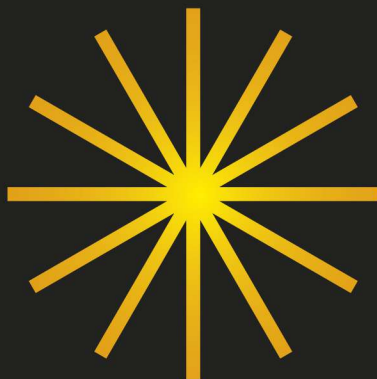




LAS ESTRELLAS DEL CAMINO



LAS ESTRELLAS DEL CAMINO

«...comer no consiste solo en saciarse, hartarse o, simplemente, mantener el estado de salud, sino también en el placer y los hábitos que conforman una riquísima herencia sociocultural de cada región...»

Declaración de Madrid en el I Encuentro Europeo de Gastronomía.

CRÉDITOS

Ut eum cum restis ratquis inctiam, omni
dolupicipsam consecumqui ut auditis sit voluptas
escipsa adit vendipi endaero quidunt aut veliqui
aboribus doluptate volore licatquam, culpa sa que
derumquodit dolupis quiandi cumquam, qui cus
dolor miligent quoditi nvent.
EcullupSus, Casdam opublicae, et? Nam. Ori

ÍNDICE

Eduardo Salanova8

David Yárnoz 14

Pilar Idoate 20

Koldo Rodero 26

Aaron y Jaione 32

Gonzalo y Mariana38

Iñaki y Carolina 44

Ignacio Echapresto 50

Francis Paniego 56

Miguel Caño 62

Miguel Cobo 68

Ricardo Temiño74

Yolanda y Juan José80

Áxel y Claudia 86

Las Estrellas del Camino 92

Mapa Gastronómico del Camino de Santiago94



EDUARDO SALANOVA

Tras el cierre de su anterior apuesta, en tan solo cinco meses alcanzó de nuevo la estrella perdida.

Tras sus estudios de Derecho, para lo que, evidentemente y a la vista de los resultados, no estaba destinado, cursó estudios de gastronomía en la Escuela de Hostelería de Huesca. Finalizados estos, se curtió profesionalmente en lugares señeros de la cocina española como los restaurantes Echaurren o A Poniente.

En julio de 2018, junto con Ana Acín, abrió Espacio N, en Esquedas [Huesca], en la parte superior de la antigua y mítica fonda de viajeros Venta del Sotón. Una apuesta abiertamente comprometida con la cocina y los productos aragoneses que le llevaría a conseguir su primera estrella Michelin.

Desde ese primer espacio blanco y minimalista diseñado por Julio Luzán, dio un salto singular a su patria chica, Canfranc Estación, para dirigir el proyecto gastronómico del recién abierto Royal Hideaway Canfranc. Un hotel de cinco estrellas en uno de los edificios más llamativos de su género de España: la Estación Internacional de Canfranc, imponente fábrica de casi 250 metros de fachada. Un lugar singular en el que Eduardo, con la ayuda de Ana Acín, realizaría la proeza de recuperar la estrella perdida con motivo del cierre de su restaurante anterior en menos de cinco meses. Pocos cocineros en España, quién sabe si alguno más, pueden presumir de algo así.



Una Estrella / Un Sol



RESTAURANTE CANFRANC- EXPRESS

Avenida Fernando el Católico, 2
22880 Canfranc-Estación.
HUESCA

Visitar el restaurante Canfranc Express es una invitación a recordar los viajes de antaño, pues se sitúa en un vagón de tren de 1927 rehabilitado expresamente al más puro estilo decimonónico de las novelas de Agatha Christie.

En un espacio para tan solo ocho comensales, con el apoyo de un segundo vagón para veinticuatro personas -denominado 1928-, Eduardo Salanova realiza su propuesta gastronómica en un ambiente sugerente, difícilmente replicable en otros espacios de alta cocina.

Además de la originalidad de los vagones, este restaurante con una estrella Michelin se complementa con un restaurante internacional con capacidad para cien comensales, alojado en el imponente edificio de la estación internacional de Canfranc, inaugurado en 1928.



Desde el principio de su vocación culinaria, Eduardo lo tuvo claro: su principal motivo de inspiración y trabajo sería la cocina tradicional de su tierra, Aragón, la recuperación de su legado y la utilización de sus productos.

Sus platos tienen una referencia local perfectamente identificable y, como consecuencia, singular y diferenciada de otras cocinas basadas en técnicas similares.

Eduardo ha regresado a su casa para cocinar como se hacía en ella. Lo ha hecho con una propuesta en la que mezcla los productos de temporada de su territorio con el orgullo por hacer de su trabajo un reconocimiento a sus ancestros gastronómicos: revisando con honestidad el viejo recetario aragonés y recuperando, en muchos casos, recetas a punto de desaparecer.

Eduardo Salanova nos cautiva con un menú que compagina algunas recetas troncales de su cocina -la borraja con frutos del mar, el bacalao ajoarriero o la utilización del cordero- con innovaciones de temporada y con el magnífico escenario que es su restaurante.

Rescatar los viejos sabores y aromas —utilizando técnicas refinadas de elaboración que respetan el producto— le ha facilitado convertirse en una de las estrellas del Camino. Un camino inspirado en los viejos fogones de la montaña que, de la mano de Eduardo, nos retrotrae a viejas historias de frontera y al paso antiguo de peregrinos.

Su trabajo ha permitido, en muy poco tiempo, posicionar este mítico enclave del Pirineo aragonés, entrada originaria del Camino de Santiago, como un nuevo destino gastronómico por el que merece la pena, incluso, desviarse.

La cocina de Eduardo Salanova es «un exclusivo viaje gastronómico con Canfranc como punto de partida».

¡Viajeros al tren!



Un camino inspirado en los viejos fogones de la montaña que, de la mano de Eduardo, nos retrotrae a viejas historias de frontera y al paso antiguo de peregrinos.



DAVID YÁRNOZ

Observaba a los cocineros hablar de identidad, territorio y creatividad, y comprendió que quería formar parte de ese lenguaje.

David Yárnoz descubre la cocina en el seno familiar, en su pueblo natal, Urdániz, una pequeña localidad navarra rodeada de bosques. En 2004 asumió la dirección del restaurante que sus padres habían puesto en marcha a comienzos de los años 1990 y entre cuyas paredes despertó su vocación.

Su aprendizaje no comenzó en la cocina, sino en la sala, donde entendió el valor del servicio y desarrolló una sensibilidad hacia el vino. Se formó como sumiller en la Escuela Navarra de Cata de Pilar García-Granero.

A finales de los noventa, mientras devoraba publicaciones especializadas, comenzó a gestarse una inquietud más profunda. Observaba a los cocineros hablar de identidad, territorio y creatividad, y comprendió que quería formar parte de ese lenguaje. Se trasladó a San Sebastián para ingresar en la escuela de Luis Irizar. Continuó su trayectoria como stagiaire en restaurantes como Akelarre, Rodero, El Celler de Can Roca y Mugaritz.

Inició su revolución culinaria en El Molino en 2004, y en 2007 obtuvo la primera estrella Michelin y en 2018 la segunda, convirtiéndose en el primer restaurante navarro con dos estrellas. Posteriormente abrió sede en Taiwán, también reconocida con dos estrellas Michelin.



Dos Estrellas / Dos Soles



RESTAURANTE MOLINO DE URDÁNIZ

Crta. Nacional 135, Km 16, 5
31698 Urdániz
NAVARRA

El Molino de Urdániz se alza en un antiguo caserío cercano a Pamplona, a menos de un kilómetro de Urdániz y frente al río Arga, junto al Camino de Santiago. La casona de piedra, antiguo refugio de molineros, alberga también el restaurante informal Origen.

Quien atraviesa sus muros se siente en una fonda ilustrada, donde la piedra, la madera y una chimenea reconfortan desde la tradición, en diálogo con la vanguardia.

La experiencia comienza en el comedor superior, una sala abierta al paisaje desde la que se contempla la agreste y enigmática vegetación que lo rodea. El espacio, con vistas a la cocina abierta y decorado con materiales nobles e iluminación medida, busca equilibrio y serenidad.



La cocina de David Yárnoz reposa en una tierra poco dada a las excentricidades. El chef ha sabido integrar la herencia culinaria navarra en un discurso contemporáneo. En sus platos conviven la memoria rural —las huertas, los montes, las estaciones muy marcadas— con una ejecución precisa que evita cualquier exceso. Lo que más sorprende en él no es el discurso, sino esa sobriedad delicada y una manera profundamente seria de entender la cocina de cercanía: lejos del énfasis retórico, su propuesta se convierte en una celebración contenida de la belleza y la sencillez del entorno que la sustenta. Esa aparente sencillez es en realidad virtuosismo.

El menú gastronómico que ofrece ha sido diseñado como una línea de tiempo, una columna vertebral de su cocina, donde conviven platos que lo han identificado con nuevas propuestas. Un total de catorce pasos que muestran su desbordante y cabal imaginación, con bocados tan memorables como el caramelo de pimentón relleno de mousse de chistorra.

Uno de los rasgos más reconocibles de su propuesta es la atención al producto vegetal. Las verduras navarras, con su marcada personalidad, ocupan un lugar central en muchos de sus menús. Lejos de tratarlas como acompañamiento, las sitúa en el eje del plato, explorando texturas y contrastes. Versiones de recetas populares conviven con platos rupturistas de armonías pioneras y arriesgadas, y conforman su propuesta, coherente y personal.

Su apuesta por la sostenibilidad y su compromiso con el entorno le han valido una estrella verde Michelin en 2024, entre otros galardones.



Lo que más sorprende en él no es el discurso, sino esa sobriedad delicada y una manera profundamente seria de entender la cocina de cercanía.



PILAR IDOATE

Pilar dedica su vida, su alma y su corazón a un oficio que sigue siendo su principal pasión.

Se hizo cargo de la cocina del restaurante Europa a los dieciséis años, por decisión familiar. Aquí aprendió el oficio de manera autodidacta, familiarizándose con el producto navarro y su recetario tradicional a través de lecturas, visitas a restaurantes como Arzak, Zuberoa o Akelarre y asistencia a congresos gastronómicos, donde no abundaban las mujeres. Desde joven disfrutaba ayudando a su madre y a su abuela en la huerta, el campo y la cocina, experiencias que influyeron, sin duda, en su estilo culinario.

Su base gastronómica se consolidó de la mano de una cocinera de Andosilla, de quien aprendió a elaborar salsas y fondos caracterizados por su sabor contundente, su textura y su delicadeza. Pilar se define como una persona curiosa y con espíritu de superación, cualidades que le han permitido conseguir y mantener la estrella Michelin desde 1993, así como recibir otros reconocimientos relacionados con la hostelería y el emprendimiento.

Con una larga trayectoria en la cocina del hotel-restaurante Europa, donde se incorporó en 1972, Pilar defiende una cocina tradicional actualizada con sutiles toques de vanguardia, donde siempre apuesta por el producto navarro de proximidad y de temporada. Pilar dedica su vida, su alma y su corazón a un oficio que sigue siendo su principal pasión.



Una Estrella / Un Sol



RESTAURANTE EUROPA

C/ Espoz y Mina 11
31002 Pamplona
NAVARRA

El restaurante Europa, ubicado en la primera planta del hotel Europa, es uno de los grandes clásicos de la restauración en la capital navarra.

Dirigido por los hermanos Idoate, continúa la tradición culinaria familiar desde 1977, año en que asumieron la gestión del establecimiento. Situado a escasos metros de la céntrica plaza del Castillo y de la conocida calle Estafeta, se ha consolidado como un referente gastronómico en Pamplona.

A lo largo de su trayectoria, ha sido reconocido con una estrella Michelin -que mantiene desde 1993- y con un sol de la Guía Repsol.

El restaurante dispone de siete comedores privados, cada uno con una decoración cuidada en la que predominan los tonos blancos y los cuadros coloristas, creando un ambiente acogedor y elegante.



