



David Muñoz.

*David Muñoz*

# Cocina sin fronteras

David Muñoz y su pequeño -gran- Diverxo revolucionan la gastronomía madrileña a golpe de talento, imaginación, coherencia y mucho sentido común.



Sala de Diverxo; decoración austera donde brilla la cocina.



Tengo ante mí uno de los libros de reservas -por no decir “el libro de reservas”- con más actividad de Madrid y, con permiso de El Bulli, por supuesto, uno de los más perseguidos de

nuestro país. Tras él, un restaurante en una calle minúscula, un cocinero joven y hasta hace un año y medio desconocido, que capitanea un equipo que no ha cumplido la treintena. Y trabajo,



David Muñoz, en la cocina.

mucho trabajo. Son las 10 de la mañana y en la pequeña cocina el equipo de **Diverxo** lleva más de una hora a tope. La semana ha sido dura y el fin de semana cuelga el cartel de completo; no es una novedad: sucede así desde que abrió sus puertas.

En la sala, 20 sillas vacías, decoración sobria, casi inexistente; cristalería correcta, menaje frugal.

Detalle de la sala.



**Diverxo**  
aspira a divertir,  
juega a la sorpresa,  
invita a la imaginación,  
pero sin perder jamás la  
coherencia

Aquí la fiesta, la elegancia, el artificio y la imaginación están al fondo, en la cocina. La magia sale de las manos, la cabeza y el corazón de *David Muñoz*, un cocinero atípico en el fondo y en las formas. Dicen de él que es el nuevo niño mimado de la gastronomía madrileña. Aplaudido por la crítica, que se ha rendido ante su inusual talento, y apoyado -y esto es lo relevante- por un público fiel que llena la diminuta sala día y noche, *David* podría haber optado por

dejarse arrastrar por la vorágine de la popularidad pasajera, esa que te hace morir de éxito a través de portadas y minutos de televisión. Pero optó por ser fiel a sus propias convicciones, que le mantienen cautivo de su estrecha cocina y con los pies firmes al suelo.

*“Cuando a diario duermes 5 ó 6 horas y sufres 15 en la cocina, lo haces por mucho más que un reconocimiento fácil o efímero; lo haces por el reconocimiento real de la gente que se sienta en la mesa y te dice que ha comido bien, o que un plato estaba increíble”.*

### Cuestión de principios

Tras pasar varios años en cocinas londinenses de prestigio -**Orrey**, **Hakassan** y **Nobu**-, hace casi dos regresó a Madrid, decidido a hacer su sueño realidad. *“Vendí la casa, el coche, pedimos cinco créditos bancarios, me avalaron mis padres y los padres de Ángela, mi mujer. Fue una locura, aunque lo teníamos muy claro”.* Y eso que le ofrecieron montar un **Diverxo** en otras condiciones, en un local mayor y céntrico.

*“Estoy convencido de que se puede sacar adelante un restaurante sin te-*





Los palillos visten las mesas.

*ner que recurrir a determinadas cosas. Y respeto mucho al que hace lo contrario. Simplemente son formas de entender tu negocio. Los parámetros que hay para un restaurante gastro-*

**Preparando dim sum.**



**A sus 28 años  
David Muñoz y su Diverxo  
han revolucionado  
la escena gastronómica  
madrileña**

*nómico son preestablecidos y absurdos. No tiene por qué estar al lado de la Castellana, ni diseñado por un interiorista conocido, ni usar copas Riedel... Puede comerse igual de bien siendo más normal, más informal. Confiaba en mi proyecto y buscaba que fuera más personal, más directo. Sabía que daría que hablar, pero mi gran duda era si sería para bien o para mal”.*

Fue para bien, y el éxito llegó acompañado de reseñas entusias-

*tas en prensa, participación en destacados congresos gastronómicos... que cargaron sus hombros de inmensas expectativas ajenas. Y la lista de espera se disparó. “Me pilló todo de sopetón, porque no tenía ni idea de quién era nadie, ni qué estaba pasando. Y me agarroté mucho. Sufría todos los días, me daba miedo no cumplir con las expectativas con las que la gente llegaba al restaurante tras 3 meses esperando para comer; y lo primero que piensas es que es imposible que se vaya con la sensación de que ha merecido la pena esperar tanto. Te sumerges en un proceso complicado que afecta a tu creatividad. Nos fue tan bien con los primeros platos que me convencí de que era imposible sacar algo más novedoso, que gustase tanto”.*

Las nuevas propuestas han convencido tanto o más. Y hoy, meses después, David no cede un milímetro de su cocina al miedo escénico. Para despejarse mentalmente y sacudir fantasmas, no admite reservas con más de un mes de antelación. “Aunque ocurre una cosa muy especial e insólita: mucha gente, antes de irse, reserva mesa para volver de nuevo”.



