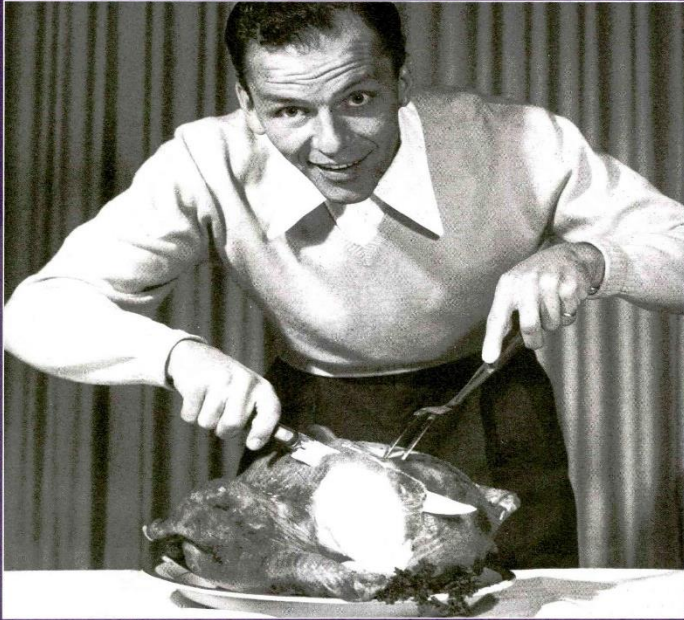


11 NOVIEMBRE – TAPAS

# TAPAS

ÑAM, ÑAM MAGAZINE... NUMERO 58, NOVIEMBRE 2020, 5 €

PREMIO NACIONAL DE GASTRONOMÍA



© Dado del pescadero y el gran enemigo del hambur, por el Babki, diez que comen a menudo. - Franck Sinatra

**TOP 25 EMPRESARIOS**  
La lista de los referentes que marcan el rumbo de la hostelería

**FRANKS-GIVING**  
Cómo Sinatra se comió (y bebió) el mundo entre canción y canción

**EL MÁS BRASAS**  
A los pies de Aitor Arregi, el rey de la parrilla

**MARÍA LI BAO Y FELIPE BAO** Grupo China Crown



Nacidos en una larga estirpe de cocineros, comenzaron su trayectoria en España en 1981, cuando los paladares españoles daban sus primeras muestras de interés hacia la gastronomía asiática. Hoy el Grupo es un referente de este tipo de cocina, con varias marcas y reconocidos restaurantes a nivel nacional: Shanghai mama, Funky Bao o Matcha, entre otros. Su proyecto más reciente es China Crown Madrid, que acerca la cultura imperial al corazón del Barrio de Salamanca y ofrece un viaje a la china más auténtica a través de su paladar.

**JOAQUÍN Y PACO CAPEL** Grupo Con Fuego



Fue en 2012 cuando estos dos hermanos, Joaquín y Paco Capel, comenzaron en el mundo de la restauración. Y lo hicieron con la hamburguesería y asador Steakburger, al que siguió el italiano Oven Mozzarella en 2014 y Santita Carbón Mexicano el pasado año 2019. Ha sido ahora cuando estas tres marcas hosteleras, que añadan un total de 14 establecimientos entre Madrid y Murcia, han pasado a registrarse bajo el mismo techo, formando el Grupo Con Fuego.

**RICARDO SANZ Y JOSÉ ANTONIO APARICIO** Grupo Kabuki



Cuando hace más de una década el chef Ricardo Sanz abrió su primer restaurante en Madrid, surgió la que con el tiempo sería conocida como cocina Kabuki. A partir de aquí, y con José Antonio Aparicio como socio, esta inconfundible seña de identidad gastronómica se ha ido expandiendo a Tenerife (Alabama Kabuki), Valencia (Komorí) y Málaga (Kabuki Raw en Finca Cortesin, Casares). Además de sumar otros establecimientos en la capital al original: Kabuki Wellington, Kirei Las Cortes y Kirei Barajas (en el aeropuerto).

**QUIQUE DACOSTA** Grupo Quique Dacosta



Además de uno de los chefs más importantes de España (luce las tres estrellas Michelin en el restaurante de Denia que lleva su nombre), Quique Dacosta ha sabido diversificar su actividad con novedosos y heterogéneos conceptos gastronómicos con los que ha conquistado Valencia. Hablamos de la cocina de mercado innovadora de El Poblet (otras dos estrellas Michelin) o sus más informales: Elisa Negra, Vuelve Carolina y Mercatbar. Y está a punto de desembarcar en Madrid, ni más ni menos que en el Mandarin Oriental Ritz como director gastronómico.

**ROSA MARÍA ESTEVA** Mordisco



En 1987, Rosa María Esteva y Tomás Tarruella, madre e hijo, fundaron Mordisco, un restaurante que no tenía más pretensiones que ofrecer bocadillos, comida casera y ensaladas en pleno Paseo de Gracia de Barcelona. El éxito les animó a ir ampliando el negocio con otros establecimientos, cada uno concebido de forma independiente. Y así fue tomando forma el Grupo Tragaluz, con el propio Tragaluz (1991), Tragamar (1996), Agua (1997)... y un largo etcétera. En junio de 2019 Rosa María vendió su participación del Grupo a la firma de capital riesgo Miura Private Equity, aunque conserva su restaurante primigenio.