

GASTRONOMÍA ■ NO HAY NINGÚN CHEF VASCO ENTRE LOS NUEVOS DISTINGUIDOS

Les Moles, de Ulldecona, obtiene su primera estrella Michelin

El chef madrileño de DiverXo es el único nuevo triestrellado en las distinciones dadas a conocer anoche en el Museo Guggenheim

EUROPA PRESS

El restaurante Les Moles de Jero-ni Castell, ubicado en Ulldeco-na, en el Montsià, recibió ayer su primera estrella Michelin en la gala presentada por el director de la guía roja, Michael Ellis que tuvo lugar en el Museo Guggenheim Bilbao y que contó con la presencia de más de 300 invita-dos. El restaurante, que abrió sus puertas el 5 de diciembre de 1992 está situado, como su nombre in-dica, en la que fue la primera pe-drera de Ulldecona.

El restaurante Diverxo de Ma-drid, de David Muñoz, logró su tercera estrella Michelin, mien-tras que El Portal ubicado en Ez-caray y M.B. (Guía de Isora-San-ta Cruz de Tenerife) son los dos nuevos establecimientos que cuentan con las dos estrellas que concede la Guía Michelin 2014. La nueva guía, que incluye a 171 res-taurantes con estrella, concedió en España 23 nuevas estrellas que reconocen la labor de los mejores restaurantes del país. En esta oca-sión, no hay ningún chef vasco entre los nuevos distinguidos con estrellas.



El chef David Muñoz y su esposa Ángela Montero, del restaurante DiverXO de Madrid, celebran la tercera estrella Michelin. FOTO: EFE

Por su parte, con dos estrellas fueron distinguidos El Portal ubi-cado en Ezcaray (La Rioja) y M.B. (Guía de Isora-Santa Cruz de Te-nerife).

Con una estrella, hay 20 no-vedades y son ocho los restau-rantes españoles que pierden al-guna estrella. En Portugal, las únicas novedades son en la cate-goría de una estrella (restauran-te Eleven y L'And Vineyards).

Les Moles, que abrió en 1992, está situado en la que fue primera cantera del municipio

Tras la presentación de las no-vedades de la guía Michelin, se dio paso a una fiesta gastronó-mica con la participación de pres-tigiosos cocineros de Bizkaia, en concreto, los siete chefs con es-trella del territorio vizcaíno, que, capitaneados por Eneko Atxa, del restaurante Azurmendi en La-rrabetzu (Vizcaya), ofrecieron sus creaciones gastronómicas a los invitados.

El equipo de chefs lo confor-maron, además de Eneko Atxa, que en la última edición obtuvo la tercera estrella Michelin, Jo-sean M. Alija del Nerua, Daniel García del Zortziko, Fernando Canales del Etxanobe, Zuriñe García del Andra Mari, Jabier Gartzia del Boroa y Alvaro Ga-rrido del Mina.