Raíces, identidad y cultura definen la esencia de este restaurante de alta cocina dirigido por Juan Mari Idoate. La propuesta gastronómica se expresa a través de la cocina de Pilar, mientras que su hermana M.^a Carmen pone en valor la experiencia en sala, sin olvidar a su hermana M.^a Eugenia, que fue parte indispensable de la historia de este restaurante familiar.

Pilar propone una cocina tradicional de profundas raíces navarras, actualizada con toques de vanguardia, que busca la sencillez y el protagonismo de los productos de temporada y de kilómetro cero, con el objetivo de transmitir al comensal la riqueza y diversidad de la tierra.

El verdadero protagonista de esta cocina son las verduras de la rica huerta navarra: cardos, alcachofas, acelgas, espárragos frescos... No menos importante es la calidad y frescura de las legumbres, carnes y pescados.

El restaurante trabaja con distintos proveedores de la zona y practica una cocina sencilla, saludable y sin artificios, donde el sabor de los productos se potencia mediante un emplatado cuidado y vanguardista.

La propuesta gastronómica se presenta en una carta que se adapta a las estaciones, y en tres menús: el menú Eugenia y el menú Degustación —ambos con opción de maridaje, seleccionado por el sumiller Javier Soria, con amplias referencias locales—, y el menú 1975, adaptado a los nuevos tiempos, pero que mantiene la esencia de la cocina del restaurante. Las cartas incluyen entrantes, pescados, carnes, guisos clásicos de Pilar y una cuidada selección de postres.



El restaurante trabaja con distintos proveedores de la zona y practica una cocina sencilla, saludable y sin artificios.



KOLDO RODERO

Su filosofía se basa en lo esencial: el sabor, el recuerdo que deja cada plato y la felicidad del comensal.

Koldo Rodero es un cocinero autodidacta que encontró la mejor escuela en el restaurante de su familia, donde trabaja desde los diecisiete años. Aprendió el oficio a base de lectura, experimentación y degustación de platos de grandes maestros.

Desde muy joven mostró una personalidad inquieta y creativa, y su carrera se ha centrado en la búsqueda de la esencia del sabor. Para él, un buen plato debe transmitir emociones y experiencias de manera directa, sin necesidad de grandes explicaciones. Su filosofía se basa en lo esencial: el sabor, el recuerdo que deja cada plato y la felicidad del comensal.

Más allá de la cocina, Koldo ha impulsado proyectos como la primera empresa de carritos de perritos calientes al estilo neoyorquino una línea de cosmética comestible con verduras navarras junto a la bióloga Ana García Marticorena y la organización de congresos de Gastronomía y Salud en Pamplona que han reunido a chefs y científicos en torno a la alimentación y la innovación.

Koldo, miembro fundador de la Asociación de Restaurantes del Reyno y uno de los cocineros de alta cocina que mayor atención presta a las verduras y hortalizas, protagonistas de una propuesta con la que ha mantenido la estrella Michelin durante más de veinte años.



Una Estrella / Dos Soles



RESTAURANTE RODERO

C/ de Emilio Arrieta, 3
31002 Pamplona
NAVARRA

Rodero es un restaurante familiar con más de cincuenta años de historia, pues fue fundado en 1975 por Jesús Rodero y su mujer, Resu Armendáriz. Está regentado por su hijo Koldo, acompañado por sus hermanas.

Situado junto al río Arga y cerca de la plaza de toros de Pamplona, el restaurante se ha consolidado como un referente gastronómico, reconocido con una estrella Michelin y dos Soles Repsol.

El local, elegante, sobrio y de estilo minimalista, esconde un rincón especial: un espacio con fotografías en homenaje a su padre y a personas del mundo taurino relacionadas con él. Además, se convirtió temporalmente en plató de la película "Dos más dos", dirigida por Gracia Querejeta, que contó con la visita de los actores.



El chef Koldo Rodero reinventa la cocina tradicional navarra con elaboraciones en las que siempre prima el sabor. Su propuesta combina tradición, técnica de vanguardia y respeto por el producto local y de temporada, dando como resultado una cocina creativa y arraigada a sus raíces.

Reinterpreta platos tradicionales con ingenio y técnicas modernas, prestando especial atención a las verduras de la huerta, como el cardo rojo o las alcachofas.

La oferta gastronómica se presenta en una carta y en dos menús degustación: Menú para gustar, con diez platos, y Menú para degustar, con catorce propuestas, incluidos los postres. Los platos destacan por su originalidad, sabor, texturas sorprendentes y productos de proximidad, como carnes de la región, verduras locales y pescados del norte.

Entre el 50 % y el 60 % de la carta se renueva cuatro veces al año, en sintonía con las estaciones y el producto disponible, con la intención de superarse en cada cambio. Solo se mantienen dos platos desde hace veinte años.

La experiencia se completa con una cuidada selección de vinos, mayoritariamente españoles, que incluye además cavas, champanes y vinos dulces. Entre los aspectos más valorados por sus clientes destacan el ambiente familiar y el trato atento, cercano y profesional, señas de identidad que distinguen al restaurante dentro de la alta cocina.

Reinterpreta platos tradicionales con ingenio y técnicas modernas, prestando especial atención a las verduras de la huerta.



AARON Y JAIONE

Jóvenes inquietos con una apuesta a cuatro manos con la que han alcanzado un gran palmarés.

Un Chef formado en grandes cocinas y una sumiller que entiende la sala como una enriquecedora experiencia.

Aaron y Jaione, Jaione y Aaron. -Tanto monta, monta tanto-, jóvenes, inquietos y cómplices.

La aventura culinaria de Aaron es amplia y viajera. Comenzó, con tan solo 16 años, como jefe de pastelería en el Restaurante Casa Zanito, pasó a cocinero en la cocina de Álex Mugica en el Gran Hotel La Perla y de ahí a formar parte del restaurante Mugaritz. Su inquietud le llevó a jefe de cocina en Catering Cook, del Bar Monasterio y cocinero de Casa Cavia en Buenos Aires o A Fuego Negro, entre otros.

Finalmente, en su apuesta vital más arriesgada, cofundar junto a Jaione, el Restaurante Kabo [2019] del que es Chef.

Jaione, por su parte, comienza como camarera en el Asador Olave y prosigue su formación en espacios gastronómicos como La Mar Salada, Shamrock o Uslaer entre otros. Su inquietud y vocación profesional le llevan al mundo del vino, como responsable en bodegas Otazu y sommelier en Casa Cavia de Buenas aires, entre otros lugares.

Juntos, en su apuesta de Kabo, han alcanzado premios como al Mejor servicio de sala de Navarra en 2023 para Jaione o la Excelencia Navarra de Gastronomía y mejor cocinero de Navarra 2022, de jóvenes talentos en el Basque Culinary Center 2022 o premio T de Oro [2024] de la revista TAPAS, para Aaron, entre otros.



Una Estrella / Un Sol



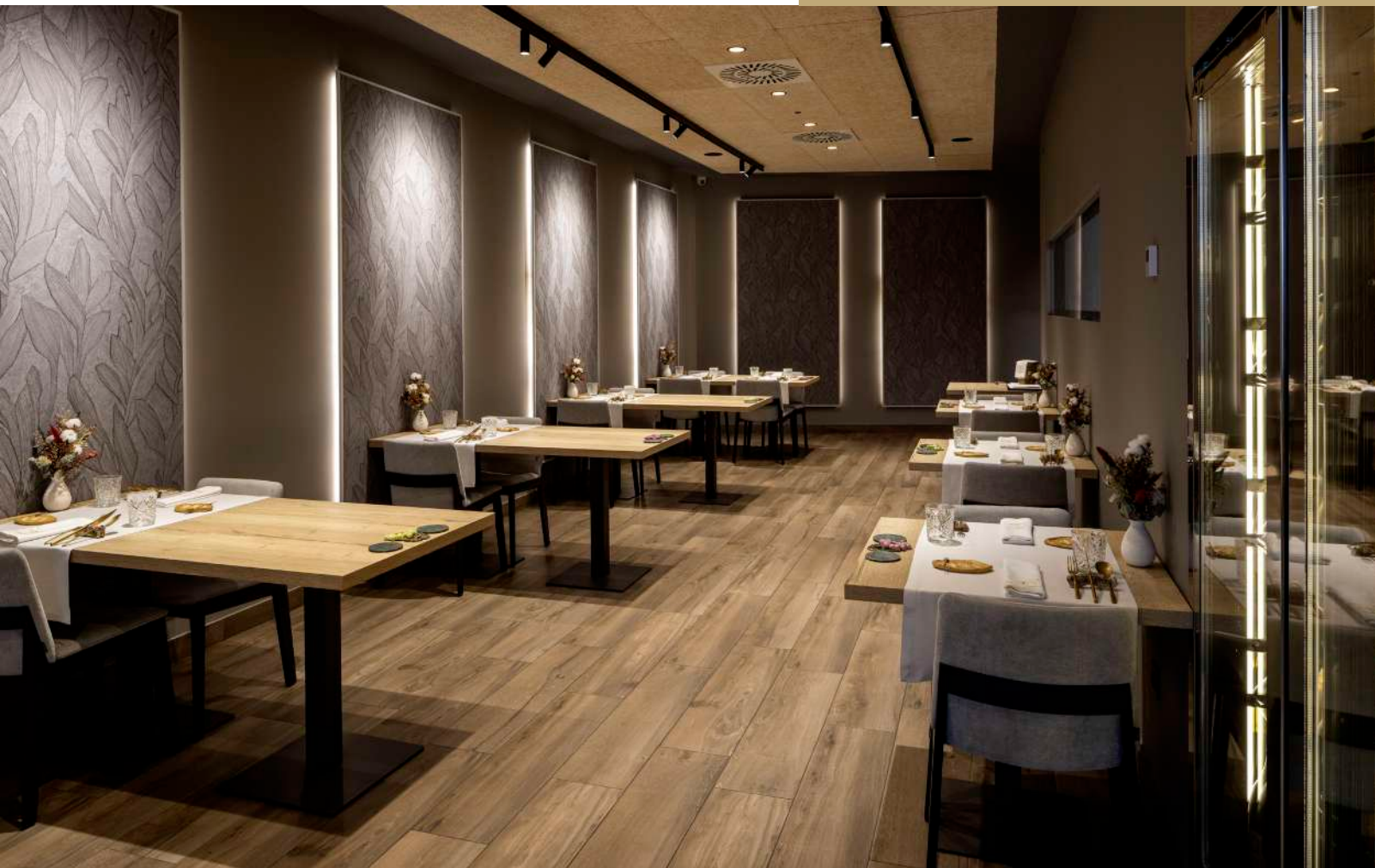
RESTAURANTE KABO

Avenida de Zaragoza, 10
31003 Pamplona
NAVARRA

Kabo significa mariposa en lenguaje masai, símbolo de ligereza, constancia, transformación y evolución. Todo ello presente en su cocina y en la decoración que acompaña al local.

Situado al lado de la parte histórica de la ciudad, el interior luce elegante, sofisticado y ligero, como era la intención del estudio Lamiak al diseñar el logotipo y branding para el restaurante.

Amplio y a la vez acogedor, el restaurante puede ofrecer de comer hasta 40 personas según la elección de modelo de sala en un espacio decorado en tonos cálidos, con cocina a la vista y una vinoteca en sala. Ainara Mutuberria, arquitecta, y Patricia Riezu, decoradora, han sido las responsables de su diseño, bajo la atenta mirada del joven equipo gastronómico que forman Aaron y Jaione.



«De una cocina que piensa y siente, y de una sala que escucha, interpreta y acompaña».

La apuesta gastronómica del restaurante Kabo se sustenta en tres pilares fundamentales: tierra, tiempo y territorio.

Tierra de la que nace su huerta, que marca el ritmo de las elaboraciones. Se cocina, por ejemplo, con vegetales que han sentido el sol, el viento y la estación; que han sido cuidados, no producidos, y que llegan directamente de quienes los han cultivado. Por todo ello, su relación con los productores cercanos se nota en la frescura de cada plato.

