



## Isidro Marqués del Grupo San Telmo y Joaquim Clos de Derby Hotels Collection presentan el restaurante Zero Patatero, su nuevo proyecto conjunto

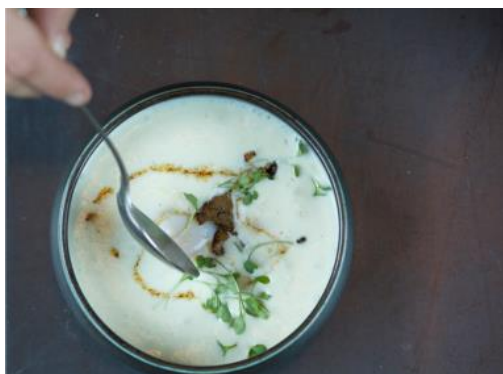
La propuesta gastronómica, liderada por el chef Luca Marongiu y el jefe de sala Gonzalo Rivière del restaurante Els Garrofers de Alella, se basa en la cocina de proximidad y el producto de temporada



**Zero Patatero** inaugura su propuesta de cocina de proximidad, basada en la filosofía de Km 0 y el producto de temporada radical. Tras esta iniciativa encontramos una vez más el tándem formado por **Grupo San Telmo** y **Derby Hotels Collection**, que para este nuevo proyecto gastronómico se alían al chef Luca Marongiu y al jefe de sala Gonzalo Rivière, que han cerrado la persiana de su exitoso Els Garrofers de Alella para instalarse en uno de los locales más míticos del histórico Born. Así pues, el nuevo restaurante pretende practicar de forma única, desenfadada y accesible el producto local y de proximidad, mientras da importancia a la verdura de temporada radical, sin dejar de lado las carnes ecológicas y los pescados sostenibles.

En la carta podemos encontrar platos míticos que Luca y Gonzalo ya practicaban en su sede de Els Garrofers, como el *huevo ecológico de Òrrius a baja temperatura*, *crema suave de patata y ajo escalivado* y *jugo de asado*, o el *arroz seco de papada de cerdo ecológico y sepia*, auténticos éxitos que en el **Zero Patatero** se han perfeccionado más si puede. A estos sospechosos habituales se le suman nuevas recetas, clásicos instantáneos como la *coliflor rustida*, *praliné salado de almendra*, *lima y pan de ajo*; la *caballa con yema ecológica marinada*, *verduras escabechadas y caldo de pastor*; la *molleja de ternera ecológica con un arroz socarrat de manitas y ceps*; o los *gnocchi de patata eco salteados*, *coliflor*, *bacalao* y *avellanas* o el *boniato glaseado*, *frutos secos*, *chile*, *castaña* y *cebolla caramelizada*.

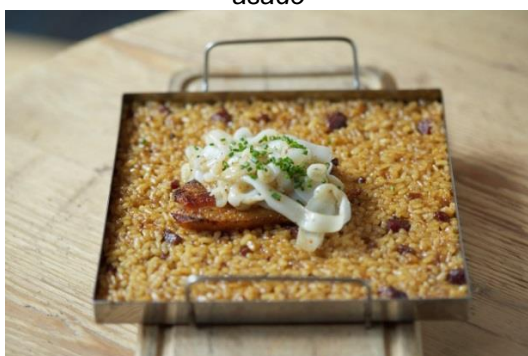
Esta explosión de sabores, resultado de una mezcla perfecta de productos de proximidad radical, termina con una selección de postres caseros preparados con la misma idea y cariño con el que Marongiu calcula cada uno de sus platos. Así, el *cremoso de chocolate con helado de higo secos* y *galleta de cacahuete* es un *must* para los amantes del cacao; mientras que la combinación de *manzana*, *limón amargo*, *nata montada*, *helado de yogurt*, *sauco* y *merengue* deja a un lado los prejuicios contra la fruta como producto algo aburrido para poder facturar un postre sabroso.