Detalle de la sala de Diverxo.



Un gran equipo: David Muñoz y Javier Mayor.

### La coherencia

Vivimos un momento culinario en el que el éxito, a menudo, pasa, por seguir patrones ajenos. Pero **Diverxo** navega a contracorriente. La suya es una cocina global, que huye del racismo gastronómico, donde tiene cabida todo aquello que emociona, que sorprende. Aspira a divertir, a no dejar indiferente; juega a la sorpresa, invita a la imaginación, pero sin perder jamás la coherencia. Cocina creativa pero responsable, de sabores reconocibles. *“Diverxo tiene el concepto de un mercado. Me gusta el juego, tanto a nivel visual como conceptual -comprobado: su dim sum de liebre al chocolate se sirve en una caja roja de bombones de una conocida firma- pero soy un cocinero español y*

*tengo una paleta de sabores muy marcadas. También he viajado mucho, me gustan otros sabores, los de la cocina china, peruana... Cocino lo que me gusta, e intento que coincida con las preferencias de mis clientes”.*

**“El reconocimiento que verdaderamente me interesa es el de mis clientes”**

Un tira y afloja entre fondo y forma, que al final toma la forma en un plato donde conviven con sabiduría y desparpajo el jamón ibérico con la anguila seca. No estamos ante un restaurante más de la tan comentada -y agotada- cocina fusión. *“Fusión para*

*mí significa tomar un concepto de Asia, otro de España, y sin tocarlos, mezclarlos de tal forma que conjuguen bien. Diverxo es imaginación. Si practicas la fusión al uso es fácil caer en la confusión, y difícilmente supone algo nuevo. La imaginación, en cambio, siempre aporta novedad, aunque te valgas de algo reconocible”.* ¿Su ingrediente secreto? Ejercitar la creatividad, reinterpretar lo cotidiano y trabajar siempre con honestidad.

Mientras encuentra una nueva ubicación para **Diverxo** *“con una cocina muy grande para trabajar menos y mejor”*, prepara un viaje a Shanghai, donde ha sido invitado para presentar sus dim sums. El pequeño *David* contra el gran gigante -chino- *Goliat*. El combate gastronómico está servido. ¿Por quién apuestan ustedes?

#### DIVERXO

Francisco Medrano, 5. Madrid  
Tel.: 915 700 766  
www.diverxo.com  
Gourmetour 2008-09: 7/10

Menú exprés: 45 €  
Menú medio: 60 €  
Menú inviable hecho realidad: 100 €



La cocina preparando un nuevo servicio.

## GAMBA MEDITERRÁNEA FRITA AL REVÉS CON YUZU Y MAYONESA CALIENTE

### INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS:

#### Para la gamba mediterránea:

3 gambas rojas de Palamós  
Licuada de tomate  
25 g de yuzu (cítrico japonés)  
50 g de soja  
Aceite de oliva arbequina  
10 g de jengibre fresco  
Cebollino picado  
Sésamo blanco tostado  
1/4 de cebolla blanca

#### Para la ensalada de lechugas y cítricos del mundo:

Mizuna (lechuga japonesa)  
Hoja de roble  
Berros  
Rúcola salvática

#### Para la vinagreta de la ensalada de cítricos del mundo:

10 ml de zumo de lima  
10 ml de zumo de limón  
10 ml de yuzu  
5 g de pimienta blanca  
5 g de puré de ajo  
5 g de puré de jengibre  
5 ml de soja  
Sal

#### Para la mayonesa:

170 g de crema fresca  
60 g de huevos  
30 g de clara de huevo  
180 g de aceite de oliva  
10 g de vinagre de Jerez  
Sal

### ELABORACIÓN:

#### De la gamba mediterránea:

Estirar las gambas entre dos papeles film untados con aceite, procurar dejar las gambas lo más finas posible sin romper su estructura. Dejar reposar 12 horas en la cámara a 1 grado. Sacar el jugo de las cabezas de las gambas teniendo cuidado de retirar la parte negra de éstas, para evitar el amargor. Cocer a fuego lento junto con el licuado de tomate hasta obtener una densidad cremosa. Enfriar.

Cortar el cebollino y el jengibre en juliana muy fina. Disponer en un plato un punto de salsa de las cabezas y sobre éste, la cebolla cortada finamente y salteada muy brevemente en la sartén; cubrir este conjunto con el carpaccio de gamba cortado en círculos. Coronar con una línea de cebollinos y sésamo y unos filamentos de jengibre. Salsear con unas gotas de la mezcla de soja y juzu.

