

Bajo el hechizo de la brasa: diez templos del fuego que despiertan los sentidos

El fuego fue el primer cocinero del mundo y, quizá, el más sabio. Mucho antes de que existieran los hornos, los termómetros y las técnicas de precisión, ya había una chispa encendida que transformaba la carne, el pescado o el grano en alimento y cultura.

Aquel gesto ancestral, nacido hace más de un millón de años, sigue siendo hoy una de las expresiones más fascinantes de la gastronomía contemporánea.

No se trata solo de asar: se trata de **dominar el fuego, entender su carácter y dejarlo hablar**. Los chefs que lo utilizan como eje de su cocina no buscan nostalgia, sino emoción.

El fuego es sabor, pero también es sonido, aroma, espectáculo. Es la alquimia entre el humo que acaricia el producto y el calor que despierta su esencia.

De Londres a Sídney, de Atxondo a Dubái, estos templos modernos reinterpretan la relación más antigua entre el ser humano y la comida. Cada uno, con su propio lenguaje, convierte la llama en arte y la brasa en poesía.

Estos son los diez restaurantes del mundo donde el fuego no se usa: se celebra.

Lita (Londres) –

[@litamarylebone](#)

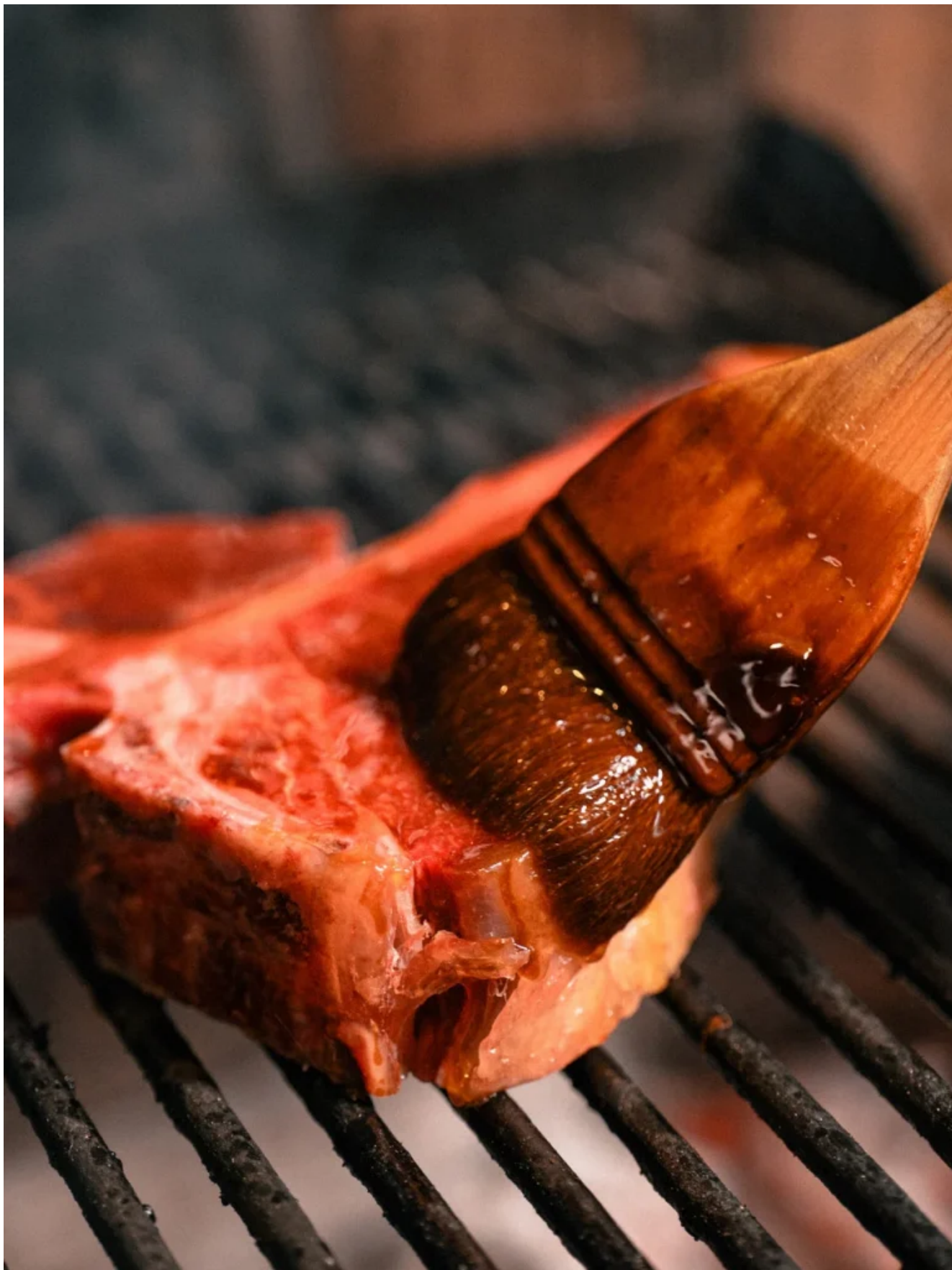
El fuego como espectáculo de elegancia

mediterránea

En el corazón de **Marylebone**, una de las zonas más sofisticadas de Londres, **Lita** ha logrado algo poco común: transformar la cocina a la brasa en una experiencia de alta gastronomía sin perder su carácter primario. El restaurante, fundado en 2024 por el empresario y restaurador **Daniel Koukarskikh**, combina la estética de un château francés con el alma cálida de una casa mediterránea.

Tonos tierra, maderas vistas, cerámicas esmaltadas y una iluminación envolvente preparan al comensal para lo que está a punto de suceder: un ritual de fuego en vivo.

El espacio gira en torno a la parrilla abierta, donde las brasas dibujan un espectáculo hipnótico. Frente a ellas, los comensales se acomodan en una barra de terciopelo verde salvia que ofrece la mejor vista posible: la danza de los chefs con las llamas. El sonido del carbón al contacto con la grasa, el aroma que se eleva con cada chispa y la destreza del equipo al girar los alimentos hacen que el fuego se convierta en un personaje más del servicio.



La cocina de Lita celebra los productos británicos con mirada mediterránea. Las brasas besan ingredientes de temporada procedentes de las Islas Británicas: el **rodaballo de**

Cornualles, el **chuletón del Peak District** o las **alcachofas glaseadas** que parecen caramelizarse bajo el humo. La filosofía es sencilla pero precisa: dejar que el fuego haga su trabajo, controlando temperatura, distancia y tiempo con la paciencia de un relojero.





El resultado es un menú que combina técnica y emoción. El **cordero con hierbas y limón asado** desprende un perfume cítrico que se mezcla con la dulzura del carbón; los **mariscos de la costa sur** conservan su frescura bajo un leve toque ahumado, y

los **postres**, como la piña asada con crema de vainilla, cierran la experiencia con una caricia de fuego controlado.

Koukarskikh y su equipo han logrado domesticar el elemento más salvaje de la cocina sin restarle alma. En Lita, el fuego no destruye: crea, envuelve, transforma. Cada plato cuenta una historia escrita en humo, donde la precisión técnica se funde con la emoción más antigua del ser humano. El fuego, al fin y al cabo, sigue siendo el primer lenguaje que aprendimos a comprender con los sentidos.

Asador Etxebarri (Atxondo)

@asadoretxebarrioficial

El templo del fuego puro y la paciencia del tiempo

En el pequeño valle de Atxondo, abrazado por el monte Anboto y el verde perpetuo del País Vasco, el fuego no es solo una técnica: es una filosofía. Allí, en una antigua casa de labranza del siglo XVIII, se encuentra el **Asador Etxebarri**, un restaurante que ha hecho del fuego su única herramienta y su verdad más absoluta. Detrás de este santuario se alza una figura legendaria: **Bittor Arginzoniz**, un hombre que ha aprendido a escuchar el lenguaje del carbón con la devoción de un monje y la precisión de un relojero.

Su cocina, situada entre la naturaleza más silenciosa y la perfección más ruidosa, es un ejemplo de cómo lo esencial puede alcanzar la grandeza. Arginzoniz no necesita artificios ni vanguardias. Solo fuego, tiempo, aire y una materia prima extraordinaria.



Cada mañana, él mismo selecciona las maderas que alimentarán su asador: encina para las carnes, vid para los pescados, olivo para las verduras. Cada una aporta una nota distinta, un matiz casi invisible que cambia el alma del plato.

El comedor, de piedra y madera, es sobrio y luminoso, dejando que el protagonismo recaiga en el aroma que se filtra desde la cocina. En el interior, las brasas no rugen: respiran. Y sobre ellas, Arginzoniz maneja un complejo sistema de poleas diseñado por él mismo, que le permite ajustar la distancia entre el fuego y el alimento con precisión milimétrica. Es su manera de domar el calor, de controlar lo incontrolable.





