

Un mirada al menú a base de plantas de Eleven Madison Park

Así son algunos de los nuevos platos desarrollados por el chef propietario [Daniel Humm](#) y su equipo. Estos cinco platos, que no incluyen ningún producto animal, resaltan la naturaleza de género del menú de degustación radical de **Eleven Madison Park**.

*“¿Qué es el lujo? Ya no es foie gras o caviar”, dice **Daniel Humm**, anticipando la muy esperada nueva experiencia gastronómica a base de plantas de su restaurante. “No estamos en contra de estas cosas, pero tenemos una plataforma en Eleven Madison Park y necesitamos inspirar el cambio”.*



Ese cambio comprende un menú degustación completo de 12 platos, 100% vegano, servido en los grandiosos alrededores del

comedor de Eleven Madison Park en Manhattan al mismo precio (\$335) que el menú previo a la pandemia, este último, repleto de langosta, pato glaseado, ricos lácteos y salsas en abundancia.

“Queremos dar a los comensales el mismo placer y alegría que antes, y demostrar que es posible sin carne ni pescado”, continúa el chef nacido en **Suiza**; “Creemos que a este menú no le falta nada. Hemos encontrado que el desafío de desarrollar este menú no es limitante, sino liberador”.

Después de estar cerrado durante 15 largos meses, el establecimiento nombrado The World’s Best Restaurant en 2017 (y parte del salón de la fama [Best of the Best](#)) reabre con la sostenibilidad a largo plazo del sistema alimentario del planeta en su punto más alto. Por supuesto, está lejos de ser el primer restaurante en prescindir de la carne y el pescado en su carta, pero es sin duda, el de mayor proyección internacional.

Una proporción de cada factura (que incluye la propina) será destinada a alimentar a los ciudadanos con mayor carencias alimentaria de **Nueva York** en asociación con la organización benéfica [ReThink Food](#) .

“Si de verdad nos referimos a la ‘reinvención sin fin’, simplemente teníamos que hacer esto”, dice Humm. “Estamos vendiendo una experiencia, y esta es nuestra oportunidad de demostrarle a la gente que vale la pena”.

El menú, creado en los últimos meses con el recién nombrado chef de cocina **Dominique Roy**, el director culinario **Mike Pyers** y su equipo; también fue influenciado por un par de monjes budistas de **Japón**, maestros de la [cocina shojin](#) . Las creaciones culinarias se centran en ingredientes como las semillas de kochia, la remolacha al horno de barro, el arroz partido con celtuce, el tofu casero y el caldo de algas.

Los cinco platos que se revelan a continuación, forman la

columna vertebral del nuevo menú del **Eleven Madison Park** y cada uno es narrado en las propias palabras de **Humm**.

Mantequilla de girasol con panecillos



“Cuando nos propusimos hacer este menú y nos comprometimos a basarlo en plantas, estábamos completamente convencidos que solo lo haríamos si la comida iba a ser tan deliciosa como antes. Estamos haciendo nuestra propia mantequilla de girasol glaseada en casa, y nuestros panecillos son igual de ricos y sabrosos, tal vez incluso más.

Pepino con melón y daikon ahumado



“Nos hemos inspirado en las cocinas que diseñan menús fuera de nuestra estructura tradicional. Este plato se centra en un solo color: el verde. Es un punto de partida para nosotros, porque nuestra apariencia suele ser más sutil, pero nos entusiasmó la idea de que el plato, literalmente, destaque.

Aquí tenemos aguacate, rábano, pepino, melón dulce y menta. Hay un increíble equilibrio de sabores refrescantes y profundidad umami en este plato”.

Pimiento frito con acelgas



“Cuando pensábamos en las cosas que son universalmente deliciosas y apetecibles, inmediatamente supimos que teníamos que tener un plato frito; es una experiencia tan satisfactoria comer algo perfectamente frito.

“Con los condimentos, queríamos resaltar todas las diferentes formas en que se puede usar la pimienta para lograr sabores y texturas únicas. Tenemos variaciones de pimientos que son cremosos, fermentados, crujientes y frescos. Son platos como este los que resaltan las infinitas posibilidades de la cocina basada en plantas”.

Calabacín con limoncillo y tofu marinado

“Mientras desarrollábamos el menú, una de las técnicas más impactantes que exploramos, es el tiempo. En los últimos meses, hemos estado trabajando en estrecha colaboración con chefs budistas zen todos los días, aprendiendo nuevos enfoques. Nos enseñaron el ritual diario de moler semillas de

sésamo en leche también de sésamo y pasta de sésamo, que se convierte en el tofu que envuelve la calabaza. Esta preparación de una hora para comenzar el día es casi más una meditación que una técnica de cocina.

“Exhibimos caldos en muchos de los platos. Este caldo se basa en un curry de coco, pero aclarado: está hecho de calabaza asada con ajo, hierba de limón y makrut.

Arándano



“Crear postres sin lácteos fue todo un desafío, pero encontramos un nuevo nivel de creatividad. Probamos todos los tipos posibles de leche vegetal para la base de este plato y descubrimos que cada uno aportaba una capa diferente de sabor.

“Este es nuestro postre de arándanos con flor de saúco y helado de vainilla. Teníamos muchas ganas de capturar el brillo de comer un arándano fresco, con toda esa increíble acidez y efervescencia”.

Foto de Daniel Humm: Sebastián Nevols.

Foto Eleven Madison Park:

Imágenes de platos: Evan Sung.

Fuente corresponsal: Guillermo Drew 50Best