Tiempo para nacer, crecer, madurar y elaborar. Para, en definitiva, expresar lo mejor del producto y su cuidado en la cocina. Tiempo como el que necesita un buen vino, una buena cosecha, una buena historia o unos buenos fogones.

Un concepto en la cocina que resulta fundamental para Aaron: «porque compone lo que hemos sido, lo que somos y lo que seremos».

Y, finalmente, territorio. En Kabo se cocina con orgullo lo local, lo cercano, lo que tiene nombre y apellidos. Sus proveedores son parte del proyecto: pequeños productores locales repletos de talento con los que trabajan mano a mano.

Aaron y Jaione hablan con entusiasmo y respeto de la despensa local —especialmente de la gente que la produce—, convencidos de que se trata de un patrimonio vivo que hay que cuidar, proteger y ensalzar. Y esta simbiosis la aprecia el comensal en la mesa.

La oferta gastronómica se complementa con el cuidado y mimo con el que Jaione selecciona los vinos de su bodega, que no deja de crecer.

En Kabo, sin duda, se sirve Navarra en la mesa.



La apuesta gastronómica del restaurante Kabo, se sustenta en tres pilares fundamentales: tierra, tiempo y territorio.



GONZALO Y MARIANA

Se conocieron en el prestigioso ABaC, crecieron en la cocina de Paco Pérez y encontraron su propia voz en Ajonegro.

Desde niño, Gonzalo Baquedano se sintió atraído por las cocinas de los restaurantes. Inició sus estudios en La Rioja, en la Escuela de Hostelería de Santo Domingo, y trabajó junto al chef Francis Paniego en el restaurante El Portal de Echaurren. Más tarde cursó el máster en «Cocina: Técnica, Producto y Calidad» en el Basque Culinary Center, en San Sebastián, y realizó prácticas como stagiaire en el restaurante ABaC, en Barcelona, donde coincidió con Mariana, la otra mitad del Ajonegro.

Mariana decidió no seguir la profesión familiar de dentista y dejarse guiar por la influencia de su abuela, una excelente cocinera y repostera que le transmitió su amor por la cocina. Se formó en una escuela de hostelería en México y eligió realizar sus prácticas en ABaC, donde coincidió con Gonzalo. Más tarde, ambos se incorporaron al restaurante Miramar para trabajar junto al chef Paco Pérez, y fue allí donde surgió la idea de abrir su propio negocio: Ajonegro.

En sus primeros pasos en la cocina, se inspiró en grandes mujeres, tanto de su entorno familiar -su madre, su abuela y su hermana- como del ámbito gastronómico profesional, entre ellas Paulina Abascal y Gabriela Ruiz en México, y Carme Ruscalleda en España.



Una Estrella

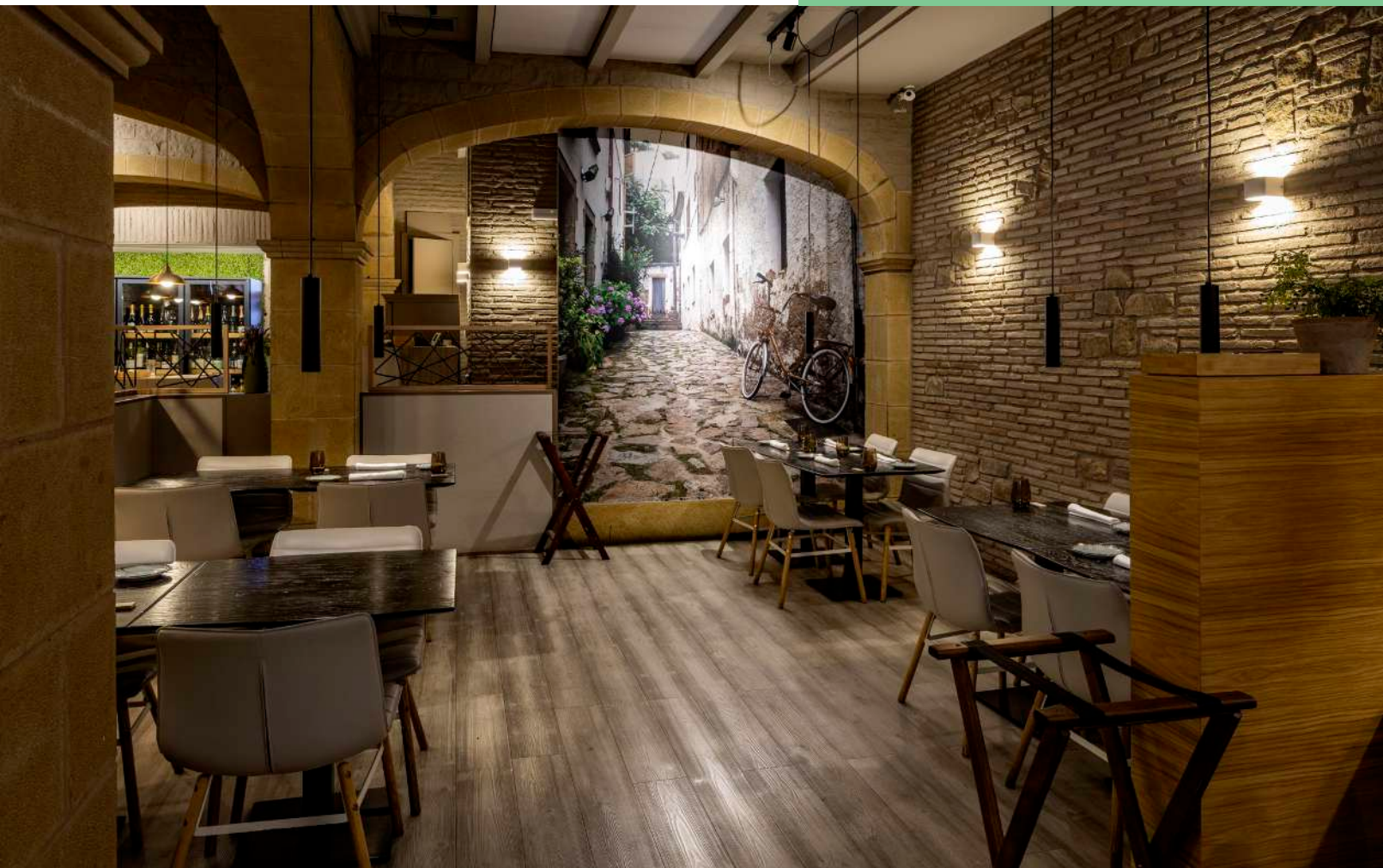


RESTAURANTE AJONEGRO

C/ Hermanos Monroy, 1 bajo, 9
26001 Logroño
LA RIOJA

Ajonegro abrió sus puertas en 2018 como un proyecto que fusiona las culturas culinarias de sus cocineros y propietarios: Gonzalo Baquedano, natural de Logroño, y Mariana Sánchez, nacida en Cuernavaca [México]. Ambos se conocieron trabajando en la cocina del restaurante ABaC, dirigido por el chef Jordi Cruz [tres estrellas Michelin], donde compartieron experiencias y técnicas que hoy definen su lenguaje gastronómico común.

Este restaurante de fusión concentra lo mejor de la cocina riojana y mexicana tradicionales en un local de ambiente moderno y acogedor ubicado en el corazón de Logroño. Su propuesta está recomendada por la Guía Repsol y reconocida con una estrella Michelin, lo que consolida una oferta culinaria de gran nivel.



La cocina del restaurante Ajonegro se basa en el respeto por los productos de temporada y se adapta a los cambios estacionales. Su propuesta gastronómica se presenta en una carta y en dos menús degustación -uno más breve, disponible solo en el turno de cenas-, ambos con opción de maridaje. La experiencia se completa con una extensa y cuidada selección de vinos.

La carta destaca por platos mexicanos y españoles que, en ocasiones, se fusionan con un toque personal que los distingue. Las recetas tradicionales de la cocina riojana y mexicana se reinterpretan aplicando técnicas depuradas y el ingenio creativo de los cocineros, que presentan los platos con guiños de vanguardia.

Lo que en sus inicios iba a ser una taquería o un bar de tapas con cocina informal ha evolucionado hacia un restaurante de autor con identidad gastronómica propia, diferenciándose claramente de otros establecimientos de la zona y convirtiéndose en un referente de la cocina de fusión en La Rioja.

Guisos a fuego lento y platos clásicos conviven con elaboraciones más modernas, reflejando la fusión de sus raíces mexicanas y españolas en una propuesta actual y conjunta, pensada para comensales atrevidos y curiosos.

El restaurante Ajonegro cuenta también con una terraza donde se puede disfrutar de una amplia selección de bebidas, entre cócteles y vinos, así como de una propuesta de platos fríos y calientes; estos últimos incluyen una gran variedad de tacos. Otra manera de disfrutar de la pasión por la cocina de Gonzalo y Mariana.



Lo que en sus inicios iba a ser una taquería o un bar de tapas con cocina informal ha evolucionado hacia un restaurante de autor con identidad gastronómica propia.



IÑAKI Y CAROLINA

Perú y La Rioja en un mismo ADN, un mestizaje que bordan con jovialidad.

Detrás de los fogones del restaurante Ikaro se encuentran Carolina Sánchez, natural de Cuenca [Ecuador], e Iñaki Murua, natural de Laguardia [Álava], quienes decidieron unir sus caminos profesionales y personales tras conocerse en su etapa en el Basque Culinary Center.

Carolina mostró interés por la cocina desde muy pequeña porque para ella va más allá de los sabores: es una poderosa herramienta para recuperar ingredientes ancestrales y establecer vínculos entre culturas. Se formó como chef en la Universidad de Cuenca y amplió sus estudios en Perú y España. Actualmente es la única chef de Ecuador galardonada con una estrella Michelin, y ha ejercido como jurado en el programa MasterChef en su país.

Iñaki Murua, por su parte, se formó en la Escuela de Hostelería de Santo Domingo de la Calzada y completó su experiencia con distintos stages en restaurantes de prestigio. Más tarde cursó el máster en «Cocina: Técnica, Producto y Creatividad» en el Basque Culinary Center, una etapa que marcó un punto de inflexión en su vida personal y profesional, y donde conoció a Carolina, su pareja y socia.

Tras finalizar sus estudios y participar en diversos proyectos, ambos decidieron abrir Ikaro, un restaurante de alta cocina en el que desarrollan una propuesta gastronómica personal.



