

ZALACAIN

50 años

ESCENARIO GASTRONÓMICO DEL SIGLO XXI



Z

ZALACAIN

50 años

ESCENARIO GASTRONÓMICO DEL SIGLO XXI

Edición a cargo de:

Rafael Ansón

Susana Gómez

Noelia Jiménez

Sibely Valle

© Primer tres estrellas, 1987, S. L., 2023

© de los textos: sus autores

© de las fotografías: sus autores según detalle en página 263

© Editorial Planeta, S. A., 2023

Av. Diagonal, 662-664, 08034 Barcelona

Planeta Gastro es marca registrada por Editorial Planeta, S. A.

ISBN 978-84-08-28232-7

Depósito legal: B. 20.711-2023

Imprime: Gómez Aparicio

Impreso en España – Printed in Spain

No se permite la reproducción total o parcial de este libro, ni su incorporación a un sistema informático, ni su transmisión en cualquier forma o por cualquier medio, sea este electrónico, mecánico, por fotocopia, por grabación u otros métodos, sin el permiso previo y por escrito del editor. La infracción de los derechos mencionados puede ser constitutiva de delito contra la propiedad intelectual (Art. 270 y siguientes del Código Penal).

Diríjase a CEDRO (Centro Español de Derechos Reprográficos) si necesita fotocopiar o escanear algún fragmento de esta obra. Puede contactar a través de la web www.conlicencia.com o por teléfono llamando al 91 702 19 70 / 93 272 04 47.

El papel utilizado para la impresión de este libro es cien por cien libre de cloro y está calificado como papel ecológico.



ÍNDICE

Prólogo	9		
Por Rafael Ansón			
Oda a Zalacaín	14		
Por Luis Suárez de Lezo			
1. Zalacaín: así se gestó un clásico	17	4. La familia Zalacaín	141
· Los fundadores: Jesús María Oyarbide y Chelo Apalategui	20	· Los «cuatro fantásticos» y su legado	146
· Los antecedentes: Príncipe de Viana	23	· La nueva etapa y «los cuatro fantásticos actuales»	164
· El nombre: <i>Zalacaín el aventurero</i> , de Pío Baroja	28	· Cocineros, camareros, ayudantes... una orquesta bien afinada	184
· El firmamento de Zalacaín: el pionero español con tres estrellas Michelin (1975, 1981, 1983)	32		
2. Zalacaín: brújula de una época	39	5. La experiencia Zalacaín: más allá del paladar	189
· Las mesas donde se escribió la historia de España	41	· La ubicación en Madrid	194
· Un favorito real	45	· La decoración	198
· El despacho oficioso de una nueva clase económica	46	· El caldero: mucho más que un color	205
· El refugio «gastro» de la <i>beautiful people</i>	48	· Los reservados	206
		· La apuesta por el arte: la obra de José Manuel Ciria	210
3. Los fogones de Zalacaín: inspiración y evolución	55	· Sentir más allá de los sentidos	217
· La <i>Nouvelle Cuisine</i> como punto de partida	57		
· Un pilar de la cocina vasco-navarra	63	6. Zalacaín: la nueva vida de un gran clásico	225
· Influencias de Zalacaín en la restauración española	66	· Los desafíos del nuevo milenio	227
· Recetas emblemáticas	67	· La apuesta del Grupo Urrechu	229
· Bodega y coctelería para un maridaje perfecto	128	· UZalacaín: la experiencia Zalacaín más allá de «la casa»	243
		· Un Zalacaín abierto y plural	248
		Epílogo	255
		Por Rafael Ansón	



ZALACAIN
50 años

PRÓLOGO

Por Rafael Ansón

Introducción

Fstamos en los años sesenta. Cuando se iba de Madrid a San Sebastián, por un lado, siempre se pinchaba alguna rueda (y, por eso, era fundamental llevar el gato para cambiarla) y, por otro, había que parar en algún sitio para almorzar. Yo solía hacerlo en Echegárate, en el Príncipe de Viana. Allí conocí a Jesús Oyarbide y tuve la oportunidad de hablar mucho con él.

Jesús estaba terminando la carrera de capitán de la marina mercante, pero yo me di cuenta de que, de verdad, su ilusión era ser restaurador. Pensamos que, teniendo en cuenta la clientela de Madrid que le conocía por almorzar en Echegárate, si abría un restaurante en Madrid tendría la asistencia garantizada.

