

## GASTRONOMÍA

# DSTAgE, ese lugar donde se comen cosas chulas

Diego Guerrero consolida su proyecto gastronómico, inspirado en sus experiencias y viajes por todo el mundo

PAZ ÁLVAREZ  
MADRID

Que Diego Guerrero es uno de los grandes cocineros, no solo de Madrid, sino de España, pocos lo pueden poner en duda. Desde la apertura de DSTAgE, dos estrellas Michelin, hace tres años y medio se ha ido afianzando en un camino propio que él mismo ha ido trazando, sin desviarse un ápice del estilo con el que ha querido impregnar su negocio. El ritual que sigue el comensal cuando llega a este local, situado en el madrileño barrio de Las Salesas, pero que bien podría estar en cualquiera de las ciudades más cosmopolitas del planeta, es el mismo desde el comienzo.

Se recibe al cliente en un bar recibidor, donde se ofrece la posibilidad de tomar una bebida (no está incluida en el precio del menú degustación) y el primer aperitivo del festín. En este caso, un beso de carabenero a la sal. Existen tres propuestas gastronómicas: Dtaste, con 12 elaboraciones por 92 euros (IVA incluido, bebidas apar-

te); Dstage, 14 platos, 125 euros, y Denjoy, con 17 pasos por 150 euros.

Para Guerrero, DSTAgE es ese lugar donde pasan cosas chulas, pero bien podríamos añadir que también es ese lugar donde se come rico. Cada plato, fruto de sus constantes viajes por el mundo en busca de vivencias inspiradoras, es una explosión de sabores. Un juego de trampantojos, porque nada es lo que parece, que propone al comensal, que continúa su recorrido por el restaurante a pie de barra en la cocina. Allí, el cocinero y su equipo, muchos de ellos le siguieron en bandada cuando dejó El Club Allard, preparan en el momento el siguiente bocado, un huevo.

El menú varía constantemente. A la mesa puede llegar una secuencia del pandan, una serie de platos traídos de un viaje del chef por Tailandia. Se trata de infusión de hojas de pandan, una planta del sudeste asiático, que acompaña al pandan radish, un polvo de helado de esta hoja y rábano, y a un



Arriba, sala de DSTAgE; debajo, el chef Diego Guerrero.



plato bautizado como Tailandia en un bocado, un mochi repleto de sensaciones de la cocina tai. Sigue un tomate garum con sabores marinos, la antesala de un sorprendente chawanmushi de pulpo y coral de carabenero. Un plato que rebosa técnica y sabiduría. En el ajikubak de pichón destaca una sabrosa salsa. Pura emoción, como el crispy pork bun, la merluza con angulas o el pichón y sichuan waffle. El fin de fiesta con los postres tampoco decae.

**DSTAgE:** Regueros, 8. Madrid. Teléfono 917 021 586. [www.dstageconcept.com](http://www.dstageconcept.com).



Cebolla, vinagre y fresas.



Pantxineta de zanahoria.



Boquerón presumido.



Cordero, kombu, cogollo y piparra.



Tartaleta de trufa y yema curada.



Salmonete en salmuera de cebolla.

### Con Sentidos

► **Nuevas piedras.** Finca Valpiedra renueva la imagen de su vino Cantos de Valpiedra, aprovechando la nueva añada de 2014. La bodega riojana de Familia Martínez Bujanda ha cambiado de lugar la posición de las icónicas piedras de su etiqueta, la imagen tradicional de este vino. La cosecha de 2014 destacó por la ausencia de lluvias en primavera y un verano suave, lo que provocó una maduración homogénea y total. Elaborado con uva tempranillo, se trata de un vino de color púrpura intenso, con destellos violáceos de lágrima abundante, coloreada y densa. Es equilibrado, con una textura suave, que combina aromas frutales y florales con las notas de los 12 meses de estancia en barrica de roble francés y americano. Precio: 8,50 euros.



► **Para presumir.** La estrella de la nueva colección Iridescent de Eastpak, de cuero suave y piel cambiante, está pensada para atraer todas las miradas. Una auténtica declaración de principios que combina el amor por el cuero genuino con un look exclusivo inspirado en las tendencias más sofisticadas para viajar con estilo esta temporada. Una invitación a descubrir preciosos materiales bajo una nueva luz gracias a la Iridescent Leather Padded Pak'r de Eastpak. Una mochila tan práctica como chic, solo para las más valientes. Precio: 220 euros.



► **Baile de máscaras.** Kuboraum fue fundada en Berlín, en las habitaciones de una antigua oficina de correos en la frontera entre el Este y el Oeste que fue reconvertida como incubadora de nuevos proyectos. Definen sus gafas como máscaras diseñadas para la cara de aquellos que las vigilan. No llaman la atención, sino que destacan la personalidad y enfatizan el carácter de quien las lleva. Cambian la percepción del ser y crean un nuevo ambiente para sentirse cómodo consigo mismo y con el entorno en el que se encuentra. Precio: 343 euros.



► **Sentido y sensibilidad.** La historiadora Lucy Worsley recopila con minuciosidad todos los detalles de la vida cotidiana de la reconocida escritora, que tuvo que sufrir todo tipo de vicisitudes al ser una mujer soltera dentro de una familia de abolengo, pero venida a menos, de la que se han cumplido dos siglos de su fallecimiento. *Jane Austen en la intimidad* (Urano, 24 euros) es un libro ameno, divertido, un retrato de la sociedad británica de fines del siglo XVIII y comienzos del XIX. Un trabajo de investigación y un libro de historia imprescindible.