Una Estrella / Dos Soles



RESTAURANTE IKARO

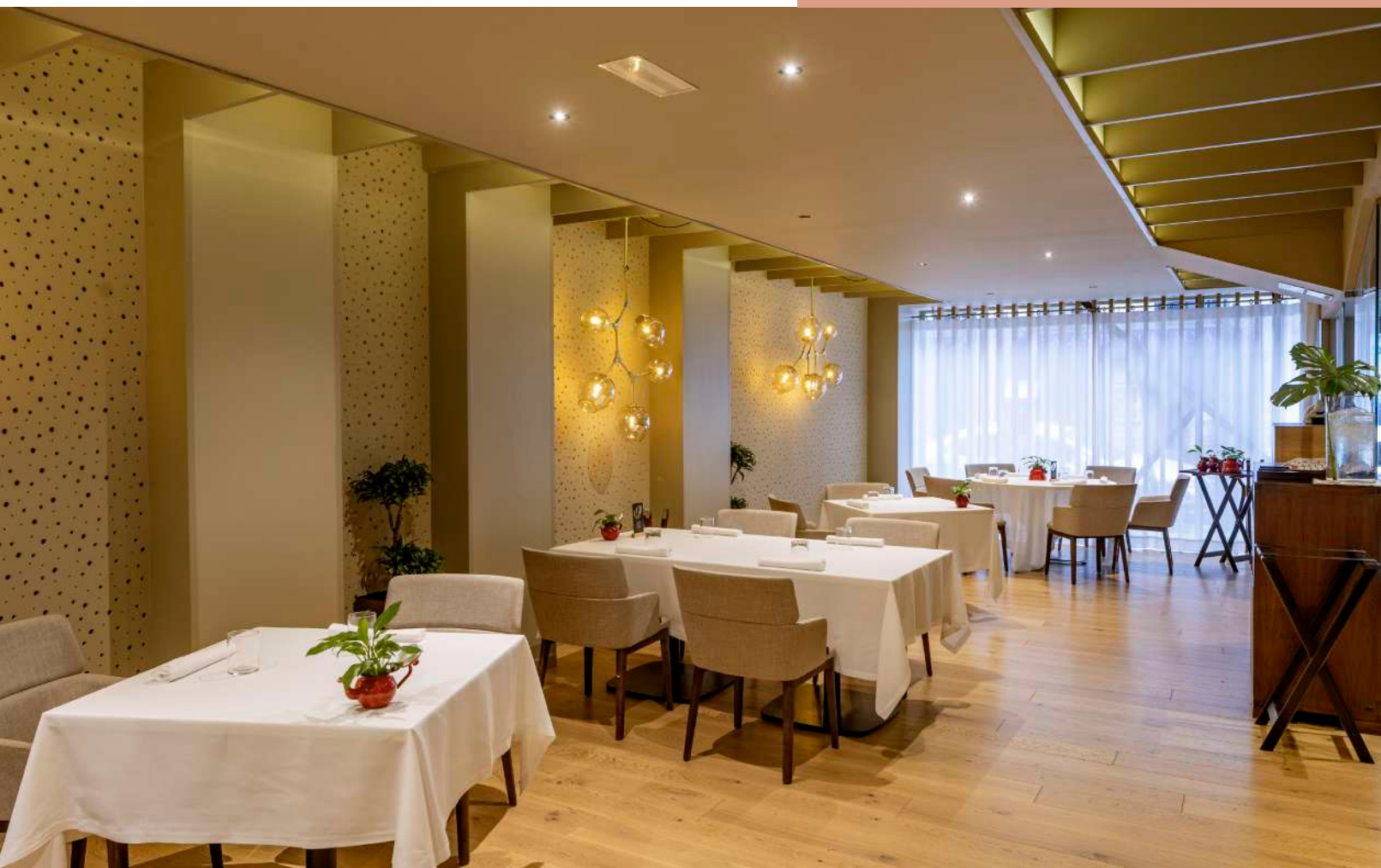
Avenida Portugal, 3 bajo
26001 Logroño
LA RIOJA

Carolina e Iñaki abrieron en 2017 en Logroño, La Rioja restaurante Ikaro, un lugar donde se conjugan sus orígenes: Ecuador y País Vasco junto con La Rioja. Estos orígenes están presentes en su cocina donde se basan en su cocina tradicional pero con su toque personal.

En noviembre de 2018 Ikaro recibió su primera estrella Michelin por parte de la prestigiosa Guía Michelin.

En febrero de 2020 Ikaro recibió 1 sol Repsol, galardón que premia a los mejores restaurantes de España.

En febrero del 2022 recibieron 2 soles Repsol. En 2023 el Gobierno de La Rioja reconoció a Inaki y Carolina como embajadores gastronómicos de La Rioja.



Ikaro ofrece una propuesta culinaria creativa que fusiona la cocina ecuatoriana, vasca y riojana -lo que han dado en llamar «cocina a tres bandas»-, desplegando en Logroño todo el talento y la creatividad de Carolina e Iñaki. Cada plato refleja una técnica depurada y el respeto absoluto por el producto, transmitiendo en cada bocado sus orígenes, vivencias gastronómicas y el cuidado con el que se tratan los ingredientes.

Tradición y modernidad van de la mano en esta cocina donde se cuidan los detalles y se preserva la esencia de los platos, elaborados con productos frescos, de kilómetro cero y de temporada.

La propuesta gastronómica se presenta en una carta flexible que se adapta a las estaciones y a la disponibilidad del mercado, y en tres menús: el menú Ikaro y el menú Descubrir -ambos con opción de maridaje-, y el menú Corto, disponible únicamente al mediodía, compuesto por entrantes, platos principales y postres.

La carta de vinos refleja la diversidad del territorio, combinando referencias tradicionales con elaboraciones más innovadoras y equilibrando opciones de La Rioja con selecciones internacionales. La propuesta, que se adapta a todos los paladares, incluye tanto grandes bodegas como pequeños productores, contribuyendo a transmitir parte de la cultura y los orígenes de Carolina e Iñaki y completando una experiencia gastronómica que recordar.

Ikaro destaca por la precisión técnica y la intensidad de los sabores, en los que se fusionan los mundos gastronómicos de sus cocineros. Los platos se disfrutan en una sala íntima, con pocas mesas y capacidad para entre 24 y 28 comensales, donde un servicio profesional, atento y diligente completa la experiencia gastronómica.

Una propuesta culinaria creativa que fusiona la cocina ecuatoriana, vasca y riojana -lo que han dado en llamar “cocina a tres bandas”-, bajo el talento de Carolina e Iñaki.



IGNACIO ECHAPRESTO

Un cocinero autodidacta apegado a su pueblo. Que aprendió los secretos de la cocina junto a su madre.

Ignacio se define como un cocinero autodidacta apegado a su pueblo, que aprendió los secretos de la cocina junto a su madre. Se puso detrás de los fogones para poder labrarse una vida en el pueblo y no tener que marcharse a la gran ciudad. Estos inicios han marcado su cocina, basada en los sabores y recetas riojanas, que se transforma al ritmo de la naturaleza y las estaciones.

Su defensa de los productos de temporada y de la simplicidad en la elaboración de cada plato le llevó a conseguir en 2010 la primera estrella Michelin de Venta Moncalvillo, que mantuvo y dobló en 2024, consiguiendo un hito único: Daroca de Rioja, con solo sesenta habitantes, se convirtió en el pueblo más pequeño del mundo en contar con dos estrellas Michelin. Además de las dos estrellas y una estrella verde, también cuenta con dos soles de la Guía Repsol desde 2013, y ha sido reconocido como el Mejor Cocinero en La Rioja en 2006, Cocinero del Año en Madrid Fusión en 2021 y Embajador de la Cocina Riojana en 2022.

Pero el éxito de Ignacio no hubiera sido posible sin el talento de su hermano Carlos, responsable de sala y de una bodega que acumula ya más de mil ochocientas referencias, con vinos procedentes de los cinco continentes.



Dos Estrellas / Dos Soles



RESTAURANTE VENTA MONCALVILLO

Ctra. Medrano, 6
26373 Daroca de Rioja
LA RIOJA

Da nombre a este restaurante abierto en 1997 en una antigua casa de labranza, a medio camino en la etapa que conduce de Logroño a Nájera. Lo que empezó siendo una casa de comidas se ha convertido en el restaurante con dos estrellas Michelin que vemos hoy. Con solo 18 años, los hermanos Ignacio y Carlos Echapresto abrieron las puertas del restaurante con la idea de ofrecer cocina riojana tradicional. Con el tiempo, se les han unido sus hijos respectivos: Ismael, responsable del proyecto de viticultura, y Mario como pastelero del restaurante.

Los grandes ventanales de su comedor principal se abren al verde de su jardín-huerto, uno de los espacios más emblemáticos del restaurante, donde se cultivan hortalizas, hierbas aromáticas y más de doscientas variedades de frutas: toda una declaración de intenciones.



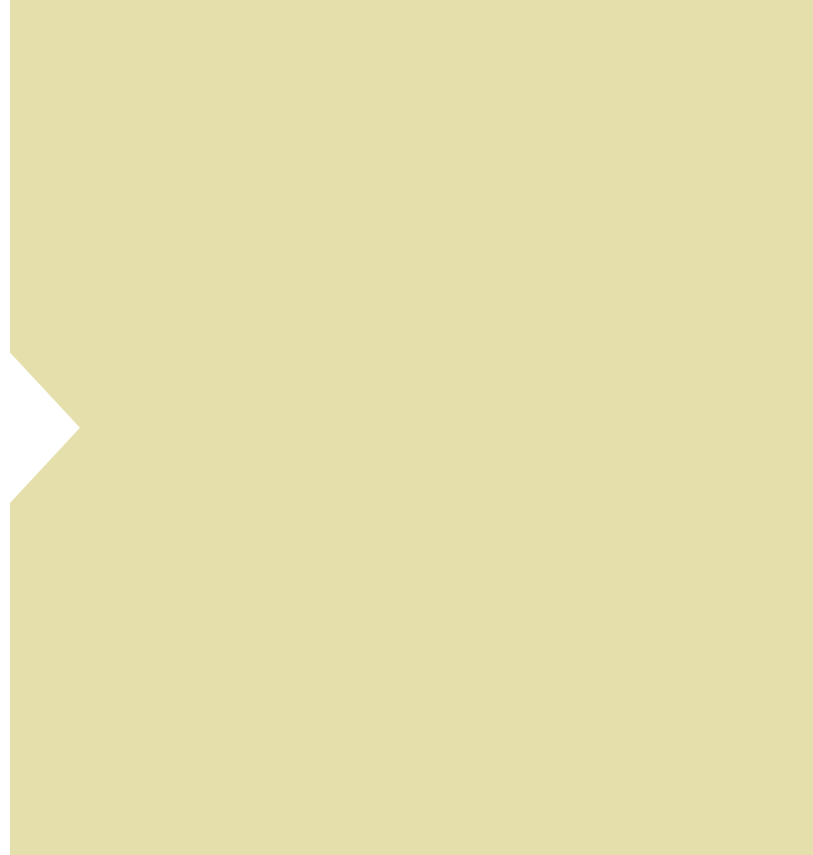
La cocina de Venta Moncalvillo está marcada por su entorno rural: riojana, de temporada y local. Las verduras y hortalizas provienen de su propio huerto de agricultura ecológica, visible desde la sala, tanto en verano como en invierno. Algunas van directas al plato, mientras que otras se ponen en conserva para aprovecharlas durante todo el año. Además, cuentan con un bosque mixto, del que obtienen setas en otoño y caza durante los meses de frío, así como viñedos, frutales y cereales. Su último proyecto pasa por añadir una granja junto al huerto que les permita cerrar el círculo y ser autosuficientes, con la producción de carnes y productos lácteos.

Propone tres menús de degustación que, con un especial peso del producto vegetal, combinan propuestas contemporáneas y creativas con los clásicos de la cocina tradicional. Los tres menús están pensados a partir del concepto «Camino», que relaciona la cocina con un entorno lleno de caminos, veredas y senderos que conducen a diferentes experiencias. Camino, el más extenso, es un recorrido por los platos de siempre a través de la curiosidad. Senda, el más corto, mantiene la esencia y el alma del restaurante. El menú Vereda solo engloba platos a base de verduras, setas, hierbas, frutos y flores. La calidad de sus verduras y hortalizas ha merecido que Venta Moncalvillo haya sido reconocido entre los mejores restaurantes de vegetales del mundo.

Carlos Echapresto se ocupa de maridar estos menús con las mejores referencias, tanto nacionales como internacionales, en las que, por supuesto, no faltan los vinos riojanos. Además, disponen de un hidromiel propio elaborado en el mismo pueblo, fruto del trabajo junto a su hijo Ismael.



La cocina de Venta de Moncalvillo está marcada por su entorno rural: riojana, de temporada y local.



FRANCIS PANIEGO

Actualmente referente de la cocina riojana y figura muy reconocida de la gastronomía española.

El menor de una familia que lleva cinco generaciones detrás de los fogones decidió seguir los pasos de su madre, Marisa Sánchez, Premio Nacional de Gastronomía en 1987. Al igual que su hermano Luis, se formó en la Escuela de Hostelería de Madrid y, posteriormente, en algunos de los restaurantes más prestigiosos de España: Zalacain, Akelarre, Arzak, El Bulli...

Actualmente referente de la cocina riojana y figura relevante de la gastronomía española, Francis ha conseguido dos estrellas Michelin con El Portal de Echaurren (la primera en 2004 y la segunda en 2014), donde da rienda suelta a su creatividad culinaria desde 2002, mientras mantiene la cocina riojana y la tradición familiar viva en Echaurren Tradición, donde empezó a crear sus primeras recetas junto a las de su madre.