El menú degustación, merecedor del **puesto número 2 en The World's 50 Best Restaurants 2025**, es una secuencia poética del fuego. Comienza con una **mantequilla ahumada y un pan recién horneado** que huele a campo y hogar. Le siguen **gambas de Palamós**, apenas acariciadas por el humo, que estallan en dulzura salina. Luego, las **kokotxas**, las **angulas**, los **pimientos del huerto** y una **chuleta de vaca gallega** que resume todo lo que significa el fuego bien entendido: intensidad, respeto y emoción.

Nada se disfraza en Etxebarri. No hay espuma, ni esferificación, ni efecto sorpresa. Solo el fuego, la llama que todo lo transforma y a la vez lo conserva. **Arginzoniz** no cocina para impresionar, sino para recordar al comensal que antes de la técnica estuvo la intuición; antes del **chef**, el fuego.

Su cocina es un recordatorio de que lo esencial no pasa de moda, que la pureza sigue siendo la mayor forma de sofisticación.

Al final, uno se marcha de **Atxondo** con el alma impregnada de humo y la sensación de haber asistido a algo más que una comida: un diálogo ancestral entre el hombre y la naturaleza. Etxebarri no es solo un restaurante; es una forma de mirar el mundo a través del fuego.

Peasant (Nueva York)

[@peasantnyc](#)

El fuego que abraza, el alma que cocina

En el corazón de Nolita, uno de los barrios más vibrantes de Manhattan, [Peasant](#) no necesita carteles luminosos ni grandes discursos para atraer la atención. Basta con cruzar su puerta para que el fuego te reciba. Una luz cálida, el [sonido crujiente](#) del carbón, el perfume de la leña y un aire rústico que envuelve como un abrazo familiar anuncian que aquí la cocina se vive con emoción.

Fundado por el chef Marc Forgione, hijo del mítico Larry Forgione –considerado uno de los padres de la nueva cocina americana–, Peasant es la reivindicación de la rusticidad como lujo.

El local, con paredes de ladrillo visto y techos abovedados, conserva el espíritu de una trattoria del viejo sur de Italia, donde cada comida es un acto de cariño y cada fuego, una historia encendida.



Forgione, que ha sabido equilibrar la tradición con la modernidad neoyorquina, dirige la cocina desde un gran hogar abierto, visible para todos. Las llamas bailan bajo las cazuelas, las carnes giran lentamente en la parrilla y el aire se impregna de humo y vino. No hay una separación entre la cocina y la sala: el fuego es el corazón que late en medio del

restaurante, compartido por todos los sentidos.

El menú está dividido en dos secciones: **Earth** (la tierra) y **Land & Sea** (la tierra y el mar). En la primera, las verduras de temporada y los productos silvestres cobran protagonismo: **remolachas asadas con miel, setas silvestres braseadas con romero, berenjenas ahumadas con ricotta fresca**. En la segunda, Forgione despliega su maestría con los cortes nobles: **cordero a la brasa, pulpo con lentejas y panceta, chuleta de cerdo curada y asada lentamente**.

Cada plato tiene un hilo conductor común: el respeto por el producto y la confianza absoluta en el fuego. Aquí nada se esconde. El calor directo carameliza, dora y transforma sin necesidad de artificios.

En Peasant, la leña no es solo combustible, es un ingrediente más que aporta su voz —a veces suave, a veces intensa— a cada bocado.

La joya de la casa es el **cochinillo asado al espeto**, que se cocina durante horas hasta alcanzar una piel crujiente y una carne tan tierna que se deshace al tocarla. Se sirve con **verduras carbonizadas** y una **polenta de piedra**, logrando un equilibrio perfecto entre rusticidad y refinamiento.







La experiencia se completa con una carta de vinos naturales y una iluminación íntima que refuerza la sensación de hogar. No hay prisa en Peasant, solo fuego y tiempo. Forgione ha logrado lo que muchos persiguen y pocos alcanzan: convertir un elemento tan antiguo como la brasa en un símbolo contemporáneo de calidez y hospitalidad.

En un mundo de luces frías y cocinas de precisión, Peasant

recuerda que la verdadera sofisticación puede estar en lo más elemental: un fuego encendido, una mesa compartida y la magia de la cocina que no pretende deslumbrar, sino conmover.

11 Woodfire (Dubái)

@11woodfire

La elegancia del fuego como acto de pureza y espectáculo

En Dubái, donde el lujo suele medirse en exceso, **11 Woodfire** demuestra que la verdadera sofisticación puede nacer de lo esencial: una llama y un producto impecable. Situado en el distrito de Jumeirah, este restaurante de estética industrial es una coreografía perfecta de hierro, concreto y fuego. Bajo su techo, el chef **Brando Moros** ha transformado el acto de asar en una experiencia multisensorial que combina la precisión de la alta cocina con la fuerza primitiva de las brasas.







A primera vista, el espacio impacta por su sobriedad elegante. La parrilla central –un conjunto de acero forjado que brilla bajo una luz ámbar– domina la sala como un altar moderno. Las mesas, amplias y discretas, permiten observar la cocina abierta donde cada movimiento del equipo es medido, casi ritual. Aquí, el fuego no es un instrumento: es el eje sobre el que gira toda la experiencia.

Moros, que perfeccionó su arte en algunos de los templos del fuego más reconocidos de Oriente Medio, entiende la combustión como un lenguaje. Cada tipo de madera –de mezquite a nogal, de roble a palmera– aporta una voz distinta. Las brasas no solo cocinan: comunican. En su cocina, los matices del humo se utilizan como los acordes de una melodía, para componer sabores que sorprenden y reconfortan al mismo tiempo.







El menú, amplio y deliberadamente estructurado, es una celebración de la técnica y la intuición. Comienza con el **pan de masa madre recién horneado**, servido con **mantequilla ahumada y dips caseros**, que abre el apetito con su aroma a cereal tostado. Luego llegan los grandes protagonistas: el **cordero cocinado a fuego lento**, con un toque dulce de dátiles; el **pato asado con glaseado de granada**, que combina acidez y profundidad; o el **wagyu australiano**, de textura aterciopelada, que se funde con la esencia del carbón.

También el mar tiene su espacio: la langosta y el rodaballo se asan hasta obtener una piel ligeramente crujiente y una carne jugosa, perfumada por la leña. Incluso las verduras son tratadas con la

misma reverencia. Las zanahorias baby con miel, el brócoli carbonizado con tahini o la berenjena ahumada con yogurt especiado demuestran que el fuego puede ser tierno cuando se le trata con respeto.

Este restaurante está pensado para provocar una experiencia sensorial completa. El sonido del carbón que crepita, el brillo del metal incandescente, el perfume del humo suspendido en el aire. La puesta en escena es teatral, pero nunca impostada. Cada gesto del servicio es fluido, silencioso, casi coreográfico. En un lugar donde todo parece diseñado para impresionar, Moros logra lo más difícil: emocionar.

11 Woodfire no es una declaración de principios que recuerda que el fuego, el más antiguo de los elementos culinarios, que sigue siendo insustituible cuando se usa con inteligencia y devoción. En una ciudad de luces y artificio, el fuego de Moros brilla distinto: con verdad, con alma y con una llama que no busca deslumbrar, sino iluminar.

Firedoor (Sídney)

@firedoor_surryhills

El fuego como lenguaje y destino

En el barrio de Surry Hills, en Sídney, el aire huele distinto. No es el aroma de los cafés tostados o las panaderías artesanas del vecindario: es humo. El humo elegante, perfumado y vital que sale de **Firedoor**, el restaurante del chef **Lennox Hastie**, uno de los templos más respetados del mundo por su devoción total al fuego. Aquí no existe el gas, ni la electricidad, ni la inducción. Solo brasas, madera y el pulso humano que sabe cuándo una llama está viva o cuándo necesita descansar.

Hastie, que trabajó junto al legendario Bittor Arginzoniz en el Asador Etxebarri, llevó su aprendizaje a Australia con una idea radical: eliminar todo lo que no fuera esencial.

En **Firedoor**, la cocina es completamente abierta, como un teatro sin guion donde cada servicio es único. Las maderas –de pecana, encina, vid o manzano– se seleccionan a diario según la intensidad deseada para cada producto. La madera no se quema: se escucha. Su crujido indica la temperatura, su aroma el punto justo de cocción.

La puesta en escena es pura poesía del fuego. No hay filtros ni secretos: el comensal observa cómo el equipo manipula las brasas, las sopla, las mueve, las aparta con la misma delicadeza con la que un pintor mezcla sus pigmentos. Todo lo que llega a la mesa ha pasado por ese diálogo con la llama. Los hornos y parrillas funcionan como instrumentos musicales, y Hastie los dirige con la calma de un director de orquesta que conoce cada nota del calor.