*Huevo ecológico de Órrius a baja temperatura, crema suave de patata y ajo escalivado y jugo asado*



*Caballa con yema ecológica marinada, verduras escabechadas y caldo de pastor*



*Arroz seco de papada de cerdo ecológico y sepia*



*Coliflor rustida*

La cocina de **Zero Patatero** milita bajo el paraguas de productos de Km 0, tras el que se encuentra la asociación eco-gastronómica *Slow Food*, que nace para fomentar una cultura alimenticia basada en los alimentos buenos, limpios y justos, y de la que **Zero Patatero** forma parte. En esta comunidad, de la que formarán parte aproximadamente 50 restaurantes de Cataluña y Baleares en 2019, es donde Rivièrè conoció a Luca Marongiu hará cinco años. Es ahí donde nació una conexión especial que les llevó a trabajar juntos con éxito en Els Garrofers, proyecto que les ha llevado este 2018 a **Zero Patatero** para poder abarcar un público más amplio, ya que al estar en Barcelona el flujo de gente no se concentra solo en los fines de semana.

La idea de *Slow Food* se basa en adaptarse al producto de temporada y que no se encuentra habitualmente en otros restaurantes. Hablamos de producto humilde sin mucha demanda que permite ofrecer precios competitivos, como es el cogollo de la lechuga o las mollejas de la ternera. Si se trabajan bien, pueden llegar a tener un alto valor gastronómico a la vez que un precio asequible. Otro ejemplo claro es el pan de masa madre que se elabora *in situ* con harina de trigo hecha con cereales recuperados, como la espelta. Porque Gonzalo y Luca lo tienen claro: si no es casero, no les sirve.

En **Zero Patatero** trabajan, pues, producto excelente y de temporada, que viene siempre de proveedores con proyectos singulares para ofrecer al público lo mejor de nuestras tierras. Para Gonzalo y Luca el bienestar animal es básico, es por eso que siempre trabajan con producto excelente que viene de lugares excepcionales: el cordero viene de Cal Pauet (L'Espunyola), donde los animales crecen en libertad; la ternera viaja desde el Bages, conocida por su sabor y textura; y los huevos ecológicos de Órrius, que utilizan tanto para sus platos como para los pasteles de los postres.

Evidentemente, en **Zero Patatero** se cuida tanto de dónde proviene la carne como de dónde proviene la verdura. Casi todas ellas vienen del Maresme, de poblaciones como Alella, Teià o Sant Pol de Mar. Podemos encontrar verduras de variedades hortícolas recuperadas con un nexo en común: siempre serán de temporada radical, local y de proximidad.

El cliente puede disfrutar de una amplia selección de vinos naturales y ecológicos, algunos incluso de cultivo biodinámico. También dispone de algunas referencias para tomar a copas. La mayoría procedentes de las principales DO catalanas, sin olvidar otras regiones españolas y algunas marcas francesas e italianas.

Todo esto a precios competitivos y con un menú del día -que cambia cada semana- a 15,5€ con suplementos de la carta. Además, más adelante, **Zero Patatero** contará con sección de *brunch*.

## Interiorismo e imagen gráfica

Lo primero que llama la atención del recién estrenado **Zero Patatero** es que ocupa uno de los locales más emblemáticos del Born, que para la ocasión toma un cariz más cálido, a cargo de Maria Orriols. No obstante, uno de los rasgos más característicos del espacio es su gráfica atrevida, que firma la diseñadora Clara Arnús, responsable también de la gráfica del nuevo restaurante.



## Sobre Grupo San Telmo

Big Kokka es la más reciente adquisición del Grupo San Telmo, fundado por Isidro Marqués, un apasionado de la restauración, formado en la escuela de cocina Hofmann. Durante sus primeros años en el mundo de la restauración, se formó en restaurantes de referencia de Barcelona como el Ra o el Grupo Tragaluz, así como en la Hacienda Benazuza, donde trabajó con Rafa Morales y Pepe García del equipo de elBulli. Marqués también fue uno de los fundadores del Café Kafka, donde se formó a los fogones, y fue el responsable de inaugurar la primera parada de zumos que nunca existió en la Boquería, Rica, así como de abrir el Kitchen, conocido restaurante donde hoy en día se encuentra el Igueldo. En los últimos años, también se ha embarcado en la apertura de los desaparecidos Fíguro o Santa Anna, el mítico 5º Pino, o el Cèntric.

