



Comunicado de prensa
29 de abril de 2019

10 platos para 10 estrellas Michelin.

San Sebastián.- Con motivo del reciente reconocimiento de Martín Berasategui con 10 estrellas Michelin que le han convertido en el cocinero más condecorado del panorama nacional y el tercero del mundo, BMW le ha solicitado al cocinero el ejercicio de elegir diez platos que han contribuido a definir su trayectoria vital y profesional.

Esta es la propuesta de Martín Berasategui:

1. Gilda (anchoa, guindilla y aceituna) con caldo de alcaparras “Agrucapers” y tartar de atún “Balfegó”

“Arrancamos con este plato que es un homenaje que le hago yo a la gilda, que nace en San Sebastián. Yo soy de la parte ‘vieja’ de San Sebastián y en el bodegón donde di mis primeros pasos salían gildas continuamente”, afirma Berasategui.

2. Milhojas caramelizado de anguila ahumada, foie gras, cebolleta y manzana verde

“Continuamos con este plato que es de 1993 realmente cuando abrí el restaurante”, refiriéndose al Martín Berasategui de Lasarte-Oria y condecorado con 3 estrellas Michelin. “Si tuviera que escoger un plato que entró en el banco de pruebas de aquel momento, sin duda sería este”.

3. Flor de sepia líquida y crujiente

“Es un plato complejo de elaboración y lleva días y sorprende por sabor y textura. La espera merece la pena” afirma Martín.

4. Cuajada de erizos servida con algas, anís y emulsión de ibéricos (Centenario de BMW)

Se trata de un plato que exalta la fuerza y la potencia ya propia del erizo y su combinación con los ibéricos, dando como resultado un sabor con mucha personalidad que tiene muy presente su fuerte conexión con la tierra. “Yo soy del mar y de la tierra. Por las calles por donde me perdía en la parte vieja hay montaña y mar”, explica Martín Berasategui.

En 2016, BMW cumplió 100 años de existencia y el prestigioso cocinero ha querido hacer un homenaje atendiendo a sus recuerdos más entrañables y que transmiten la esencia de la autenticidad. “Desde niño mis recuerdos siempre han sido el mar y San Sebastián, San Sebastián y el mar. Es por ello que he querido hacer un homenaje a BMW desde la fuerza del mar y de la tierra para poner de relieve la potencia y también la autenticidad de las cosas bien hechas”.

5. Ensalada de tuétanos de verdura con marisco, crema de lechuga de caserío y jugo yodado

Martín Berasategui afirma que para triunfar es necesario insistir y no tener miedo al fracaso. “Hay que poner pasión en lo que uno hace y lo que haces tiene que hacerte feliz. Este plato fue el del año de la tercera estrella Michelin (2001). Si las cosas no te salen bien 100 veces, ya te saldrá bien a la 101 o 102 pero no hay que rendirse”.

6. Cigala a la brasa sobre fondo marino al anís y mahonesa de sus corales

“Es un plato del 2018 con mucha fuerza y mucho garrote”, explica Martín, frase que emplea para definir cómo transmite su pasión y expresa sus emociones a través de cada plato.

7. Lomo de merluza a la brasa con tártaro de calamar y hierba de nuez tostada con matices de azafrán

“Es de este año y es un ‘platazo’ impresionante con una salsa de romero que llama mucho la atención”.

8. Solomillo “Luismi” asado a la brasa sobre lecho de clorofila de acelgas y bombón de queso

“El porqué del solomillo ‘Luismi’ es porque mi amigo Luismi (Luis Miguel García, empresario, emprendedor y Director de BMW Lurauto) me acerca a la marca BMW. Luismi también es el carnicero que me acerca de algún modo a Luismi BMW”, comenta el prestigioso cocinero. Y para terminar he querido tocar el ‘tilín’ del dulce.

9. Lemon con jugo de albahaca, judía verde y almendra

“Es el mejor postre que he hecho fresco y para terminar os muestro un segundo postre que lleva pocos días con nosotros”.

10. Piedras de cacao “Pacari” y té de flores helado

“Con este postre cerramos esta propuesta en la que he elegido un plato para cada estrella Michelin. Garrote y hasta la victoria”, afirma Martín Berasategui.

Berasategui, en su larga trayectoria profesional ha recibido numerosos premios en distintas categorías: En 2005 fue galardonado con el ‘Tambor de Oro’ en su ciudad, San Sebastián. En 2013, la Universidad François Rebelais de Tours (Francia) le nombró Doctor Honoris Causa. En los años 2015 y 2016 consecutivamente, el Restaurante Martín Berasategui fue elegido como el mejor Restaurante del Mundo en los ‘Travelers Choice’ de TripAdvisor y, posteriormente en 2018, consigue sumar un total de 10 estrellas Michelin siendo el único cocinero con dos restaurantes triestrellados: Restaurante Lasarte en Barcelona y Resuatrante Martín Berasategui en el País Vasco.

Cabe destacar que en 2016, el Restaurante Lasarte de Barcelona logra su tercera estrella coincidiendo con el año del centenario de BMW.

El Grupo BMW

Con sus cuatro marcas BMW, MINI, Rolls Royce y BMW Motorrad, el Grupo BMW es el principal fabricante del mundo de automóviles y motocicletas premium y también ofrece servicios financieros y de movilidad premium. La red de producción del Grupo BMW incluye 30 sedes de producción y ensamblaje en 14 países y la empresa tiene una red de ventas global en más de 140 países.

En 2018, el Grupo BMW vendió más de 2.490.000 vehículos de pasajeros y más de 165.000 motos en todo el mundo. Los beneficios antes de impuestos en el año fiscal 2018 fueron de aproximadamente 9,815 mil millones de euros con ingresos de aproximadamente 97,480 mil millones. A 31 de diciembre de 2018, el Grupo BMW tenía unos 134.682 empleados.

El éxito del Grupo BMW se ha basado siempre en planificación a largo plazo y acciones responsables. La empresa, por tanto, ha establecido la sostenibilidad ecológica y social en toda la cadena de valor, que incluye una amplia responsabilidad de producto y un firme compromiso de preservar los recursos como una parte integral de su estrategia.

www.bmw.es

Facebook: <http://www.facebook.com/BMW.Espana>

Twitter: <http://twitter.com/BMWEspana>

Instagram: <http://instagram.com/bmwespana>

Twitter Prensa: <http://twitter.com/BMWGroupPrensa>

YouTube: <http://www.youtube.com/BMWEspana>

Google+: <http://plus.google.com/+bmwespaña>