El menú degustación cambia con las

estaciones, pero conserva una coherencia estética admirable. El pan con mantequilla ahumada abre la experiencia, con un sabor que se queda grabado en la memoria. Luego llega el plato que resume la esencia australiana de Hastie: el filete de canguro a la brasa, un corte magro y tierno, de sabor profundo, que se cocina apenas unos segundos sobre las brasas para conservar su jugosidad natural. El resultado es sorprendente: carne roja y suave, perfumada por el humo, servida con un toque de sal marina y aceite de eucalipto que realza su carácter salvaje.

A su lado, aparecen platos igualmente memorables: **vieiras con manteca tostada y heno**, **besugo australiano con piel crujiente**, **pulpo caramelizado con hortalizas de raíz** o **wagyu sellado al borde de las brasas**. También las verduras son protagonistas: **zanahorias glaseadas con miel y ceniza de cebolla**, **setas a la parrilla con yema curada** o el inesperado **helado de miel con ceniza**, un postre que cierra el menú con un equilibrio perfecto entre dulzura y humo.

Nada en este restaurante es predecible. No hay dos servicios iguales porque no hay dos brasas iguales. Cada tronco arde con una personalidad distinta, y esa es la magia. Lennox Hastie no intenta dominar el fuego; lo acompaña, lo interpreta. En su mirada, cocinar es un acto de conversación entre el hombre y la naturaleza.

Ekstedt (Estocolmo)

@ekstedtrestaurant

El fuego nórdico que se escribe a cuatro manos

En Estocolmo, cuando el invierno cubre la ciudad de silencio y las luces del norte tiñen el cielo de azul metálico, el fuego se convierte en refugio. En ese paisaje gélido, **Niklas Ekstedt** y **Florencia Abella** han hecho de la llama una herramienta de identidad y emoción. Su restaurante, **Ekstedt**, no solo revolucionó la alta cocina escandinava, sino que también rescató la conexión ancestral entre el fuego y el alma humana.



Desde su apertura en 2011, Ekstedt se propuso un gesto radical: **prescindir de la electricidad y del gas en la cocina.**

En su lugar, solo maderas cuidadosamente elegidas –abedul, roble, enebro–, un horno de leña, una estufa de hierro y un fuego abierto que nunca se apaga. Lo que comenzó como un experimento se convirtió en una escuela. Hoy, el restaurante es un punto de referencia mundial para quienes creen que la modernidad puede dialogar con la tradición.



El espacio, cálido y minimalista, recuerda a las cabañas nórdicas donde el fuego es símbolo de hogar. En la cocina, **Florencia Abella**, nacida en Argentina, ejecuta con precisión quirúrgica la visión poética de Niklas. Entre ambos existe una complicidad casi coreográfica: él diseña, ella interpreta. Juntos han logrado que cada plato respire naturalidad, rigor y emoción.

El menú de Ekstedt es un viaje a través del paisaje escandinavo. Comienza con un **bocado de trucha ahumada al abedul**, apenas tibia, que se derrite como mantequilla sobre la lengua. Sigue un **ostión asado en su concha sobre brasas**, que exhala un perfume de mar y madera húmeda. Luego, los

langostinos con manteca dorada y eneldo, un guiño a la cocina nórdica clásica, y la **remolacha ahumada con yogur de cabra**, que parece un ejercicio de pintura sobre cerámica blanca.







Pero el corazón del menú está en las carnes. El **ciervo cocinado lentamente en el horno de leña**, acompañado por un puré de apionabo y una salsa oscura de vino tinto y carbón vegetal, concentra el espíritu de Ekstedt: profundidad, pureza

y respeto.

La carne es tierna, de un rojo intenso que brilla bajo la luz tenue del comedor. Cada corte parece respirado por el fuego, no marcado por él.

El trabajo de Abella y su equipo es casi musical. Cada plato se prepara en el momento, observando cómo la leña arde, cómo el humo cambia de color, cómo el aire se impregna del perfume de la grasa tostada. Nada se improvisa y, sin embargo, todo parece fluir con la naturalidad de una ceremonia antigua. El fuego aquí no es instrumento, es lenguaje.





Los postres cierran el viaje con sutileza. El más emblemático, la **manzana caramelizada sobre brasas con helado de leche tostada**, combina calor y frío, humo y dulzura, tradición y contemporaneidad. Es un recordatorio de que el fuego también

puede ser delicadeza, no solo poder.

Niklas Ekstedt y Florencia Abella han construido un espacio donde la modernidad tecnológica cede el paso a la intuición y al instinto. En su cocina no hay pantallas ni botones; solo miradas, sonidos y el pulso de la llama. Juntos han logrado que el fuego escandinavo –ese que en otras épocas fue símbolo de supervivencia– se convierta en una forma de arte.

Burnt Ends (Singapur)

[@burntends.sg](https://www.burntends.sg)

La llama urbana que nunca duerme

En Singapur, una ciudad que parece vivir a contrarreloj, hay un lugar donde el tiempo se mide por el ritmo del fuego. **Burnt Ends**, del chef australiano **David Pynt**, es mucho más que una parrilla moderna: es una orquesta de brasas, acero y energía humana. Fundado en 2013 y ubicado en el vibrante distrito de **Dempsey Hill**, este restaurante ha transformado el concepto de la barbacoa contemporánea y lo ha elevado al rango de arte.



El espacio combina el espíritu industrial con la calidez del humo. Ladrillos oscuros, metal pulido y una luz ámbar que acaricia las superficies crean una atmósfera casi cinematográfica. Pero el verdadero espectáculo comienza al cruzar la puerta: una **parrilla de cuatro toneladas** y un **horno**

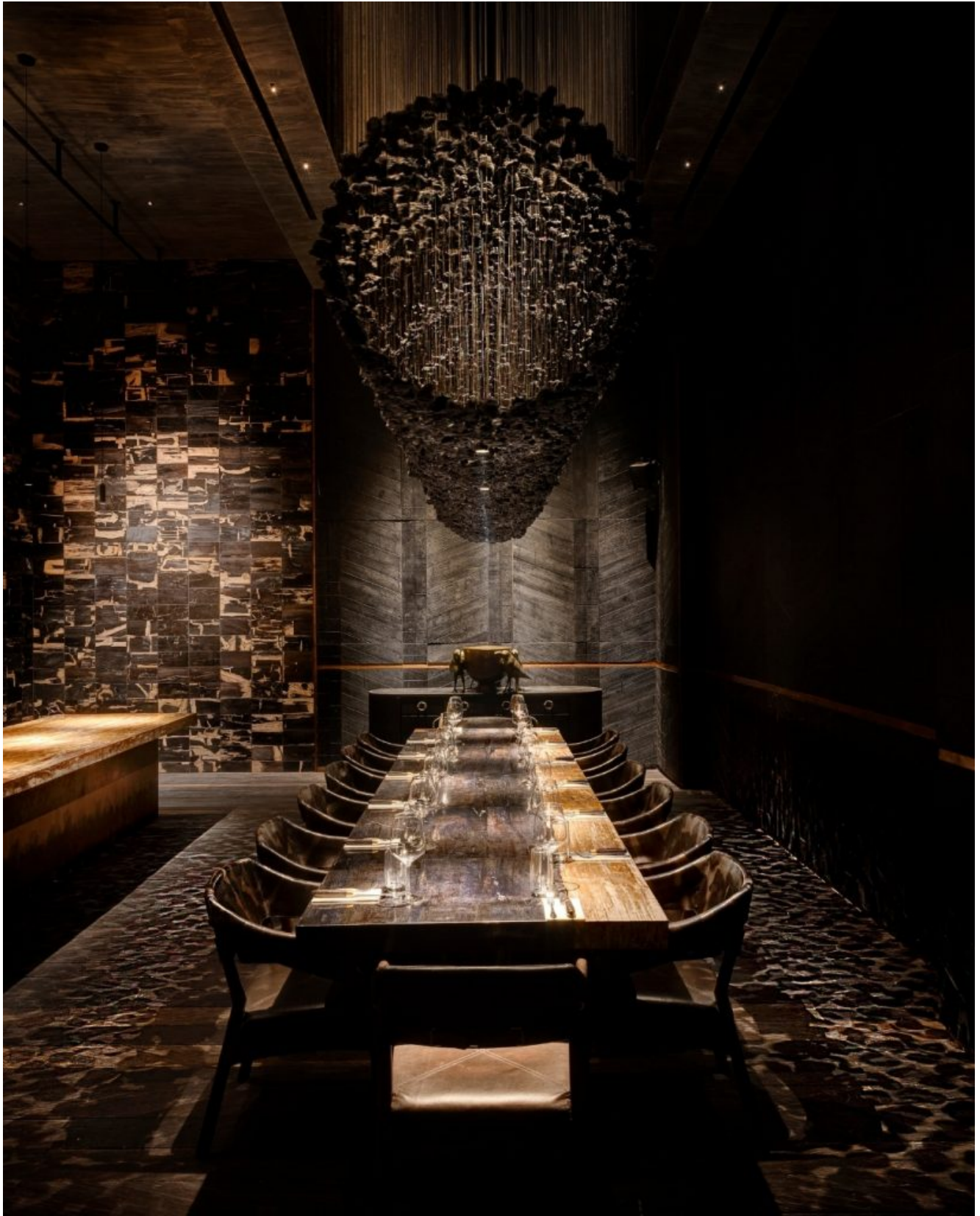
de leña construido a medida dominan la sala. La cocina es abierta, sin fronteras, y los comensales se sientan frente a la acción, separados solo por una barra de madera. Desde allí se puede ver –y oír– cómo las llamas bailan, chispean y rugen mientras el equipo cocina con una precisión casi militar.