Paniego despliega en El Portal de Echaurren una cocina de vanguardia profundamente arraigada en el territorio riojano, donde la memoria, los sabores de la tierra y una marcada predilección por el producto humilde se transforman en propuestas de alta técnica y gran sutileza. Un lenguaje culinario propio que avanza desde el respeto por el entorno y las tradiciones que le dieron forma.



Dos Estrellas / Tres Soles



RESTAURANTE EL PORTAL DE ECHAURREN

C/ Padre José García, 19
26280 Ezcaray
LA RIOJA

La historia de El Portal de Echaurren se remonta a 1898, cuando Pedro Echaurren y Andrea García dieron una nueva vida a su casa de postas al convertirla en una posada que acogería a los viajeros del tren. En los años 1980, Marisa Sánchez, guiada por la cocina de su tía Andrea, transformó recetas tradicionales riojanas, como las croquetas, el potaje de garbanzos o la menestra de verduras, en platos emblemáticos.

Actualmente, las riendas del negocio están ya en manos de sus tres hijos, José Félix, Marisa y Francis Paniego, este último como chef de sus restaurantes. El Portal de Echaurren y Echaurren Tradición comparten cocina en el mismo edificio del hotel: una propuesta basada en la tradición riojana y centrada en la sostenibilidad.



Francis Paniego empezó a idear lo que sería la cocina de El Portal de Echaurren incluyendo algunas propuestas creativas en los platos del primitivo Echaurren.

Codo con codo, Echaurren Tradición y El Portal de Echaurren comparten el mismo corazón: una cocina marcada por los cambios de estación, que sigue el ritmo de la naturaleza, y basada en los productos de proximidad, con proveedores que se han mantenido durante generaciones. Pero mientras el primero, tal y como su nombre indica, sigue fiel a la tradición iniciada hace ya más de 125 años, El Portal es el lugar donde Francis muestra su cara más creativa. Priorizando el producto local y de temporada, sus menús muestran una gran variedad de texturas y opciones: pescado de río, casquería, carne, verduras...

El Portal de Echaurren propone dos menús degustación (Turza y Usaya) inspirados en tres conceptos fundamentales: el territorio, la casquería de cordero —de larga tradición en La Rioja—, y la memoria, con platos contruidos a partir del recetario familiar. Se pueden encontrar propuestas como las famosas croquetas y la merluza marta, el cordero con la espiral de tripa, el tartar de corazones de cordero o el seso lacado.

Por supuesto, la oferta se complementa con una completa carta de vinos, imprescindible en La Rioja. Elaborada por José Félix, que ejerce como jefe de sala, incluye desde pequeños productores de la zona, hasta bodegas de toda España y Europa.



Codo con codo, Echaurren Tradición y El Portal de Echaurren comparten el mismo corazón: una cocina marcada por los cambios de estación, que sigue el ritmo de la naturaleza.



MIGUEL CAÑO

Fuego, brasas y horno de leña rigen su propuesta gastronómica.

Miguel Caño nació en Haro en 1985 y creció en el seno de una familia hostelera, lo que le permitió estar en contacto con el oficio desde muy joven. Tercero en una saga de restauradores, se formó profesionalmente en cocinas de Inglaterra, Cataluña y el País Vasco, destacando su etapa en el restaurante de alta cocina Mugaritz, dirigido por el reconocido chef Andoni Luis Aduriz, donde llegó a asumir el cargo de jefe de cocina.

Tras un largo periodo lejos de casa, regresó a su localidad natal con la intención de poner en práctica todo lo aprendido y dar continuidad al legado familiar a través de los restaurantes Nublo y Los Caños. En esta aventura le acompañan los cocineros Llorenç Sagarra y Dani Lasa, con quienes compartió fogones en Mugaritz y una misma visión del trabajo en equipo.

Caño busca la limitación como herramienta creativa. Su manera de entender la cocina es artesana y reflexiva, con la mirada puesta en el origen de los productos y de las técnicas. Fuego, brasas y horno de leña rigen su propuesta gastronómica, basada en la sostenibilidad y alejada de los artificios.



Una Estrella / Dos Soles



RESTAURANTE NUBLO

Plza. San Martín, 5
26200 Haro
LA RIOJA

Abrió sus puertas en julio de 2021 con una propuesta gastronómica en la que el fuego es el protagonista y que, en poco tiempo, ha sido reconocida con una estrella Michelin y dos Soles Repsol.

Dirigido por el chef Miguel Caño, se encuentra en una casa-palacio del siglo XVI, en pleno casco histórico de Haro, que en tiempos pasados había albergado una prisión, un convento, el ayuntamiento, un cuartel de la Guardia Civil y una residencia.

El interiorismo, firmado por Santos Bregaña, se inspira en la mitología y propone un recorrido que acompaña al comensal desde la entrada hasta el patio comedor, con techo acristalado y altas paredes de piedra. En el suelo, versos del poema Nubes, de José Emilio Pacheco, marcan el camino hacia un espacio con cocina vista y una gran lámpara suspendida, cuya iluminación cambia a lo largo del servicio.



Tradición y vanguardia abanderan la propuesta culinaria de Nublo Restaurant, que gira en torno a un eje claro: cocinar exclusivamente con fuego, utilizando cocina económica —tan común en la España de los años 1950 y 1960—, parrilla y horno de leña, sin gas ni electricidad.

Su recetario se encuentra en constante evolución y se expresa a través de dos menús degustación que cambian a diario según los productos disponibles, principalmente de la zona —verduras, carnes, pescados y mariscos—, con opción de maridaje. Sus platos están elaborados con materias primas de gran calidad, cocinadas a fuego lento, y a partir de una idea y una técnica definidas. Una cocina minimalista, esencialista y sensible, como ellos mismos la definen.

Cuenta con una bodega de cien metros cuadrados dedicada al vino, en una zona reconocida internacionalmente por su tradición vinícola y sus bodegas centenarias. Sus sumilleres, Alessandro Manna y Rodrigo Miguel, ponen a disposición de los comensales mil referencias de vinos principalmente blancos y tintos, tanto nacionales como internacionales, con especial atención a los vinos riojanos procedentes de proveedores locales.



Un eje claro: cocinar exclusivamente con fuego, utilizando cocina económica, parrilla y horno de leña, sin gas ni electricidad.



MIGUEL COBO

Cobo Evolución, la síntesis del camino recorrido por los seres humanos para aunar alimentación y placer.

Natural de Cantabria y burgalés de adopción, este chef conocido, entre otros aspectos, por haber sido finalista de la primera edición de Top Chef y por haber conseguido la primera estrella Michelin para la ciudad de Burgos, empezó su andadura entre fogones en 2004. Antes de ser jefe de cocina del hotel restaurante El Vallés, en Briviesca, trabajó en El Cenador de Amós, El Serbal o Echaurren. Su reconocida merluza rebozada, plato estrella de El Vallés, aún se puede saborear en el menú Humanidad.

Miguel Cobo recibió su primera estrella Michelin en 2016, a los nueve meses de abrir su primer restaurante, Cobo Vintage, que cerró en 2020 para volcarse en su proyecto personal más ambicioso, Cobo Estratos, con el que pretende recorrer algunos de los estadios más importantes de la evolución de la alimentación humana.

Cobo Evolución, con el que volvió a conseguir una estrella Michelin en 2022, es un proyecto muy complejo en el que ha contado con la ayuda de Juan Luis Arsuaga, responsable de las excavaciones de Atapuerca, y Eudald Carbonell, vicepresidente de la Fundación Atapuerca; además del catedrático Carlos Díez Lomana, que define Cobo Evolución como «... el resultado de investigación científica y vanguardia gastronómica, y la síntesis del camino recorrido por los seres humanos para aunar alimentación y placer.»



Una Estrella / Un Sol



RESTAURANTE COBO EVOLUCIÓN

Plza. de la Libertad, 8
09004 Burgos
BURGOS

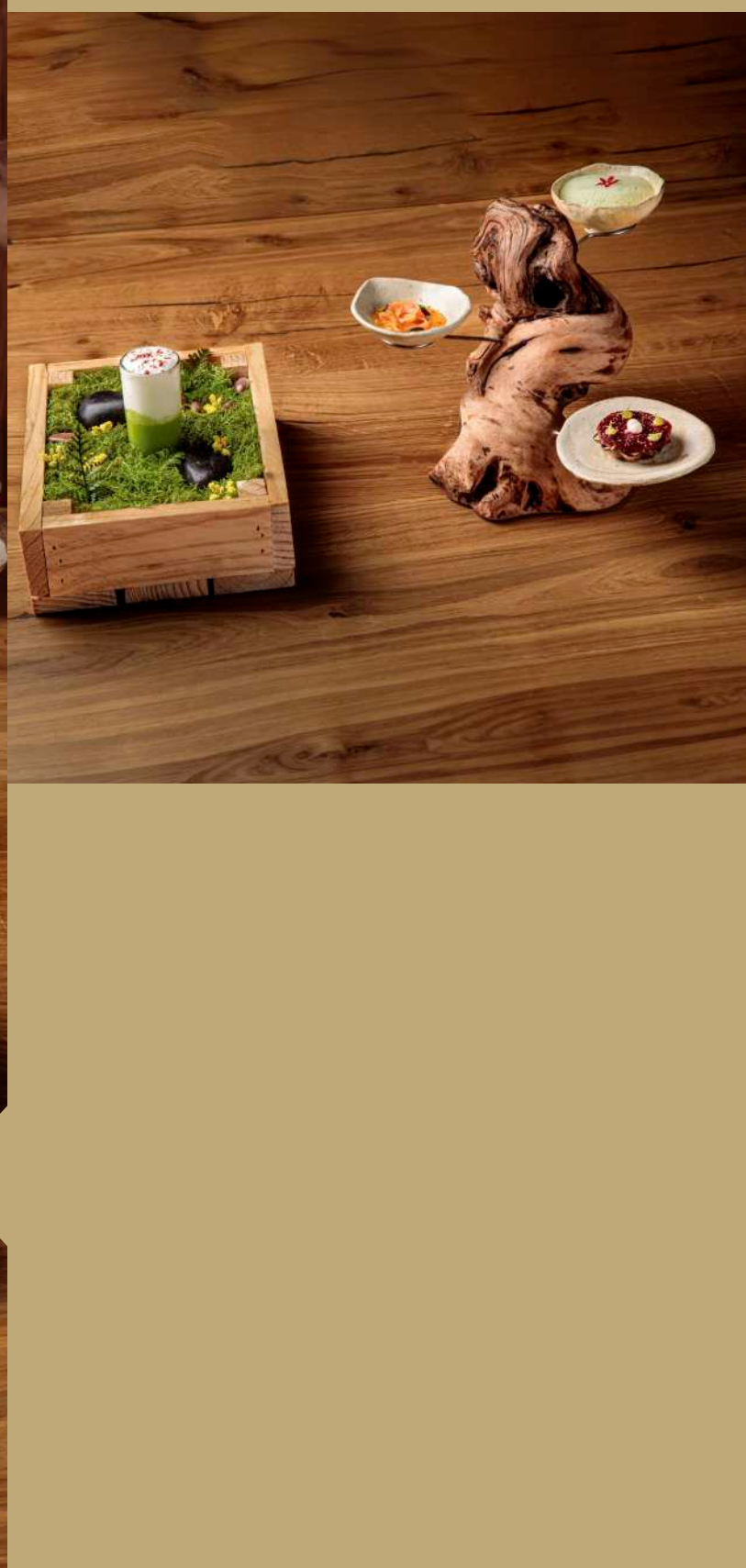
Dentro del espacio gastronómico Cobo Estratos, inaugurado en 2020 en la ciudad de Burgos, encontramos dos propuestas gastronómicas complementarias: Cobo Tradición, que ofrece una carta llena de platos tradicionales cántabros y burgaleses, y el espacio Cobo Evolución, una de las apuestas gastronómicas más arriesgadas y originales de la gastronomía española, pues se trata de un viaje por la evolución del hombre a través de los sentidos. Tanto el nombre como la propuesta culinaria de Cobo Evolución se inspiran en el cercano Parque Arqueológico de Atapuerca.