#### De la mayonesa caliente:

Mezclar en frío: huevos, clara, vinagre, aceite y sal. Hervir la nata y escaldar sobre la mezcla anterior. Meter en sifón y conservar a 60 grados.

### PRESENTACIÓN:

Calentar el aceite hasta 175 grados y rociar sobre el conjunto de la gamba con conductividad, de forma que se "fría" uniformemente. Acompañar de la ensalada de lechugas aliñada con la vinagreta de cítricos del mundo y de la mayonesa caliente.



## BOMBÓN AL VAPOR DE CIVET DE LIEBRE CON NAVAJA DE BUCEADOR

### INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS:

#### Para el civet de liebre:

2 liebres (conservando la sangre)  
14 cebollas  
6 dientes de ajo con piel  
1/2 k de champiñones  
1,5 l litros de vino tinto con cuerpo  
6 cápsulas de cardamomo verde  
20 g de pimienta de Szechuan  
40 g de chocolate al 75%

#### Para la masa del bombón:

250 g de harina de trigo  
50 g de almidón de batata  
280 g de agua con 45 g de cacao  
en polvo diluido (100%) y 25 g  
de azúcar  
Sal

#### Otros:

Mostaza de violeta  
Rable de liebre (lomo)  
Brote de mostaza  
Flores silvestres

### ELABORACIÓN:

#### De la masa del bombón:

Hervir el agua de chocolate y verter sobre las harinas. Trabajar hasta obtener una masa homogénea y lisa. Reservar cubierto con un paño durante media hora.

#### Del civet de liebre:

Dorar las liebres en una sartén cortadas en trozos previo salpimentado. Pochar muy lentamente la cebolla y el ajo machacado con su piel; a media cocción de la cebolla añadir los champiñones y terminar de pochar hasta que resulte caramelizado. Mojar con el vino tinto e incorporar las especias. Reducir 3/4 partes de su volumen, añadir la liebre marcada en la sartén y dejar estofar muy lentamente, alrededor de 6 horas. Retirar la carne del hueso, reducir la salsa, ligar con la sangre reservada de la liebre y terminar con el chocolate fuera del fuego. Verter sobre la carne de la liebre y dejar reposar en frigorífico al menos 1 día.

### Presentación:

Enrollar los dim sum con el relleno de liebre dándoles forma. Cocinar al vapor durante 8 minutos y terminar en sauté (sartén especial para saltar), dorando a fuego vivo la base. Servir el dumpling junto al lomo de liebre brevemente cocinado, la mostaza de violetas las flores silvestres y la navaja a la plancha tibia. El plato busca armonizar el sabor de sangre de la liebre (puro mineral) con el yodo y mineral de la navaja.



## DIM SUM DE CHIPIRONES ENCEBOLLADOS CON TUÉTANO

### INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS:

#### Para el relleno:

1 k de chipirones  
2 pimientos verdes  
3 tomates maduros  
1 cebolla  
3 dientes de ajo  
Semillas de cilantro  
Semillas de hinojo  
Aceite de sésamo soja  
50 cl de vino Shaoxing

#### Para la masa:

120 g de almidón de trigo  
60 g almidón de arroz  
45 g de almidón de tapioca  
300 g de agua con 4 g de tinta de calamar diluida en ella

#### Para la crema de chalotas:

1/2 k de chalotas  
Aceite de oliva  
25 g de mantequilla  
80 g de vino blanco

#### Otros:

Tuétano desangrado en agua con hielo al menos durante 2 días  
Brotos de cilantro  
Galleta de arroz y sichimi (mezcla de chiles y pimientas chinas)

### ELABORACIÓN:

#### Del relleno:

Hacer un sofrito con las verduras y añadir los chipirones. Estofar 45 minutos a fuego lento, hasta que evapore todo su agua. Añadir el vino Shaoxing y reducir lentamente. Incorporar las especias, el aceite de sésamo y dejar caramelizar hasta que resulte un estofado jugoso pero sin líquido. Enfriar

#### De la masa:

Hervir el agua y verter sobre las harinas. Trabajar hasta conseguir una masa homogénea y lisa. Formar los dim sum con el relleno en forma de saquito. Cocer 6 minutos al vapor.

#### De la crema de chalotas:

Caramelizar muy lentamente las chalotas hasta que resulten doradas uniformemente. Mojar con el vino blanco, reducir al máximo y verter 80 ml de agua. Cocer lentamente durante 1 hora y pasar por el turmix junto a la mantequilla. Poner a punto de sal.

#### PRESENTACIÓN:

Servir la sopa de chalotas, sobre ésta el dim sum de chipirones, espolvorear de sal negra y coronar con el tuétano atemperado a 80 grados. Rociar con aceite de oliva, los brotes de cilantro y la galleta de arroz. Acompañar de té verde con coco.