El fuego en Burnt Ends no se impone: se conversa con él. David Pynt y su equipo lo tratan con respeto y curiosidad, midiendo cada reacción de la leña, cada cambio de temperatura, cada color del humo. Las brasas se reavivan, se apagan y se reordenan durante el servicio como un corazón que late sin descanso. Lo que podría parecer caos, en realidad es pura armonía.

El menú cambia a diario, según la inspiración del chef y la disponibilidad de los productos. Hay días en los que el protagonista es un **pulpo asado con mantequilla de miso**, servido con un punto caramelizado que despierta los sentidos; otros, una **costilla de cerdo glaseada con miel y vinagre negro** que combina dulzor, acidez y humo en un bocado perfecto. Pero si hay un plato que define el alma de Burnt Ends, es el **beef marmalade**, una tostada de pan artesanal cubierta con carne cocinada lentamente hasta volverse seda y un toque de grasa crujiente que concentra la esencia del fuego lento.









El fuego aquí no discrimina: trata con el mismo respeto al **wagyu australiano** que a una **berenjena local**, o al **brócoli carbonizado** con crema de ajo negro, un plato que ha ganado fama por su simplicidad impecable. El mar también tiene su

lenguaje: el **bogavante a la parrilla con mantequilla especiada** o los **langostinos al humo de manzano** demuestran que el fuego, cuando se usa con inteligencia, potencia la pureza del producto sin alterarlo.

El ambiente es eléctrico y humano. Los cocineros, de pie frente a la barra, interactúan con los comensales mientras giran la carne, reponen brasas y sirven platos al ritmo del humo. La música suena, las copas tintinean, las pinzas golpean el acero. Cada noche en **Burnt Ends** tiene algo de ritual tribal y algo de performance moderna. La cocina se convierte en un escenario donde el fuego es protagonista y la pasión colectiva, la trama.

Pynt, nacido en Perth, ha sabido trasladar la esencia australiana del “barbie” –la barbacoa como acto social– al lenguaje de la alta cocina. No hay pretensión, sino instinto. No hay artificio, sino técnica invisible. Su propuesta, que le ha valido los puestos 38 en Asia’s 50 Best Restaurants 2025 y 93 en The World’s 50 Best Restaurants 2025, no se define por etiquetas, sino por una filosofía: dejar que el fuego diga la verdad.

En **Burnt Ends**, cada plato es una conversación entre el chef y la brasa. Cada servicio, una historia escrita con humo. No hay filtros, solo honestidad. Lo que se vive aquí no es una cena: es un pulso, una combustión compartida.

Y al salir, cuando el aire aún conserva el perfume del carbón y la madera, uno comprende por qué este restaurante no solo se visita: se recuerda.

Al Gatto Verde (Módena)

[@algattoverdecasamaria luigia](#)

Cuando el fuego y la tierra se encuentran en la mesa

A las afueras de Módena, entre campos de viñedos que parecen no tener fin, el humo se eleva con elegancia desde un antiguo granero restaurado. Allí, en la propiedad de **Casa Maria Luigia**, hogar del chef **Massimo Bottura** y de **Lara Gilmore**, el restaurante **Al Gatto Verde** es la prueba de que el fuego también puede ser refinado, poético y profundamente sostenible.

Bajo la dirección culinaria de **Jessica Rosval** y **Giuseppe Palmieri**, la cocina de Al Gatto Verde transforma la tradición italiana en un lenguaje contemporáneo sin perder la raíz. Ambos cocineros, formados en el universo de la Osteria Francescana, han creado un proyecto que va más allá del restaurante: es una declaración sobre el respeto a la naturaleza y la energía que proviene de ella.



El espacio es luminoso, elegante y sobrio. Su interior combina la calidez del campo con el pulso del diseño moderno: madera oscura, piedra, hierro y una cocina abierta donde el fuego es protagonista. No hay artificio, solo honestidad. Las brasas rugen con un tono grave y sereno, mientras el equipo trabaja en silencio, con la concentración de quien entiende que cada llama tiene su propio ritmo.

El menú es una conversación constante entre el fuego y la tierra. Cada plato parece una pieza de equilibrio: el **pollo a la parrilla con puré de apio y hojas de mostaza**, el **pescado**

blanco cocinado sobre ceniza de olivo, o las verduras del huerto asadas lentamente sobre carbón vegetal, hasta alcanzar una textura que roza la perfección.

Pero la gran joya de la casa es el carrello, una reinterpretación moderna del tradicional carrito de carnes emilianas: una selección de cinco cortes diferentes –cordero, ternera, panceta, lengua y codillo–, cada uno ahumado con una madera distinta, servidos en una secuencia que narra la historia del territorio.









La sostenibilidad no es un eslogan aquí, sino una práctica diaria. Los productos proceden de los huertos de Casa Maria Luigia, donde cada variedad se cultiva de forma orgánica. El carbón se obtiene de podas locales, el agua se reutiliza en el

riego y los desechos se transforman en compost. La idea no es solo cocinar con fuego, sino **devolver al fuego lo que la tierra ofrece.**

Rosval y Palmieri trabajan en perfecta armonía: ella aporta la delicadeza y el equilibrio en los sabores; él, la estructura y la técnica que hace posible ese refinamiento. Ambos entienden que el fuego no es enemigo del control, sino su extensión más natural. “El fuego tiene alma, pero hay que saber escucharla”, dice Rosval, mientras Palmieri ajusta la distancia de la parrilla con la precisión de un orfebre.

El resultado es una cocina que se siente honesta y bella. Cada plato desprende una elegancia sencilla, sin artificios ni pretensiones. En Al Gatto Verde, el fuego no se muestra con estridencia: se insinúa, se respira, se siente. Su calor no abrasa, acompaña. Su aroma no domina, seduce.

En un entorno donde la gastronomía suele correr detrás de la novedad, Rosval y Palmieri han decidido caminar más despacio, siguiendo el ritmo natural de la llama. En cada brasa hay un fragmento de paisaje, una historia y un respeto silencioso por el tiempo. **Al Gatto Verde** no es un restaurante, es un estado de calma: una conversación entre dos cocineros, la naturaleza y el fuego.

[Braise](#) (París)

[@braise.paris](#)

El arte francés de cocinar con fuego, firmado por

Sylvain Courivaud

En una calle tranquila del distrito 11 de París, donde los bistrós tradicionales conviven con una nueva generación de cocineros inquietos, **Braise** resplandece como una rareza luminosa: un restaurante que ha devuelto el protagonismo al fuego en la ciudad de la mantequilla y la salsa.

Aquí no hay artificios ni pirotecnia culinaria, solo el dominio absoluto de un elemento ancestral bajo la mirada del chef **Sylvain Courivaud**, un cocinero de precisión quirúrgica y alma sensible que ha convertido el humo y la brasa en un lenguaje propio.



Nacido en Charente, Courivaud se formó en las cocinas clásicas de su región antes de unirse al universo creativo del restaurador **Stéphane Manigold** y del chef **Matthias Marc**, con quienes compartió proyectos en *Substance* y *Liquide*. En **Braise**, inaugurado en 2023, le confiaron algo más que una cocina: una

filosofía.

Su misión no era reproducir un modelo, sino crear un templo parisino del fuego controlado, donde la llama se convirtiera en hilo conductor de una cocina moderna, elegante y profundamente francesa.

El local, de líneas limpias y sobrias, combina madera clara, acero y una iluminación ámbar que envuelve al comensal en una atmósfera cálida. Al fondo, el fuego respira. La cocina abierta es una coreografía silenciosa donde las brasas crepitan con disciplina. Courivaud se mueve entre las parrillas con una calma casi zen, ajustando la intensidad de la llama como si afinara un instrumento.