El complejo Cobo Estratos es un espacio de tres plantas y 1500 metros cuadrados de diseño vanguardista, situado en una de las antiguas plazas de mercado de la ciudad, entre el Museo de la Evolución Humana y la casa del Cordón, del siglo XV.



El menú cuenta con la opción de añadir el maridaje Arcilla, basado en la cuidada carta de vinos elaborada por su sumiller, Miguel Plaza Muñoz.

A gourmet dish featuring a rack of lamb with a bone, served on a white plate with a yellow border. The lamb is accompanied by a small green vegetable, a small piece of chocolate, and a small piece of bread. The plate is set on a wooden surface.



RICARDO TEMIÑO

Propuestas más allá de lo local, con fuerte presencia de la cocina francesa.

Ricardo se enamoró de la cocina viendo trabajar a su madre y a su abuela en el restaurante familiar, donde dio sus primeros pasos. Tras estudiar en su ciudad natal, pasó por cocinas de prestigio como Ricard Camarena, en Valencia, Paul Bocuse, en Lyon, o Nobu, en Londres, y ejerció de jefe de cocina durante nueve años en el histórico hotel Landa de Burgos.

Junto a su socia y esposa Cristina, primero abrió La Fábrica, un restaurante de cocina burgalesa actualizada, con fusiones internacionales y menú de temporada. En 2022 este se trasladó a un edificio histórico cerca de la catedral de Burgos para, en 2023, dividirse. Así nació el restaurante gastronómico que lleva el nombre de Ricardo, donde da rienda suelta a su creatividad y se desmarca de la tradición para crear propuestas más allá de lo local, con fuerte presencia de la cocina francesa. Apenas un año y medio después de su apertura, el restaurante obtuvo su primera estrella Michelin, convirtiéndose en el segundo de la ciudad en lograrla, así como un sol de la Guía Repsol en 2024, que aún conserva.

También en 2024, abrió el Boccaccio70, un restaurante de fusión italo-castellana con un concepto inspirado en el cine clásico.



Una Estrella / Un Sol



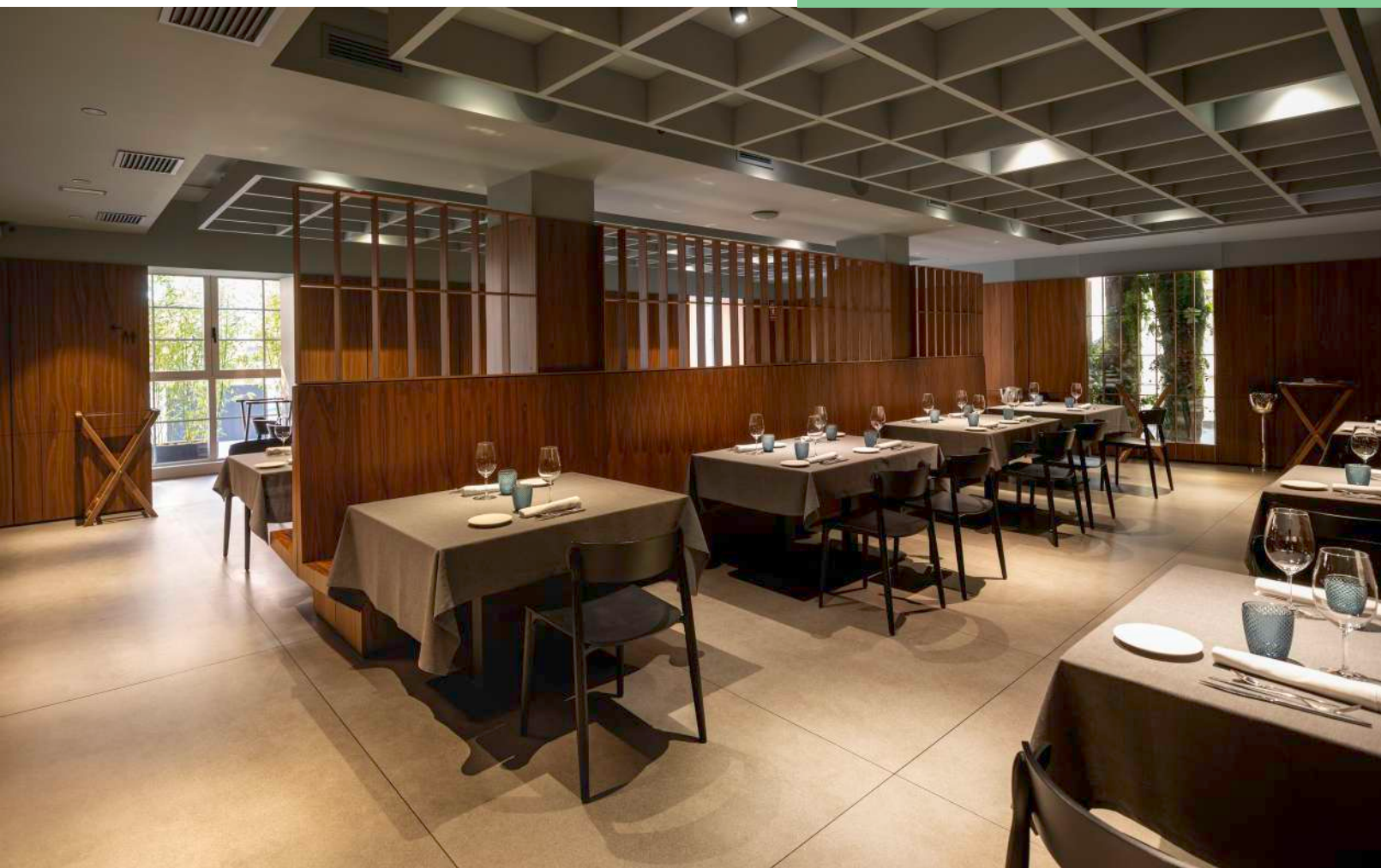
RESTAURANTE RICARDO TEMIÑO

C/ San Juan, 3
09003 Burgos
BURGOS

Bajo el paraguas de La Fábrica, primer restaurante de Ricardo Temiño, se unen ahora la propuesta original y la nueva, en el kilómetro 256 del Camino de Santiago a su paso por Burgos.

El nuevo espacio mantiene la misma estructura que el hostel original del siglo XIX, construido con piedra caliza. El diseño, sobrio y minimalista, es obra del arquitecto Luis García Camarero y el estudio Espacio 706. En él destacan la bodega completamente acristalada, la cocina semiabierta y un comedor íntimo salpicado por graciosos hipopótamos, el animal predilecto de Ricardo y su pareja, Cristina Lázaro.

Con un concepto claro, «camino», Temiño se ha inspirado tanto en la encrucijada de caminos que ha dado vida a esta región, como en el trayecto vital que ha seguido para llegar hasta aquí.



Ricardo Temiño Restaurante ofrece un menú con dos versiones: Camino Largo, con diecinueve platos, y Camino Corto, con dieciséis. El camino empieza ya en la recepción, con unos entrantes, e incluye una ruta por el espacio. Primero se visita la bodega, con más de cuatrocientas referencias, para probar un cóctel. Le siguen las cocinas, donde el mismo chef explica lo que se está preparando y donde se puede ver madurar el cordero que se degustará después. Con el apetito despierto, se llega al pequeño comedor, con tan solo seis mesas, para empezar a disfrutar del resto del menú.

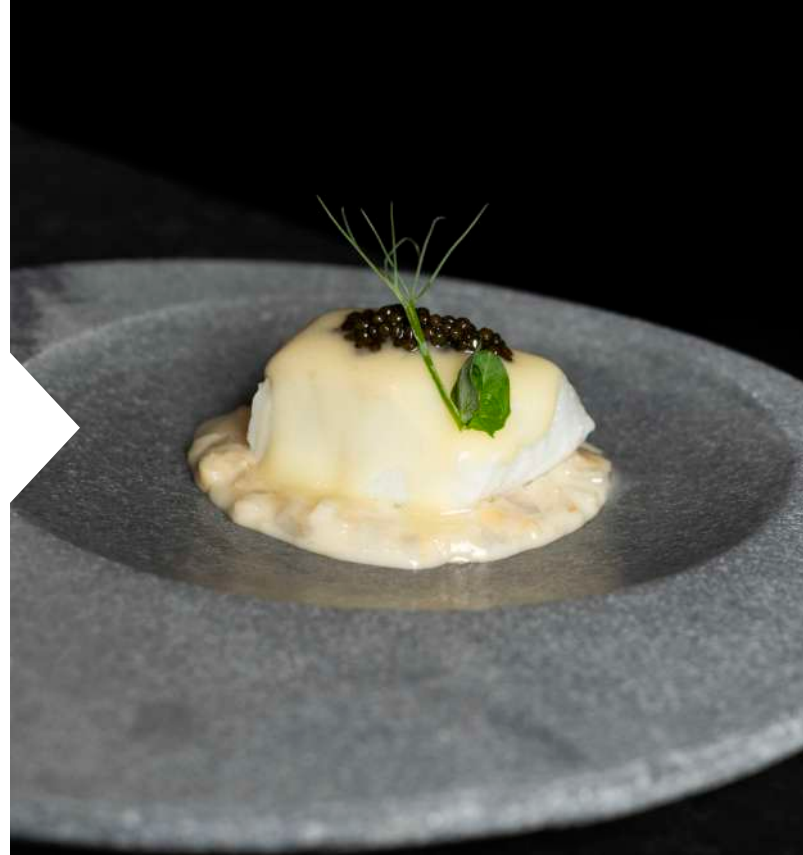
Aunque Temiño no ha priorizado los productos de proximidad en el menú, la naturaleza de sus propuestas, con gran peso de la gastronomía castellana, hace que haya una gran representación de lo local, con algunas hortalizas y vegetales procedentes del huerto de su suegro.

Los platos se inspiran en la vida de Ricardo, con guiños a su madre y a su abuela, al viaje de novios o la apertura de La Fábrica, así como a los caminos que marcan Burgos: el de Santiago, la ruta del Cid, la de la lana o la del pescado...

Entre sus propuestas sobresalen el cojonudo y la cojonuda, las tapas típicas de Burgos reinventadas por Ricardo, la olla podrida versionada como pan de bao, o la sopa castellana reimaginada como tres esferas que representan sus tres ingredientes principales. Todo ello presentado en elegante vajilla de piedra caliza, originaria de la misma cantera que se usó para la construcción de la catedral.

Los postres dan el punto final a la travesía con una sopa de mango y curri verde que rememora el viaje a Tailandia de la pareja, el postre del abuelo, que nos devuelve a su Burgos natal, y unos petit fours marcados con huellas de botas.

Los platos se inspiran en la vida de Ricardo, con guiños a su madre y a su abuela.



YOLANDA Y JUAN JOSÉ

Uno de los tandems más consolidados de la nueva cocina española.

Yolanda y Juanjo forman uno de los tandems más consolidados de la nueva cocina española con estrella Michelin. No era habitual, cuando ellos la consiguieron [2009], ver a parejas trabajando conjuntamente al frente de los fogones. Su éxito se debe a que aprendieron desde muy pronto a buscar cada uno su espacio en la cocina. Su formación pasa por algunos de los restaurantes más laureados de España: Arzak, El Amparo, Zalacain, Casa Marcelo o Echaurren, entre otros.

Yolanda es la que investiga. Hija de una familia hostelera del conocido barrio Húmedo de León, su afición por la cocina se remonta a su infancia. Tras cursar estudios de magisterio, una carrera «corta y fácil» que le permitió cumplir los deseos familiares, realizó estudios en la Escuela de Hostelería de Santiago de Compostela para dedicarse a su verdadera vocación. Conoció a Juanjo haciendo prácticas en Arzak.

Juanjo nació en Madrid, donde cursó estudios en la Escuela de Hostelería de la capital. Comenzó a trabajar muy pronto en diversos restaurantes. Tras el parón del servicio militar, su madre le encontró la oportunidad de trabajar en Arzak, donde conoció a Yolanda.

