productos orgánicos, al más puro estilo biodinámico.

Sus dos vinos, que se crían durante unos meses en barricas de roble francés y no pasan por ningún filtrado ni clarificado, ya están listos para salir al mercado. El Navalegua 2009, nombre elegido por Sonia López, luce una frescura y delicadeza que inunda todo el paladar y poco a poco va ganando en boca el aporte de las barricas, mucha fruta fresca y toques de hierbas aromáticas. Y su hermano mayor, Ziries 2009, es un vino más potente, más expresivo, con fruta madura, especias y más sabroso. Unos vinos que nos conquistan por su sencillez, equilibrio y elegancia y recuerdan a la delicada Borgoña...

**Zona** Vino de la Tierra de Castilla. **Tipo** Tinto, 14,5%. **PVP aproximado** 6 €.

## Sushi sencillo

**Preparar sushi no es difícil, pero sistemas como Perfect Roll, de la firma Leifheit, lo hacen más sencillo. Basta colocar las algas nori, el arroz y los ingredientes escogidos en la base, cerrar los extremos del dispositivo y tirar de la pestaña lateral para formar y prensar el rollo. El cilindro de arroz queda listo para cortarse en piezas individuales. Además de hacer maki sushi, este artilugio permite elaborar rollos de patata, carne o vegetales. Está en negro, verde o rojo, incluye un libro de recetas y cuesta 9,50 euros. Información: 902-107-098 y www.ohmenaje.com**

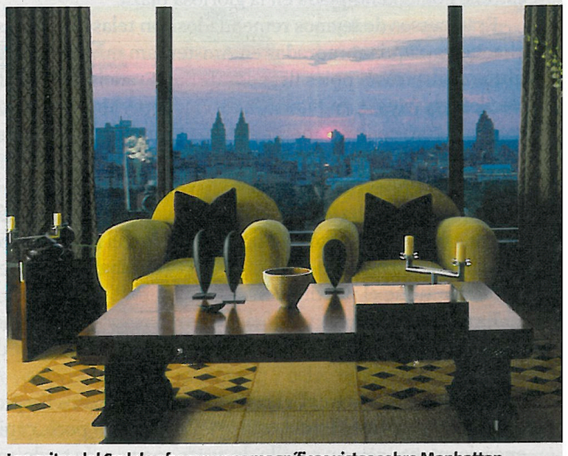
# The Carlyle

**Màrius Carol**

**The Carlyle es conocido por su majestuosidad art déco, por sus excelentes Park y por su suntuoso lujo. Y porque en el piso 34 de este bello inmueble John F. Kennedy durante un tiempo, precisamente los meses que duró su con Marilyn Monroe. Su aventura era un secreto a voces, hasta el punto d tiempo The Carlyle era conocido como *la Casa Blanca de Nueva York*, pues a colaboradores del presidente, cuando no al mismísimo comandante en también desayunara allí por última vez su hijo John-John con su esposa, a vuelo a Martha's Vineyard en el que él mismo pilotaba el aparato que se tormenta.**

**En el Café Carlyle toca el clarinete Woody Allen los lunes por la noche, Jazz Band, lo que congrega a un público entusiasta del jazz. Por poco más puede cenar y descubrir el talento musical del director de *Manhattan*, en aires de cabaret de los años treinta cuya ambientación corresponde a Ma un Oscar de la Academia de Hollywood en 1952 por la dirección artística hotel no defrauda: la más sencilla de sus habitaciones resulta elegante y mobiliario clásico y una cuidada lencería de cama. Ni siquiera agobia la n diseñadores que han aportado su talento a lo largo de los años, que abar Draper hasta Alexandra Champalimaud. A nadie debe extrañar que un a Newman, a quien agobiaba Nueva York, se refugiara en una suite de la úl decía que la ciudad de los rascacielos sólo era soportable desde la azotea**

**Si el visitante quiere conocer lo que se entiende por la aristocracia am da pedir mesa en el restaurante Carlyle, decorado como una casa solarie grabados de caza, paredes forradas de seda y grandes jarrones con flores es el preferido de las gentes del Upper East Side: sus huevos benedictine junto con sus tortillas de huevos de langosta.**



Las suites del Carlyle ofrecen unas magníficas vistas sobre Manhattan

LOS REFLEJOS DEL ORO EN EL MANHATTAN. **El Bemelmans Bar es una de las mej Nueva York y está situada en los bajos del hotel. El diseñador Thierry Despont aportar modernidad a un local clásico, cuya referencia son los murales de Ludw conocido ilustrador de *The New Yorker* y *Vogue*, que pintó escenas de Central P ser mejor, con su espléndida barra de granito negro, el techo forrado de panes cuero negro. El barman está a la altura del ambiente, y sus manhattan tienen reflejos dorados de la cubierta.**

**Datos** 188 habitaciones y suites. **Precios** 500 euros. **Dirección** 35 East 76th Street, Nueva 744-1600. www.thecarlyle.com.