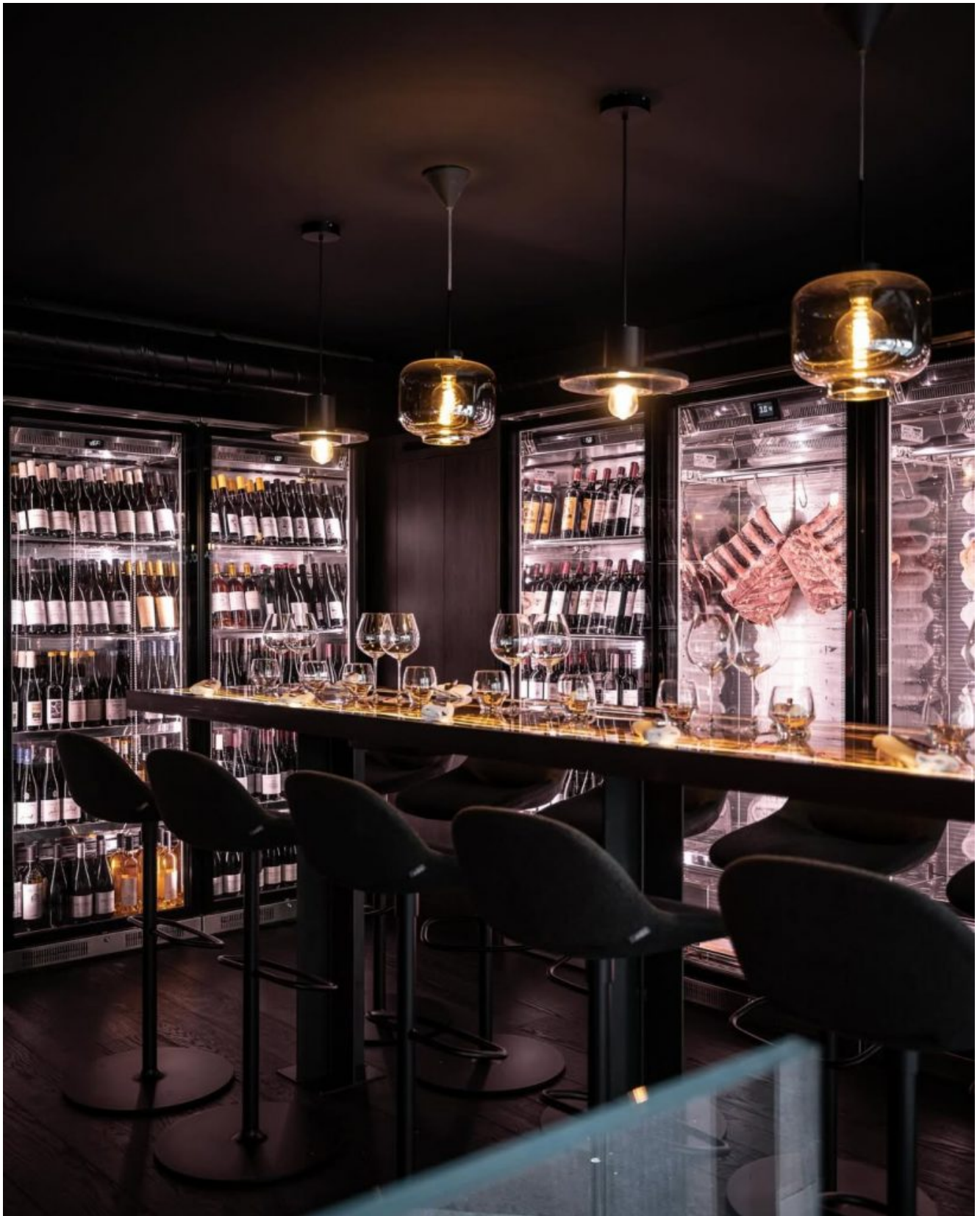












El carbón utilizado procede de maderas nobles –haya, cerezo, roble– seleccionadas por su perfume. Cada una deja una huella distinta: una nota dulce, otra especiada, una más mineral. El resultado es una paleta sensorial que se percibe tanto en el aroma del aire como en el sabor del plato.

La experiencia comienza con un **snack de panceta laqueada servida en pan bao**, tierno y brillante, donde el dulzor del glaseado se mezcla con la sutileza del humo. Luego llega la **costilla de buey madurada 40 días**, servida con sal ahumada y un puré de topinambur que acaricia la lengua con su textura de terciopelo. Las **berenjenas marinadas y flameadas**, las **flores de calabacín rellenas de ricotta**, o el **cerdo confitado con jugo reducido al carbón** demuestran que el fuego, en manos de Courivaud, es un elemento de precisión, no de brutalidad.

Incluso los postres rinden homenaje a la llama. Las **peras cocinadas lentamente sobre brasas vivas** desprenden un aroma a madera dulce, mientras el **chocolate ahumado con caramelo salado** deja una huella profunda, casi adictiva.

Nada en Braise busca deslumbrar: todo busca equilibrio. Cada plato está concebido para expresar el sabor esencial del producto, amplificado –no dominado– por el fuego.

El servicio, dirigido con elegancia francesa, mantiene la sobriedad y la calidez de los grandes bistrós. No hay espectáculo, sino un respeto absoluto por el silencio del trabajo bien hecho.

Stéphane Manigold, propietario y motor del grupo Épicure, define Braise como “un lugar donde el fuego se convierte en conversación”. Y en efecto, eso es lo que se siente al cenar allí: un diálogo entre el chef y la materia prima, entre la tradición y la modernidad, entre la razón y la emoción.

[Los Fuegos at Faena](#) (Miami)

[@faena](#)

Francis Mallmann: la llama como libertad

Pocas figuras han elevado el fuego a un acto de belleza como **Francis Mallmann**. En su universo culinario, la llama no es una herramienta, sino una metáfora: el fuego como destino, como arte, como declaración de independencia. En el hotel **Faena Miami Beach**, entre mármol, terciopelo y arte contemporáneo, Mallmann ha construido un escenario donde su filosofía arde sin disimulo. **Los Fuegos** no es solo un restaurante: es una puesta en escena sobre la pasión, el tiempo y la verdad que revela el fuego cuando se lo escucha.



Mallmann, nacido en Patagonia, aprendió pronto que el fuego es maestro y espejo. Creció entre lagos y montañas, cocinando en el viento, en la nieve, en la soledad de los paisajes extremos. Esa escuela de silencio se transformó en lenguaje. Hoy, sus llamas viajan por el mundo –de Mendoza a París, de Garzón a Miami– sin perder la raíz sudamericana que las alimenta: fuego, hierro y paciencia.

En **Los Fuegos**, esa herencia gaucha se viste de elegancia

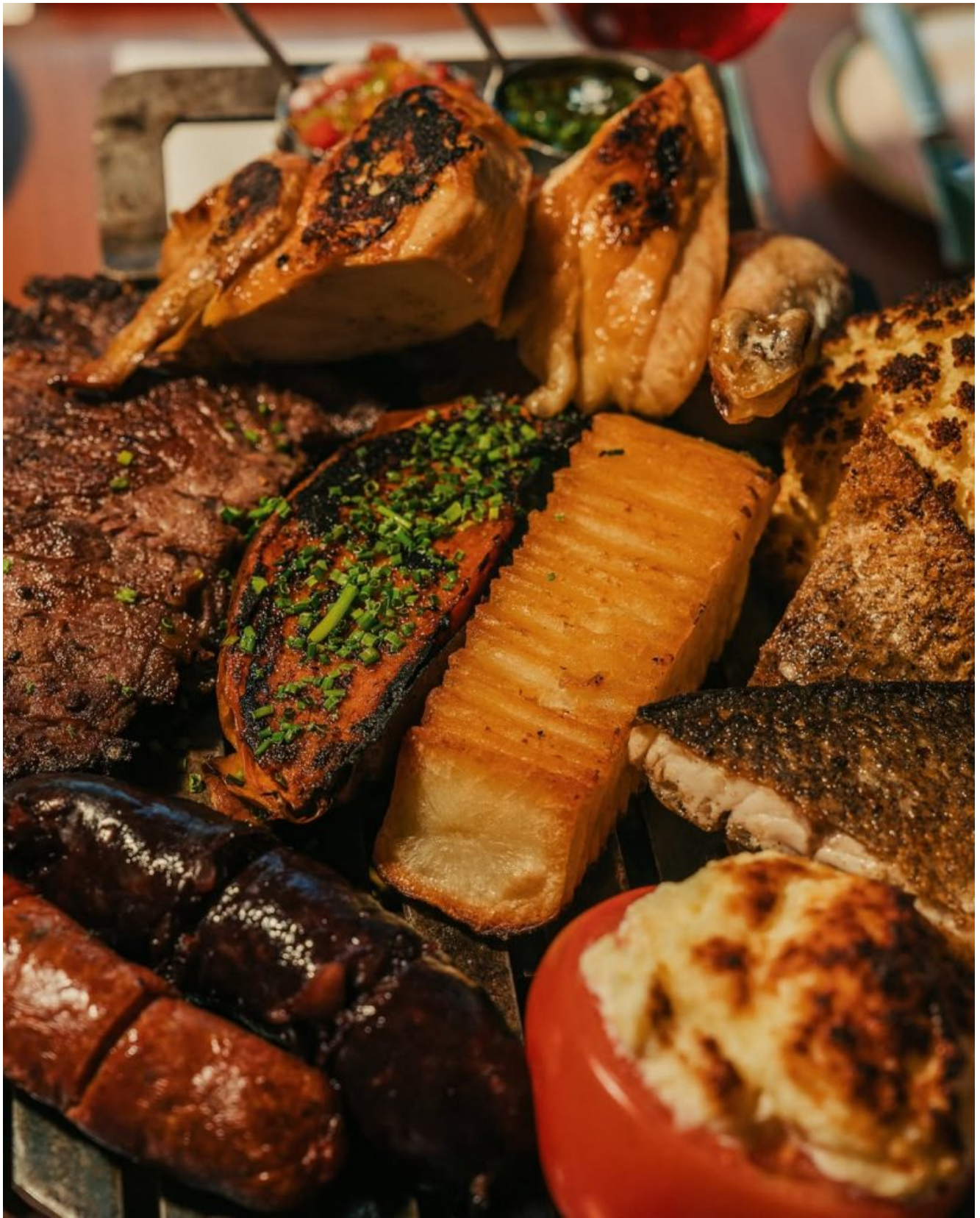
tropical. El restaurante, diseñado por **Alan Faena**, es un prodigio de teatralidad: lámparas doradas, columnas rojas, sillas tapizadas en terciopelo carmesí y una parrilla monumental de hierro forjado visible desde toda la sala.