Poco después, me enteré de que había tomado la decisión de venir a Madrid y hacer un Príncipe de Viana en la calle Manuel de Falla, número 5, semiesquina con el paseo de la Castellana. Ese restaurante de cocina tradicional vasco-navarra se convirtió con el tiempo en un lugar de culto al que íbamos todos los madrileños, con una cocinera, Valen Saralegui, que recibió el Premio Nacional de Gastronomía al Mejor Jefe de Cocina. También colaboraba muchísimo con Jesús su mujer, Chelo.

Y así llegamos a los años setenta. Se ponen de moda la *Nouvelle Cuisine* francesa y la Nueva Cocina Vasca. Jesús decide que él quiere hacer un gran restaurante que, de alguna forma, venga a dar continuidad a los míticos Jockey y Horcher, naturalmente, basado en la *Nouvelle Cuisine*.

Viaja a Francia y visita los diferentes restaurantes de aquella época, al frente de los cuales había cocineros tan conocidos como Paul Bocuse o los hermanos Troisgros.

Cuando Oyarbide vuelve a Madrid, encuentra el local adecuado, donde se ha mantenido durante muchísimos años, e incluso hasta hoy día: en la calle Álvarez de Baena, número 4, lugar cercano a la Castellana, pero aislado de su ruido y su incesante tráfico.

Jesús piensa desde el primer momento que el restaurante debe abarcar con el mismo nivel de calidad la cocina, la sala y la bodega. Así, encuentra e incorpora a su proyecto a tres magníficos profesionales: Benjamín Urdiain, José Jiménez Blas y Custodio Zamarra.

Ya, por fin, en enero del año 1973 nace Zalacaín, que se va a convertir, sin duda, en el gran restaurante de Madrid y de España durante muchísimos años.

Yo tuve la suerte no solo de estar allí el día de la inauguración, sino incluso de visitarlo varios días antes para probar la carta, en la que había platos que todavía subsisten, como, entre otros, la famosa teja de almendras.

Me di cuenta de la calidad de Benjamín Urdiain y de cómo era capaz de interpretar los grandes platos de la *Nouvelle Cuisine* e incorporar

a estas creaciones la tradición de su tierra: el País Vasco. Y también advertí la calidad de Blas en la sala y la de Custodio en la bodega.

Algo más que un restaurante

Zalacaín, además de todas esas ventajas y atractivos, contaba con tres reservados a los que se llegaba directamente, sin necesidad de pasar por la sala, y que con el tiempo se convirtieron en un lugar de relaciones, de negocios o de conversaciones políticas.

Durante la Transición, Zalacaín se convirtió en el lugar de reunión de los políticos en un momento tan básico para nuestro país como fue el fin de la dictadura. En alguno de aquellos tres reservados, según las personas que nos reuníamos, tuvieron lugar conversaciones que permitieron acuerdos, como siempre en torno a la buena mesa.

Recuerdo que, cuando en el mes de noviembre de 1976 las Cortes franquistas aprobaron la Ley de Reforma Política (que se conoció como «hacerse el harakiri»), que permitía pasar de una dictadura a una democracia sin problemas, por primera vez en la historia, Adolfo Suárez decidió organizar una cena en Zalacaín para celebrarlo. Allí estaba prácticamente todo el Gobierno y

algunos de los procuradores en Cortes que habían facilitado la aprobación de la Ley.

Como es natural, a partir de ese momento, Zalacaín continuó siendo un lugar de encuentro, también para las personas más destacadas del Partido Socialista y, poco a poco, de la clase dirigente, empresarial y social de Madrid y de España. Y fue también lugar de relación y el escenario de conversaciones y acuerdos en las elecciones de junio de 1977 y de la Constitución en 1978.

Y, naturalmente, empezaron a llegar los primeros turistas internacionales.

Zalacaín comienza a tener más competencia, pero, de alguna manera, sigue siendo el lugar de la clase alta de Madrid y de España. Zalacaín demostró que la buena mesa es el lugar adecuado para establecer relaciones sociales, acuerdos, negocios y, sobre todo, amistad.

Y así llegamos a los años ochenta y a las tres estrellas Michelin: en el año 1987, aquella aventura que empezó en Echegarate culmina con Zalacaín convertido en el primer restaurante español que recibe las míticas tres estrellas Michelin que, en aquella época, tenían un valor excepcional. Zalacaín había evolucionado para atender a los *gourmets*, a los gastrónomos, que no quieren dejar de disfrutar de la oferta gastronómica de un restaurante que se convierte en mítico.