Ya juntos, se trasladaron a León para trabajar en el Parador de San Marcos y, poco después, abrieron Cocinandos en 2003.



Una Estrella / Dos Soles



RESTAURANTE COCINANDOS

Plza. de San Marcos, 5
24001 León
LEÓN

De cien a setecientos metros cuadrados. Así ha sido el salto de Yolanda y Juanjo, al frente de Cocinandos, con el cambio de ubicación de su antiguo espacio, en un local sencillo y minimalista de la calle Campanillas, al actual caserón del siglo XVIII, antiguo albergue de Peregrinos.

Rehabilitado con gran acierto por la arquitecta Virginia González, del estudio VRA Arquitectura, el viejo caserón se ha convertido en el espacio gastronómico más singular de León.

En esta ubicación idílica, a continuación de la imponente fachada de la antigua sede de la Orden de Santiago -hoy convertida en el Parador de San Marcos-, Cocinandos cuenta con un acogedor comedor de diario, un segundo piso reservado para eventos y, en época estival, un magnífico jardín donde el menú y la manera de cocinar se adaptan al espacio.



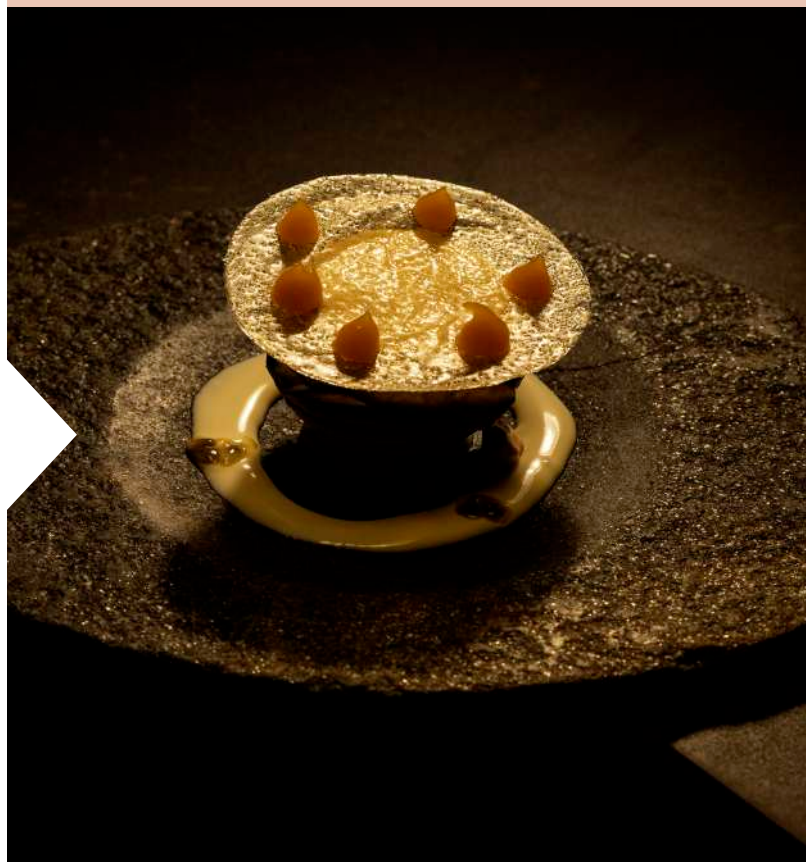
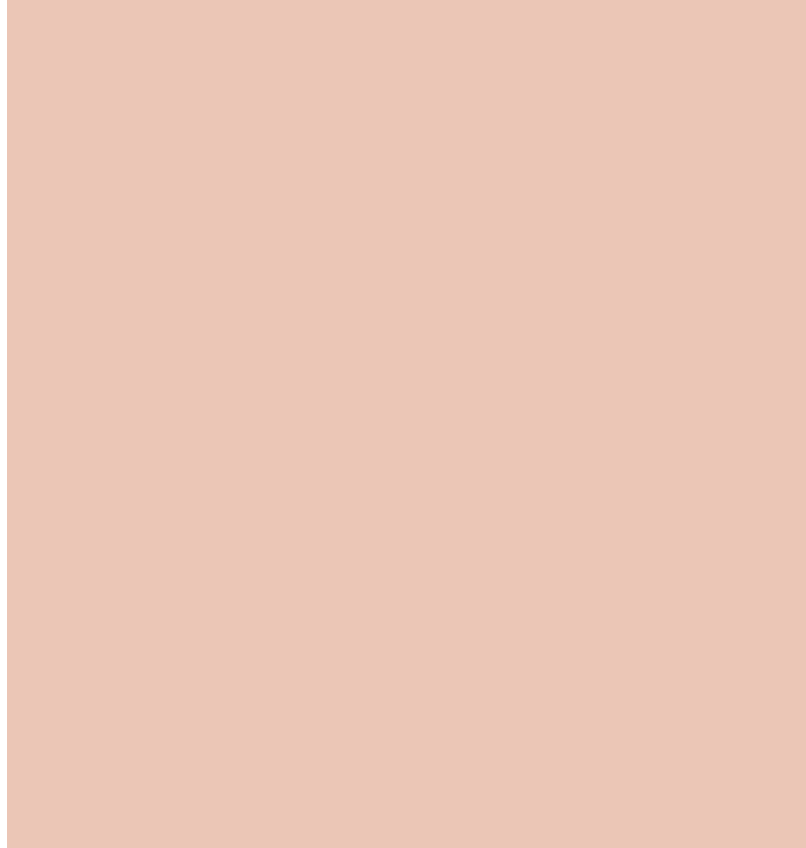
A pie del Camino de Santiago, la cocina innovadora de Cocinandos, basada en los productos que llegan al mercado de León cada día, ha sido reconocida de manera continuada desde 2009 con una estrella Michelin. «Moderna y con sabor tradicional», así la definieron en esa edición los inspectores de la prestigiosa guía.

Y es que uno de los lemas de Yolanda y Juanjo ha sido renovar lo tradicional. Que las cosas sepan a lo que tienen que saber, su apuesta por León y un menú que cambia periódicamente según el ritmo de los productos de temporada —y desarrollado a base de prueba y error, hasta conseguir la armonía buscada— proporcionan un estilo de trabajo que dota de una personalidad muy especial a su cocina: «una experiencia sensorial que poco a poco ha ido contando la historia de la ciudad y los pueblos de la provincia».

A ello se suma el contraste de texturas y la selección cuidadosa y arriesgada de los productos. Todo ello, junto con elaboraciones que renuevan el menú con frecuencia, anima a probar esta experiencia única que es comer de manera reiterada. Cada vez que nos acerquemos a su mesa podemos encontrarnos con una nueva sorpresa.

Flexibles en sus elaboraciones, avisándoles con antelación, el menú puede adaptarse a diversas intolerancias o preferencias dietéticas: veganos, vegetarianos...

¡Ultreia et Suseia peregrino! Esta es la frase con la que cada mañana despedían a los peregrinos de este viejo caserón del Camino de Santiago en tiempos pasados. Hoy, Yolanda y Juanjo pueden repetirla a cuantos comensales satisfechos parten después de degustar su cocina.



Que las cosas sepan a lo que tienen que saber. Su apuesta por León y un menú que cambia periódicamente.

ÁXEL Y CLAUDIA

En menos de un año, obtuvo su primera estrella Michelin, un logro excepcional para un restaurante tan joven.

Áxel Smyth, natural de Santiago de Compostela, y Claudia Merchán, de Cuenca (Ecuador), han compartido camino desde que se conocieron en el Basque Culinary Center.

Áxel se apasionó por la cocina sin pretenderlo tras cursar Formación Profesional en hostelería en Santiago. A partir de ahí, pasó por las cocinas de Casa Marcelo en Santiago de Compostela, As Garzas en Malpica, José Carlos García en Málaga, Gaytán en Madrid o el restaurante Miramar, en Llançà, entre otros.

Por su parte, Claudia Merchán se formó en la Escuela de Hostelería de la Universidad de Cuenca, antes de su paso por el máster «Pastelería de restaurante y cocina dulce» en el Basque Culinary Center.

Claudia trabajó en varios restaurantes de renombre como pastelera: Can Jubany en Vic, Ricard Camarena en Valencia y con Áxel al frente de la cocina en Casa Elena y en Auga e Sal, donde consiguieron su primera estrella Michelin.

En 2023, tras el cierre inesperado de Auga e Sal, emprendieron juntos una nueva etapa al abrir su propio restaurante, Simpar, que, en menos de un año, obtuvo su primera estrella Michelin, un logro excepcional para un restaurante tan joven.

Áxel y Claudia fueron nominados Cocinero Revelación en Madrid Fusión en 2025, un reconocimiento que se suma a una trayectoria jalonada de premios desde su apertura.



Una Estrella / Un Sol



RESTAURANTE SIMPAR

Rúa do Vilar, 47 baixo
Santiago de Compostela

En la icónica rúa do Vilar, Simpar ocupa un modesto local que se alarga hacia la cocina a través de un pequeño comedor con solo siete mesas. Al final, una pequeña ventana muestra lo que ocurre entre los fogones de este restaurante abierto en 2023 por Áxel Smyth y Claudia Merchán.

Áxel dirige la cocina, basada en la gastronomía local reimaginada y en los productos que cada día le llevan sus proveedores de confianza, mientras Claudia se ocupa de dar el toque dulce a la carta. En muy poco tiempo, han conseguido ganarse un lugar entre los restaurantes de referencia de la ciudad.

El equipo, con alma de casa de comidas, está formado por ocho personas, repartidas entre la cocina y la sala. Esperan poder añadir una barra donde probar sus premiados callos y croquetas.



Áxel describe su carta como una oda al producto de temporada. Para ello, compone su menú Simpar de Temporada según lo que sus proveedores, con nombres y apellidos, le hacen llegar. Todo se guía por lo que deparan las estaciones, desde los aperitivos que inician el trayecto, hasta los entrantes, los dos principales -en los que destaca el pescado del día a la gallega- las hortalizas y la fruta para los postres.

Aun así, hay varios platos que se mantienen durante todo el año: la Oda al champiñón, donde presenta el hongo en diferentes creaciones, o su famosa y premiada croqueta de jamón.

Sus recetas parten de la tradición gallega, a la que incorpora las técnicas aprendidas a lo largo de su trayectoria, con juego de texturas y una presentación minimalista, típica de la cocina de vanguardia.

El pan, que sirven con aceite de oliva virgen extra, procede de la panadería Leis, un establecimiento de la ciudad de Santiago dirigido por la cuarta generación de una misma familia desde 1963.

En los postres, Merchán hace brillar su imaginación, especialmente con los pequeños pasteles en homenaje a Ecuador. Entre las opciones a la carta, destaca su curiosa tarta de Santiago, cuyos ingredientes se presentan de una manera distinta, sin perder el sabor de la receta clásica.

Si el cliente lo desea, puede añadir sus premiados callos, y acompañar el menú con vinos de su selecta carta que, además de referencias gallegas, incluye vinos de Jerez, blancos, tintos, rosados, espumosos...



Áxel describe su carta como una oda al producto de temporada.



Las estrellas del camino

A estos cocineros y cocineras les debemos, desde el punto de vista gastronómico, algo muy importante: la recuperación de los productos de proximidad y la pervivencia de la cocina tradicional como base de sus elaboraciones.

Y mucho más de lo que comúnmente se cree: la preservación de numerosos productos locales, la existencia de una huerta cercana con fuerte identidad -que se mantiene viva gracias a sus elaboraciones- y la continuidad de un recetario clásico propio del territorio que nutre su trabajo. En definitiva, la identidad de una gastronomía propia.

En el mundo occidental, en España y en el Camino, ha sido la cocina de excelencia -con estrellas y soles, o sin ellos- la que ha contribuido a que los productos de cercanía y la gastronomía que identifica a los territorios, por fronteras de sabor y producción, no hayan desaparecido.

Este es el listado de los restaurantes de excelencia en el Camino de Santiago que han colaborado con nosotros para hacer realidad este trabajo de estímulo y orgullo por dar bien de comer al peregrino, y por promover nuestra cocina tradicional.