El calor se percibe antes de sentarse, el aire vibra con el olor a madera, y las brasas laten como un corazón a cielo abierto.

El menú es un viaje por las brasas del continente americano. Los clásicos de Mallmann están presentes, interpretados con la elegancia de su equipo internacional: el **ojo de bife cocinado a la plancha de hierro**, el **cordero asado lentamente en cruz**, los **langostinos flambeados con mantequilla de lima** o la **lubina al fuego de leña con aceite de hierbas**. Cada plato está marcado por el perfume del humo, esa firma invisible que unifica la experiencia.



















Pero el ritual alcanza su máxima expresión los domingos, durante la gran **parrillada argentina**. En el patio exterior, entre palmeras y copas de vino, el equipo del restaurante prepara un festín que recuerda los asados de la pampa: **entraña, ribeye, cordero, chorizo criollo** y las célebres

patatas dominó, cortadas con precisión milimétrica y doradas hasta el borde de la perfección. Todo cocinado lentamente, a fuego vivo, mientras el sonido del carbón acompaña la conversación.

El servicio refleja la filosofía del chef: elegante, relajado, sin impostaciones. Los camareros explican la procedencia de las carnes y el tipo de leña utilizada; el sommelier sugiere vinos argentinos y californianos pensados para acompañar la potencia del fuego.

No hay prisa, solo un ritmo medido, casi contemplativo. Mallmann suele decir que “el fuego es el último acto de libertad que nos queda”, y eso se siente en cada plato: no hay control absoluto, solo confianza en el proceso.

La cocina de **Los Fuegos at Faena** no busca perfección, sino emoción. La carne no es uniforme, la brasa no es constante, el humo no siempre obedece. Y es precisamente esa imperfección lo que la hace humana. En un entorno de lujo y exceso, Mallmann propone volver a lo esencial: un fuego, un producto, un gesto.

El fuego, la verdad que no se apaga

En una era dominada por la tecnología, el fuego sigue siendo el gesto más humano de la cocina. Los chefs que trabajan con brasas, desde el País Vasco hasta Miami, no solo cocinan: dialogan con la materia. En sus manos, la llama se convierte en un lenguaje que une pasado y presente, técnica y emoción.

El fuego exige respeto, atención y paciencia. No admite artificios ni repeticiones. Cada brasa es una decisión, cada plato una historia. Por eso, en los mejores restaurantes del mundo, el fuego no es una moda: es una verdad que no se apaga.

The Roots Tasca: donde la carne se alza en cruz y el fuego escribe la historia

Fotografía: Edu Gorostiza

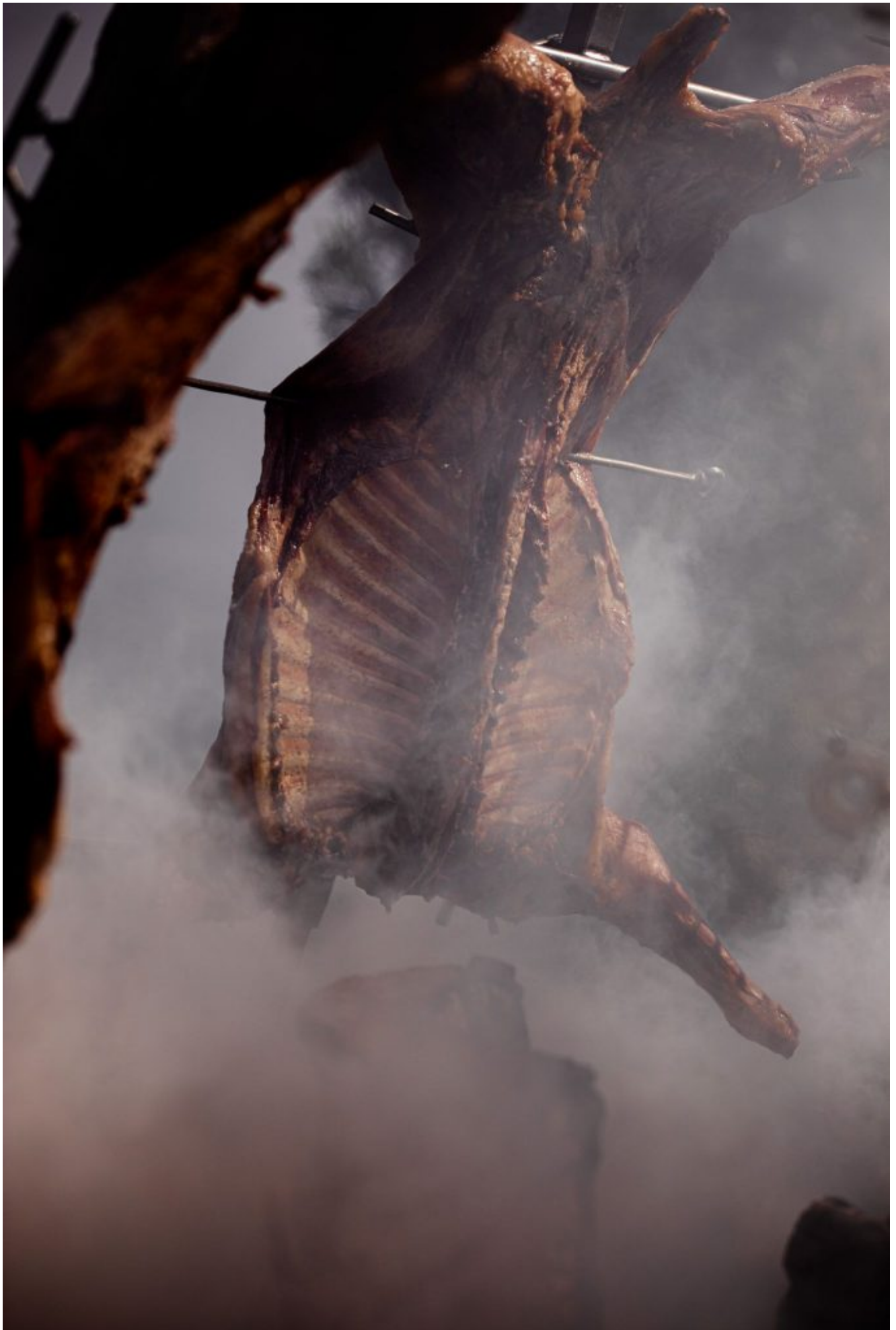
¿A quién no le gusta el olor de una buena barbacoa? Ese perfume inconfundible de leña viva, grasa noble y humo lento, que detiene el paso, activa los sentidos y despierta el apetito antes de ver la carta. En lo alto de La Esperanza, donde el monte se vuelve espeso y el aire tiene gusto a pino y humedad, hay un lugar donde ese olor no es [anécdota](#), es **promesa cumplida**. Hablamos de **The Roots**, una tasca de carne con palabra mayor y fuego argentino al mando.

