

Esquire



FEBRERO 2012 • Nº49 • 3€

MAN AT HIS BEST
esquire.es



En esto creo

En esta página:
Fotografía del comedor principal de Coque, flanqueado por funcionales lámparas de diseño.

Página siguiente:
Salón del restaurante, espacio dedicado a culminar la velada con una buena copa entre manos. El interiorismo de ambos espacios es del estudio GdeV.



Un rincón reservado al deseo

VIAJAMOS HASTA HUMANES, EN LA PROVINCIA DE MADRID, DESDE DONDE **MARIO SANDOVAL** SE HA EMPEÑADO EN CONVERTIR LA VISITA AL RESTAURANTE **COQUE** EN MUCHO MÁS QUE UNA EXPERIENCIA GASTRONÓMICA.

TEXTO Y FOTOGRAFÍA **ANTONIO LOZANO**

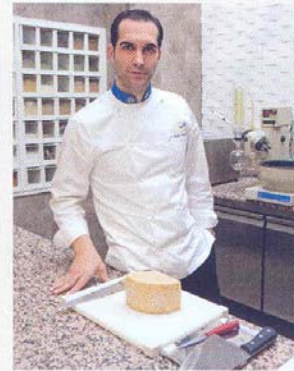
Un camino iniciático para los amantes de la cocina en el que el interiorismo cuenta con voz propia. Así podría definirse la propuesta del restaurante Coque de Mario Sandoval, un trabajo firmado por el estudio GdeV de Ignacio García de Vinuesa. Una mano experta que, unida a la del arquitecto Juan Sobrino, queda patente hasta en los detalles más nimios. Un sello inconfundible que destaca por lo cálido y acogedor del espacio. Al atravesar la puerta, el *hall* abre paso a un bar, culminado por una imponente chimenea de piedra que enfatiza el sabor rústico del entorno

externo. Es el inicio de un recorrido que ya avisa al visitante de que el momento de sentarse –por suerte en este caso– todavía va a tardar en llegar.

Al acceder, cada comensal es dirigido a una vinoteca ubicada en la planta baja para probar una selección de tapas servidas dentro de un original fanal para, seguidamente, maridarlas con un buen vino. Todo en un espacio diáfano que llama irremediablemente la atención por sus suelos, recubiertos con placas de metacrilato que descubren a los pies de los privilegiados presentes toda una colección de incunables botellas de vino alineadas como si se trataran de tesoros arqueológicos.

Seguidamente, se pasa a la cocina, donde, alrededor de todo el personal del restaurante, se puede disfrutar unos entrantes descritos y explicados *in situ* por el equipo del propio Sandoval.

A un extremo, estratégicamente colocado, el corazón y especie de motor alrededor del que gira la órbita de Coque: su espectacular horno. Por extraño que parezca, se enmarca dentro de un enorme pilar con forma semicircular. Es la joya del santuario por donde pasan todas las creaciones de Sandoval, y él es el encargado de controlarlo personalmente. Mientras nos deleitamos con la presentación de cada



CASTIZA EVOLUCIÓN

Hijo y nieto de restauradores, Mario Sandoval es hoy en día uno de los representantes de la alta cocina de Madrid. Nacido en la capital en 1977 y criado entre fogones, su búsqueda de la identidad gastronómica madrileña le ha merecido un lugar entre las nuevas generaciones de cocineros españoles. Su restaurante, Coque, en Humanes, posee una estrella Michelin desde 2003. Es el menor de cuatro hermanos. Dos de ellos, Diego (en sala) y Rafa (en la bodega), le siguen en esta aventura de hacer Coque cada día. El cuarto, José Ramón, es el entrenador del Rayo Vallecano. Tras dejar la carrera de Empresariales, Mario ha trabajado junto a Ferran Adrià, Arzak o Berasategui. Su afán es hacer alta cocina sin olvidar lo básico.

plato, charlamos con él frente a un armario que guarda celosamente las especias que potencian los aromas de cualquier preparación. Un enorme vano cenital lo inunda todo de luz natural. Es así como el pequeño invernadero, que también hace las veces de semillero de plantas aromáticas y comestibles, deja paso a la majestuosa belleza de la vistosa albahaca púrpura.

Y por fin llega el ansiado momento, es la hora de pasar al comedor. En él se han logrado unificar todos las estancias principales a través de una misma gama de colores y materiales. Dignas de mención son las paredes del comedor y el bar, tapizadas con charol metalizado y dibujos geométricos. Los muebles han sido creados en exclusiva por GdeV para este proyecto, y el forro de sillas y sillones es de terciopelo y polipiel metalizada. Tonos oro y bronce se imponen para conferir esa, nuevamente, destacable calidez del local. La escalera

de subida consta de una celosía lacada y retroiluminada, motivo que se repite en el exterior del restaurante. Como ejemplo más representativo de sus exclusivos diseños encontramos sus lámparas laterales,



cuyos brazos resurgen desde la paredes hasta flanquear cada mesa a una altura adecuada. La parte superior de cada una de ellas consta de una bombilla incandescente que reparte iluminación general,

mientras que un foco halógeno alumbraba directamente la mesa. Como contrapunto exótico, celosías metalizadas en tonos morados y oro, varios de los elementos más llamativos del proyecto. Alrededor de las mesas del comedor, sillas en tonos beige y gris, con la parte trasera de los respaldos tapizadas en polipiel y que no desentonan un ápice con el terciopelo del asiento. Por último, cada mesa está presidida por un sillón de respaldo alto.

Los muebles de apoyo del comedor tampoco restan nada al gusto que exuda el restaurante. Como apuntes más curiosos, sus cajones y sus puertas accesibles desde ambos lados. Los suelos son otro de los elementos más atractivos. Con dibujos geométricos en tonos azulados, logran conferir al conjunto un singular efecto escenográfico que, combinados con el resto de elementos ya descritos (no nos hemos dejado ni uno), se merecen la mejor nota. **1**