Y, naturalmente, empieza a llegar el primer trofeo internacional.

Cincuenta años de una leyenda

Han pasado cincuenta años desde 1973. Zalacaín, después de varias etapas, se reabre, reaparece y se consolida de nuevo como la gran oferta gastronómica de Madrid.

Yo diría que es el restaurante más completo de Madrid si tenemos en cuenta la cocina, la sala, la bodega, la atención y el escenario.

Es evidente que Zalacaín tiene un origen que se llama Jesús Oyarbide, como propietario y director. Más tarde llegarán Luis García Cereceda como propietario financiero, su hija Susana –que mejoró los espacios y abrió Zalacaín a la vegetación– y, por último, el exitoso Grupo Urrechu como nuevos propietarios, que apuesta por traer de vuelta al Zalacaín más emblemático.

Pero en los cincuenta años de vida de Zalacaín, lo más destacado, sin duda, han sido los profesionales: los «cuatro magníficos» que contribuyeron a que fuera el primer tres estrellas Michelin de España y los «cuatro magníficos» que hay ahora. Los actuales tienen a favor que disfrutaron de la posibilidad y la suerte de estar algún tiempo con los anteriores.

Este libro dedica un gran elogio y recuerdo a Benjamín en la cocina, a Blas y a Carmelo en la sala, y a Custodio en la bodega. Pero he querido subrayar en este prólogo que los actuales tienen el mismo nivel y una gran proyección de futuro: Raúl Miguel Revilla ha conseguido ser Premio Nacional de Gastronomía al Mejor Sumiller de España en 2023; Luis Miguel Polo y Roberto Jiménez recibieron en 2022 el Premio Excelencias Gourmet a los mejores directores de Sala de toda Iberoamérica; Roberto Jiménez ha sido galardonado con el Premio a la Sala 2023 de la Academia Madrileña de Gastronomía, así como, junto a Raúl Miguel Revilla, Luis Miguel Polo y el resto del equipo, con el Premio al Mejor Servicio de Sala de España, que entrega Hostelería de España, y Jorge Losa se está consagrando como uno de los grandes chefs de nuestro país.

Iñigo Pérez, más conocido como Urrechu, lidera la parte gastronómica del conjunto de restaurantes del Grupo Urrechu, que cuenta con Zalacaín, UZalacaín (en la urbanización LaFinca), El Cielo de Urrechu y Urrechu (ambos en Pozuelo de Alarcón), Urrechu Velázquez (en el número 150 de la calle Velázquez), A'Kangas (en La Moraleja), y La Guisandera de Piñera (en la calle de Rosario Pino).

Este prólogo rinde también homenaje a los clientes, a los que han sido fieles a Zalacaín desde

1973 y continúan siéndolo en la actualidad. La clientela del máximo nivel garantiza que dentro de cincuenta años se podrá celebrar el centenario de Zalacaín.

Zalacaín vuelve a ser un destino obligado para la elite de la vida de nuestro país y, sobre todo, de Madrid. Tiene que ser también el espacio ideal para el mundo iberoamericano y para proyectar la oferta gastronómica de Iberoamérica.

El libro

Con motivo del medio siglo de Zalacaín, Grupo Planeta, de acuerdo con la Academia Iberoamericana de Gastronomía, decide publicar un libro, *Zalacaín 50 años*, que ponga de relieve lo que representó y lo que ha sido Zalacaín en la gastronomía española y, quizás, universal.

Pero esta publicación también quiere poner de relieve, teniendo en cuenta la propiedad y los profesionales que se ocupan de las diferentes áreas del restaurante, las posibilidades de continuar durante los próximos cincuenta años ocupando el papel que le corresponde en el firmamento gastronómico de Madrid.

Ha trabajado mucho, y bien, el equipo de Sibely Valle con Susana Gómez Ramos, así como Noelia Jiménez. En el marco de Grupo Planeta,

Estela Cebrián y Mercè Carregal y, por supuesto, en el nuevo entorno de Zalacaín destacan Luis Manuel Marrón e Ignacio Mallagray.

Como presidente de la Academia Iberoamericana de Gastronomía, quiero felicitar al Zalacaín de los cincuenta años que han pasado desde 1973 y al Zalacaín que inicia la andadura del próximo medio siglo. Y, naturalmente, a la nueva propiedad, Manuel Marrón y Jesús Gil Marín (GILMAR), Iñigo Urrechu, Antonio Menéndez y Luis Manuel Marrón por su gran visión a la hora de apostar por el proyecto. También a todo el equipo de cocina, limpieza, sala, recepción y oficinas.