Aquí, la carne no se esconde ni se disfraza. Se muestra en cruz. Se eleva. Se rinde al calor directo en un ritual que no es solo cocina: es espectáculo. Y no uno cualquiera. Es el tipo de espectáculo que te atrapa sin música, sin luces, solo con humo, técnica y el crepitar del fuego. **Las cruces metálicas sostienen las piezas abiertas, como estandartes sagrados del asado, frente a las brasas.** Un espectáculo hipnótico que recuerda que la cocina también puede ser ceremonia.

Un argentino al frente, el fuego como lengua materna

El asador, Sergio González Ríos –argentino de nacimiento y

alma isleña por elección—, no busca llamar la atención. Deja que hablen el punto, la costra perfecta, el jugo que queda entre las fibras cuando el cuchillo hace lo suyo. **No hay bravuconadas, hay conocimiento. No hay exceso de discurso, hay precisión.** Cada vuelta a la cruz está medida, cada corte sale a tiempo. Y eso, se nota.



Pero **The Roots** no se queda solo en la parrilla. Antes del fuego, **las empanadas** argentinas hacen su entrada como debe ser: masa crujiente, repulgue de orgullo y relleno con sabor. Después, el queso fundido, servido en cazuela de barro, se estira con provocación y gusto, mientras la mesa empieza a callar. Porque en sitios así, **se habla menos y se mastica más.**

Carne con nombre y punto: picaña, costillar, entraña, vacío

La carta es sencilla, directa y sabrosa. **Picaña con su grasa justa, costillar con hueso largo, entraña para cortar con cuchara, vacío jugoso**, todo servido en bandejas de barro, acompañado de un chimichurri casero que no busca robar protagonismo, sino acompañar con garra. Cada corte llega con su propio relato, con su historia de fuego lento y punto exacto. Nada de carne tibia, nada de brasa apurada: aquí se cocina al ritmo que exige el producto.







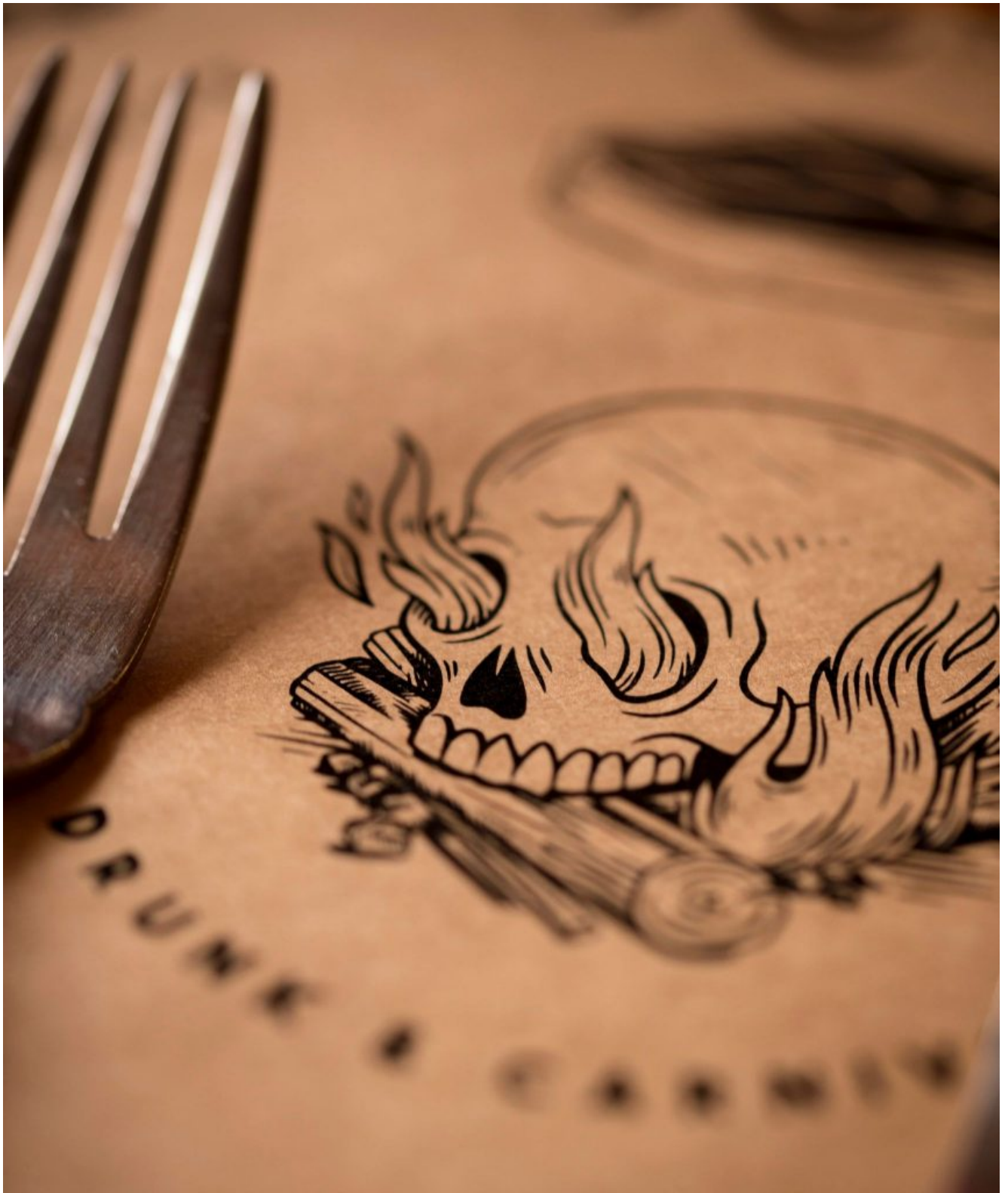
Las guarniciones también merecen mención. **Papas rústicas con guacamole fresco**, toque isleño que suma suavidad y color. Ensaladas simples pero sabrosas. Y, de postre, dulce de leche y plátano, en un cierre que fusiona afectos argentinos y canarios con un guiño dulce y cremoso.

Comer bien sin impostura

The Roots no pretende ser lo que no es. Y eso lo convierte en algo escaso: **un sitio donde se come bien sin impostura, sin decoración innecesaria, sin discursos vacíos**. Aquí no hay cocina de autor, pero hay un autor del fuego. Y eso, hoy, vale tanto o más.









La experiencia es completa: la vista de las cruces en asado, el olor que envuelve todo el local, el crujido de la corteza al partir un costillar, la calidez del barro, el vino tinto que corre sin prisas y la sonrisa cómplice del que está al frente. En las reseñas, los comensales no ahorran adjetivos: “inolvidable”, “auténtico”, “para repetir”. Y lo cierto es que todos coinciden en algo esencial: **aquí la carne se respeta. Y se nota.**

Un proyecto con raíces, fuego y carácter

The Roots es el reflejo de una visión clara. La de **Roberto Poleo Galván**, su propietario, que apostó por crear un lugar honesto, cálido y contundente en plena sierra tinerfeña. Y la de **Sergio González Ríos**, el cocinero que ejecuta esa visión con temple, fuego y cuchillo. Ambos han conseguido lo más difícil en un restaurante de carne: **convertir cada corte en una experiencia que se recuerda, no solo se mastica.**



Si estás en Tenerife y eres de los que aman la carne con devoción, sube a La Esperanza. Respira hondo, sigue el olor del humo y deja que te reciba **una cruz de hierro con fuego abajo y carne arriba**. Es una postal. Una declaración. Es una promesa cumplida.

Porque en The Roots no se viene a comer, se viene a vivir el fuego. Y cuando eso pasa, ya no hay vuelta atrás.

Web para reservas online: <https://the-roots.eatbu.com>

Horarios de apertura:

- Miércoles a sábado: 13:00 – 23:00
- Domingos y festivos: 13:00 – 19:00
- Lunes y martes: cerrado

Servicios:

- Reservas recomendadas
- Accesible para sillas de ruedas
- Acepta tarjetas
- Ambiente acogedor con posibilidad de música en vivo
- Aparcamiento en la zona
- Admite mascotas en zona exterior

Recomendamos reservar con antelación, especialmente fines de semana y festivos.

Puedes hacerlo por teléfono, email o directamente desde su web. Si se trata de un grupo, consulta disponibilidad para espacios exteriores o cabañas privadas.

Big Green Egg...el futuro culinario

Los orígenes del Gran Huevo Verde (Big Green Egg) en realidad se remontan a dos milenios.

Dirk Koppes SmaakMaker . Reporters Online //
Ámsterdam Fotos: Remko Kraaijeveld

Big Green Egg

Originario de cocinas que no eran mucho más que recipientes de arcilla con tapas, el Big Green Egg de hoy está compuesto por una cerámica moderna conocida por producir sabores únicos y sorprendentes y resultados culinarios que inspiran a los cocineros en restaurantes de tres estrellas, todos buscando nuevas formas de crear una experiencia diferenciadora.