En cuanto se lo contamos, fueron más entusiastas que nosotros mismos en defender la idea y se pusieron a nuestra disposición.

Solo podemos darles las gracias más sinceras y desearles... ¡buen Camino en sus tareas y vidas!

Eduardo Salanova

Restaurante Canfranc Express

(Royal Hideaway Hotel)

Avenida de Fernando el Católico, 2

22800 Canfranc Estación - Huesca

Tel. +34 974 561 900

<https://www.barcelo.com/es-es/canfranc-estacion-a-royal-hideaway-hotel/gastronomia/canfranc-express/>

--

David Yáñez

Restaurante Molino de Urdániz

Carretera N-135, Km 16,5

31698 Urdaitz - Navarra

Tel. +34 948 304 109

<https://www.elmolinourdaniz.com>

--

Pilar Idoate

Restaurante Europa

Calle Espoz y Mina, 11

31002 Pamplona - Navarra

Tel. +34 948 221 800

<https://www.hreuropa.com>

--

Koldo Rodero

Restaurante Rodero

Calle Emilio Arreta, 3

31002 Pamplona - Navarra

Tel. +34 948 228 035

<https://www.restauranterodero.com>

--

Aarón Ortiz y Jaione Aizpurua

Restaurante Kabo

Avenida de Zaragoza, 10

31003 Pamplona - Navarra

Tel. +34 948 002 773

<https://www.restaurantekabo.com>

--

Carolina Sánchez e Iñaki Murua

Restaurante Ikaro

Avenida de Portugal, 3 bajo

26001 Logroño - La Rioja

Tel. +34 941 571 614

<https://www.restaurantelikaro.com>

--

Mariana Sánchez y Gonzalo Baquedano

Restaurante Ajo Negro

Calle Hermanos Monroy, 1 bajo 9

26001 Logroño - La Rioja

Tel. +34 941 545 141 / 602 266 192

<https://www.restaurantajonegro.com>

--

Ignacio y Carlos Echapresto

Venta Moncalvillo

Carretera de Medrano, 6

26373 Daroca de Rioja - La Rioja

Tel. +34 941 444 832

<https://www.ventamoncalvillo.com>

Francis Paniego

Restaurante El Portal de Echaurren

Calle Padre José García, 19

26280 Ezcaray - La Rioja

Tel. +34 941 354 047

<https://www.echaurren.com>

--

Miguel Caño

Restaurante Nublo

Plaza de San Martín, 5

26200 Haro - La Rioja

Tel. +34 941 725 850

<https://www.nublorestaurant.com>

--

Miguel Cobo

Restaurante Cobo Evolución

Plaza de la Libertad, 9

09004 Burgos

Tel. +34 947 027 581

<https://www.coboestratos.com>

--

Ricardo Temiño

Restaurante La Fábrica

Calle San Juan, 3

09003 Burgos

Tel. +34 947 040 420

<https://www.fabricarestaurante.com/la-fabrica>

--

Yolanda León y Juanjo Pérez

Restaurante Cocinandos

Plaza de San Marcos, 5

24001 León

Tel. +34 987 071 378

<https://www.cocinandos.com>

--

Áxel Smyth y Claudia Merchán

Restaurante Simpar

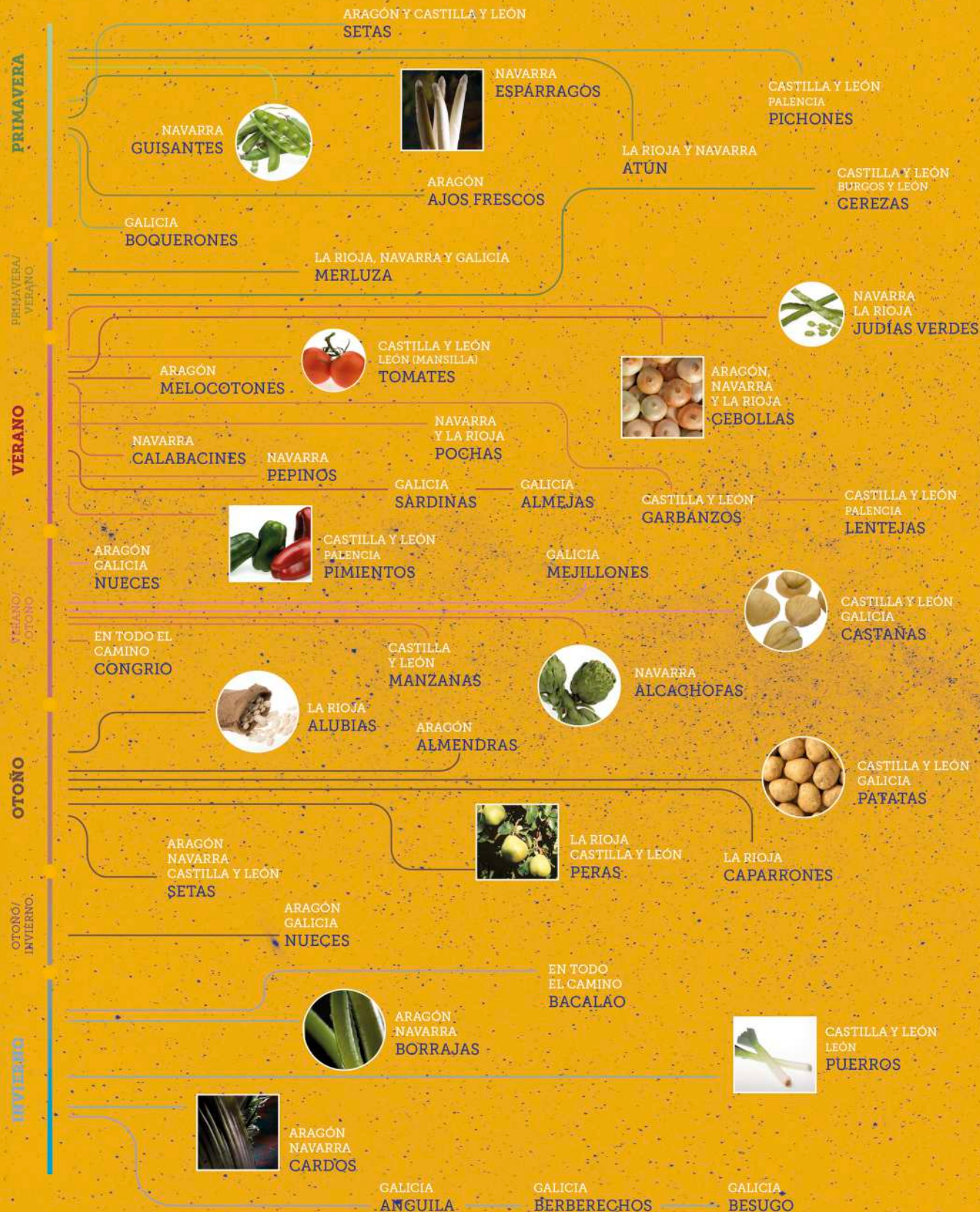
Rúa do Vilar, 47, bajo

15705 Santiago de Compostela

Tel. +34 881 977 601

<https://www.restaurantesimpar.com>

--



CALENDARIO GASTRONÓMICO DEL CAMINO

MAPA GASTRONÓMICO DEL CAMINO FRANCÉS

- EMPANADA GALLEGA
- CAPÓN DE VILALBA
- FABA DE LOURENZÁ
- GRELOS
- LACÓN
- MEJILLONES
- PULPO
- MARISCOS
- RODABALLO
- ALMEJAS
- PERCEBES
- VIEIRAS
- BERBERECHOS
- FILLOAS DE SANGRE
- PAN GÁLLEGO
- PATATAS GALLEGAS
- PIMIENTOS DE PADRÓN
- VACA Y TERNERA GALLEGA
- ANGUILA
- QUESO DE ARZÚA
- QUESO DE O CEBREIRO
- QUESO DE TETILLA
- CASTAÑAS
- MIEL
- TARTA DE SANTIAGO

GALICIA

- ORUJO
- LICOR CAFÉ
- VINOS
- DO RÍAS BAIXAS
- DO RIBERA SACRA
- DO RIBEIRO
- DO VALDEORRAS
- DO MONTERREI

- VINOS
- DO LEÓN
- DO BIERZO

LEÓN

- PUERROS DE SAHAGÚN
- TOMATES DE MANSILLA
- MORCILLA DE LEÓN
- PIMIENTOS DE FRESNO DE LA VEGA
- ALUBIAS DE LA BAÑEZA
- CECINA DE VACA LEÓN
- CECINA DE CHIVO
- LENTEJAS DE TIERRA DE CAMPOS
- GARBANZOS PICO DE PARDAL
- PAN DE LEÓN
- BOTILLO DEL BIERZO
- PIMIENTOS ASADOS DEL BIERZO
- MANZANAS REINETA DEL BIERZO
- PERAS CONFERENCIA DEL BIERZO
- CHOCOLATE DE ASTORGA
- MANTECADAS DE ASTORGA
- QUESOS

- ALUBIAS DE SALDAÑA
- LENTEJAS PARDINA DE CAMPOS
- GUISANTES
- GARBANZOS DE TIERRA DE CAMPOS
- MORCILLA DE VILLADA
- CANGREJOS DE HERRERA DE PISUERGA
- CEBOLLAS DE PALENZUELA
- PIMIENTOS DE TORQUEMADA
- CECINA DE VILLARRAMIEL
- LECHAZO CHURRO
- PICHONES DE TIERRA DE CAMPOS
- PAN CANDEAL
- QUESOS

PALENCIA

- TINTOLÍN
- VINOS
- DO CIGALES
- DO ARLANZA

- VINOS
- DO RIBERA DE DUERO
- DO ARLANZA

BURGOS

- ALUBIAS DE IBEAS
- LECHAZO
- MORCILLA DE BURGOS
- QUESO FRESCO DE BURGOS
- CEREZAS CADERECHAS

- VINOS
- DO LA RIOJA

LA RIOJA

- ACEITE
- QUESO DE CAMEROS
- CHORIZO RIOJANO
- PIMIENTOS RIOJANOS
- COLIFLOR DE CALAHORAR
- CAPARRONES ROJOS DE LOGROÑO
- PAN SOBADO DE LA RIOJA
- CORDERO CHAMARITO
- PERAS DEL RINCÓN DE SOTO
- CIRUELAS DE NALDA Y QUEL
- FARDELEJOS DE ARNEDO
- NUECES DE PEDROSO
- SETAS Y CHAMPIÑONES DE LA RIOJA

- PACHARÁN
- VINOS
- DO PAGO
- DO NAVARRA

- ACEITE DE ARAGÓN
- TERNASCO
- LONGANIZA DE ARAGÓN
- MORCILLA DE ARAGÓN
- JAMÓN DE TERUEL
- SETAS
- BORRAJA DE ARAGÓN
- TORTAS DE ALMA
- QUESOS
- CASTAÑAS DE MAZAPÁN
- FRUTAS CONFITADAS
- GUIRLACHE
- ALBARICOQUES
- MELOCOTONES DE CALANDA
- TRUFAS
- MIEL
- AZAFRÁN
- ACEITUÑAS

ARAGÓN

- VINOS
- DO CALATAYUD
- DO CAMPO DE BORJA
- DO CARINENA
- DO SOMONTANO
- ANÍS

NAVARRA

- ALCACHOFAS DE TUDELA
- CARDOS DE PERALTA
- ESPÁRRAGOS DE NAVARRA
- PIMIENTOS DEL PIQUILLO DE LODOSA
- POCHAS DE SANGÜESA
- TXISTORRA DE NAVARRA
- CHORIZO DE PAMPLONA
- LONGANIZA DE NAVARRA
- QUESOS DEL RONCAL E IDIAZÁBAL
- CORDERO DE NAVARRA
- TERNERA DE NAVARRA
- ACEITE DE NAVARRA
- CEREZAS DE ETXAURI
- NUECES DE NAVARRA

CS XXI

CAMINO DE SANTIAGO SIGLO XXI