Hoy, el Grupo lo forman cinco establecimientos independientes en Barcelona: Tantarantana (2001), Café San Telmo (2006), El Canalla (2011), Palosanto (2014), Kokka (2015) y Zero Patatero (2018), los tres últimos en colaboración con el grupo Derby Hotels Collection. Con cada restaurante, se busca crear un lugar con carácter y personalidad propios, en armonía con su entorno y con una oferta que se ajuste al lugar y su gente.

La cocina, con base en la cocina mediterránea, es simple, honesta y de calidad, y piensa en el producto como auténtica estrella. Se trabaja con pequeños productores, siempre que es posible de km 0 y seleccionados cuidadosamente. Además, el Grupo procura que todo el producto que se ofrece haya sido cultivado o comercializado desde el respeto.

## Sobre Derby Hotels Collection

Fundada en 1968, Derby Hotels Collection es una de las empresas hoteleras de mayor prestigio del país. Sus hoteles son únicos y originales, espacios en los que conviven el arte, la cultura y el lujo. Así, cada uno de sus establecimientos acoge en su interior una singular colección de obras de arte antiguo o contemporáneo.

Cada uno es distinto e irrepetible, una experiencia nueva y sorprendente. Actualmente la compañía cuenta con 23 establecimientos de lujo en Barcelona, Madrid, Londres y París. Apasionado por los hoteles, el arte y la cultura, Jordi Clos es el presidente de Derby Hotels Collection, fundador del Museu Egipci de Barcelona y presidente de la Fundació Arqueològica Clos, y Joaquim Clos, Director General de la colección. El sello y la identidad de la familia Clos están presentes en todos los rincones de sus hoteles y apartamentos.

Derby Hotels Collection ofrece una amplia propuesta gastronómica en todos sus establecimientos con restaurantes como Cebo Madrid, 1 Estrella Michelin (Hotel Urban, 5\*GL), La Terraza del Claris y Mr. Kao (Hotel Claris, 5\*GL), Restaurante 3 (Hotel Granados 83, 4\*S), Palosanto y Kokka (Hotel Arai, 4\*S) estos dos en colaboración con el grupo San Telmo, y el parisino Josefin (Hotel Banke, 5\*).

## Sobre Els Garrofers

Gonzalo Rivière y Luca Marongiu forjaron su relación en Els Garrofers, un restaurante situado en Alella que estuvo abierto durante seis años. Su base se encontraba en la cocina catalana, de proximidad y artesana. Catalana porque son las bases de las que aprendió el equipo detrás del restaurante; de proximidad porque siempre han buscado sus proveedores entre productores locales del Maresme, muchos de ellos con sello CCPAE (Consell Català de la Producció Agrària Ecològica), y artesana porque su filosofía era que si no está hecho en casa, no lo servían. Desde el pan hasta el postre, el equipo formado por Gonzalo y Luca se encargaba de elaborar toda la comida que servían a sus comensales, una filosofía que han trasladado al Zero Patatero.

## Restaurante Zero Patatero

Passatge Mercantil, 1 – 08003 Barcelona

T +34 93 855 23 04

Horario: de lunes a domingo de 13:00 a 00:00 (cocina ininterrumpida).

Ticket medio: 35€

Menú mediodía (de lunes a viernes): 15,50€

Capacidad: 50-60 personas.

Email: [zeropatatero@gruposantelmo.com](mailto:zeropatatero@gruposantelmo.com)

IG @zeropataterobcn @gruposantelmo @derby\_hotels

F @ZeroPatatero @gruposantelmo @DerbyHotelsCollection

T @gruposantelmo @Derby\_Hotels

#zeropatatero #gruposantelmo

### Para más información de prensa:

DERBY HOTELS COLLECTION

[press@derbyhotels.com](mailto:press@derbyhotels.com) +34 93 366 88 00

Grupo  
**SAN  
TELMO**