Cocinar a fuego abierto despierta nuestros instintos primarios. Como especie, nuestra supervivencia depende de encontrar fuentes de alimentos.

El escritor James Boswell describió al hombre como “un animal de cocina”. Las bestias tienen memoria, juicio y todas las facultades y pasiones de nuestra mente, en cierto grado; pero ninguna bestia es cocinera.

Nos beneficiamos de cocinar con fuego porque podemos consumir diferentes variedades de semillas y raíces sin tener que masticarlas todo el día como lo hacen las vacas. Esto nos ahorra un tiempo valioso para buscar otras cosas divertidas.

Los eruditos difieren sobre el período de tiempo exacto en que los humanos comenzaron a cocinar y aprendieron a dominar el fuego.

Sigmund Freud pensó que habíamos llegado a nuestro momento cuando el hombre superó su insistencia en apagar los incendios al orinar sobre ellos.



Las primeras cocinas de arcilla en China aparecieron durante la dinastía Qin (221 a 206 AC).

Entonces, voila, el fuego y la cocina se convirtieron en un

elemento importante de cómo preparamos nuestra comida.

Los griegos vieron a Prometeo como el fundador del primer método de cocina utilizado por los humanos: desafió a los dioses y robó el fuego para la humanidad.

Los chinos tienen su propia versión de la parrilla desde hace miles de años, utilizando cuencos de arcilla en forma de huevo para la preparación de alimentos.

Esos cuencos pequeños se transformarían en cocinas en forma de huevo.

Origen

Las primeras cocinas de arcilla en China aparecieron durante la dinastía Qin (221 a 206 AC). Los japoneses pasaron los siguientes tres siglos viviendo con el kamado (una palabra japonesa que significa estufa o lugar de cocina), que era similar a un horno o chimenea.

Con el tiempo, las personas adaptaron estas unidades para que la comida se cocinara en una cuadrícula encima de una hoguera y las movieran a áreas similares a la cocina, donde se usaban para asar los alimentos.

A lo largo de los siglos, el kamado adoptó diversas formas: una versión para la cocina, una versión portátil para viajar (la primera parrilla real) y un mushi-kamado para cocinar arroz. Muchos japoneses usaron al menos dos de estas variedades para cocinar.



Después de la Segunda Guerra Mundial, las tropas estadounidenses aprendieron a cocinar con los kamado de los japoneses.

Descubrieron que tenía el gran poder de retener el calor y la humedad mejor que una parrilla estándar, y como resultado, unos platos de mejor sabor y más aromáticos, así que cuando llegó el momento de regresar a casa, trajeron el kamado a los

Estados Unidos.

Invención

El teniente de Marina Ed Fisher se encontró por primera vez con el kamado en Japón durante la década de 1950.

Aunque no estaba muy seguro de qué hacer con él, notó que cada vez que preparaba pollo, los vecinos querían ir a cenar.

En 1974, cuando Fisher abrió la Casa Pachinko en Atlanta, Georgia, vendió máquinas de pinball y una variedad de kamados. El negocio no prosperó, y los kamados se quedaron recogiendo el polvo en un estante trasero.



Fisher realizó viajes a fábricas de cerámica y finalmente encontró un material aislante de alta resistencia.

Fisher decidió mantener la forma original (un espacio cerrado que retiene el calor y el humo) del kamado, pero sabía que para lo que estaba hecho era necesario un cambio de imagen.

Entonces, cambió los materiales radicalmente. Fisher realizó viajes a fábricas de cerámica y finalmente encontró un

material aislante de alta resistencia.

Era casi indestructible, resistente al viento y la lluvia, impermeable a las temperaturas extremas y fácil de usar. No aparecían rasgaduras o grietas después de un uso prolongado, la solución ideal.

Diseño

Podía tener un producto de buena calidad, pero aún necesitaba venderlo al cliente. Fisher eligió un llamativo color verde y combinó la forma con el nombre, Big Green Egg.

Era robusto, pero lo suficientemente atractivo como para llamar la atención. Fisher fue el primero en instalar un termómetro en la tapa, lo que facilitó, tanto el control como la temperatura durante la cocción. La parrilla también se convirtió en un horno al aire libre.

Debido a que no había mucho dinero para un presupuesto de publicidad, Fisher se basó en el boca a boca para promover el Big Green Egg.



La temperatura puede alcanzar hasta 400 °C

Un entusiasta usuario de EGG llevó a más, y pronto hubo un gran número de seguidores. Estos entusiastas se llamaron EGGheads y organizaron diferentes EGGfests.

El EGG ha sido utilizado por los chefs en los Países Bajos y Bélgica durante más de una década.

Fue amor a primera vista para Jonnie Boer, Sergio Herman, Lucas Rive (un campeón mundial de barbacoa), el columnista Wim de Jong del periódico holandés Volkskrant y el baterista de Golden Earring, Cesar Zuiderwijk. El tendero Marc van Steenbeek, que vende equipos profesionales de cocina, ha llamado al huevo “la barbacoa culinaria más hermosa”.

Sergio Herman dijo: “¡Guau! Me lo vendieron de inmediato. Y se convirtió en algo más que una parrilla. Esta es una herramienta culinaria inteligente que nunca había visto antes. Era una parrilla, un ahumador y un horno, todo en uno, y la temperatura puede controlarse cuidadosamente.

Pensé de inmediato que, realmente podía hacer algo con esto en la cocina”.

Wim de Jong quería volver a lo básico y compró un EGG en 2008. Le gustó especialmente su durabilidad y simplicidad, diciendo: “Las personas que disfrutan cocinar, estarán igualmente contentos “.

Superioridad del Big Green Egg

¿Cuál es el valor de un Big Green Egg? Olvídense de la parrilla tradicional con filetes cocidos al carbón crudos por dentro. Con el EGG, cualquiera puede cocinar succulentos filetes o pescados.

El flujo de aire se puede ajustar desde la parte superior o inferior, lo que permite que las pizzas se cocinen a 350 °C y los alimentos de cocción más lentos a 93 ° C.

Por ejemplo, para lograr una parte exterior más crujiente, simplemente ajuste el cuadrante a una configuración más alta.

La temperatura puede alcanzar hasta 400 °C, al igual que una parrilla de infrarrojos, pero el EGG también puede mantener una temperatura baja, como una parrilla antigua que utiliza astillas de madera con sabor.



Big Green Egg hace el trabajo más fácil

Las ramitas de romero pueden agregar sabor extra a la pizza casera (o al cordero ahumado, como lo prepara Jonnie Boer).

Una parrilla estándar funciona satisfactoriamente si todo lo que quiere hacer es preparar su comida a la parrilla.

Pero si quieres ahumar pescado, por ejemplo, o simplemente

agregar sabor extra, entonces el Big Green Egg hace el trabajo más fácil.

Las gruesas paredes de cerámica aíslan y retienen el calor en el interior, pero el exterior permanece frío al tacto.

El diseño antiguo, con materiales modernos, hace circular el calor dentro del HUEVO y ayuda a controlar la temperatura.

La tapa en forma de cúpula permanece cerrada durante el proceso de cocción, de modo que el calor proviene de arriba, no solo del carbón de abajo.

Lo que es más importante, la tapa hermética asegura que la comida retenga la humedad: los sabores naturales y los jugos se conservan, lo que reduce la contracción que normalmente ocurre cuando los alimentos se cocinan.

Hacer girar constantemente los pinchos es cosa del pasado con Big Green Egg. El calor dentro del domo se distribuye uniformemente, eliminando la necesidad de rotar los alimentos continuamente para lograr una cocción uniforme.

Los chefs insisten en el carbón, no en las briquetas, para el HUEVO. Las briquetas pueden emitir olores químicos y afectar el sabor.

El carbón de leña se enciende más rápido, es más fácil de usar y, aunque el carbón es más caro, el costo es más barato en general porque el carbón dura más tiempo.

En 2012, los chefs de Smokey Goodness de Ámsterdam, establecieron un récord mundial oficial de Guinness cuando cocinaron durante cincuenta y dos horas seguidas con el Big Green Egg.

El gurú de los alimentos [Michael Pollan](#) explica la atracción del EGG como nuestro anhelo de “cocinar de verdad”. Continúa: “Pasamos más tiempo mirando los programas de cocina que cocinando. Eso tiene que cambiar.

Necesitamos y debemos hacer el trabajo nosotros mismos. Con ingredientes frescos, desea preparar su propia comida. ¿Y no es una barbacoa mucho más divertida que un microondas? Se trata de los cuatro elementos, especialmente [el fuego](#), y lo que haces con él”.

No necesita alimentos pre envasados para usar el EGG. Toma un poco de carne y deja que se cocine durante varias horas ¡Fenomenal!