Y quiero felicitar, sobre todo, a Grupo Planeta, que, en los últimos tiempos, ha convertido Planeta Gastro en la editorial española de gastronomía más importante del mundo. Así, junto a los libros dedicados a restaurantes míticos, como Arzak o Mugaritz, ahora le toca el turno a Zalacaín.

Estas páginas tratan de ser, como Zalacaín, un tributo a lo mejor de nuestra gastronomía. Estamos ante un libro impecable desde el punto de vista de contenido, de forma, de estética y de maquetación.

Zalacaín 50 años conmemora una larga vida, pero, sobre todo, abre las puertas a un futuro de otros cincuenta años de éxito, de esplendor y de contribución para que la gastronomía española siga siendo líder a nivel mundial y Madrid se consolide como destino gastronómico de excelencia.

La Academia Iberoamericana de Gastronomía (AIBG), que ha impulsado la creación de este libro, se compromete a difundirlo y darlo a conocer en los diferentes países de Iberoamérica porque entiende que Zalacaín forma parte, ahora y en el futuro, de la historia de la gastronomía en España y en el mundo.

RAFAEL ANSÓN OLIART

*Presidente de la Academia Iberoamericana
de Gastronomía*



ZALACAÍN: BRÚJULA DE UNA ÉPOCA

La exquisitez de su cocina, la excelencia en su servicio y una ubicación tan señorial como discreta hicieron de Zalacaín el despacho oficioso de una nueva clase política, económica y social destinada a cambiar la historia de España a partir de la Transición.

Las mesas donde se escribió la historia de España

Las mesas en las que se firman los acuerdos que cambian la historia de un pueblo no siempre son el centro de un despacho. Ni de una sala de reuniones. No suelen salir en las fotos. No hay banderas como fondo, ni sobre la madera de caoba carpetas de piel que contengan las líneas maestras del pacto en cuestión.

De hecho, los grandes acuerdos, esos que cambian vidas, más que firmarse suelen cocinarse a fuego lento y analizarse con sosiego en el reposo al que invita una sobremesa. Al menos en España.

La década de los setenta estaba llamada a ser trascendental para el país. Casi cuarenta años de dictadura franquista empezaban a terminar. El mundo estaba cambiando y los españoles no querían quedarse atrás. En el país bullía una ansia de libertad que ni la censura ni el látigo de los sectores más continuistas del régimen de Franco podían acallar.

Mientras en Estados Unidos la libertad de prensa hace posible que el escándalo Watergate acabe con el segundo mandato de Richard Nixon y el activismo ciudadano por los derechos civiles celebra el fin de la guerra de Vietnam, en España agoniza un sistema autoritario entre la esperanza del cambio y la tensión provocada por la incertidumbre.

La palabra *libertad* se convierte en una consigna cada vez más difícil de silenciar, a pesar de que los sectores más inmovilistas anhelan una continuidad o, si acaso, una transformación a medias.

Las calles de Madrid son escenario de frecuentes protestas. Los partidos ilegales mueven hilos en la penumbra. Se habla –a veces entre susurros– del Proceso 1001 contra la dirección del entonces sindicato clandestino Comisiones Obreras y sus principales líderes, entre ellos Marcelino Camacho o Nicolás Sartorius. La cúpula de la Iglesia se divide por las disputas contra el régimen del cardenal Tarancón, presidente de la Conferencia Episcopal Española. Algunos hombres del Gobierno, como Antonio Carro –ministro de la Presidencia–, Gregorio López-Bravo –ministro de Exteriores– o Pío Cabanillas –ministro de Información y Turismo– empiezan a desmarcarse de la línea oficial y abren la puerta al cada vez menos lejano sueño del cambio. El propio presidente del Gobierno, Arias Navarro, hace ciertas promesas en tono ligeramente aperturista durante la presentación de su Ejecutivo ante las Cortes, en lo que después se llamará «el espíritu del 12 de febrero».

España también quiere mirar al exterior en lo económico. El desarrollismo de los sesenta había llevado al Régimen a solicitar la adhesión







Salón Urbasa (página anterior) y bar.

a la Comunidad Económica Europea en 1962. En 1970 se conseguiría cerrar un Acuerdo Comercial Preferencial con las Comunidades Europeas que pone a nuestro país en el mapa comercial internacional. Esta nueva dimensión, junto a las reformas económicas de los tecnócratas dentro de nuestras fronteras, van transformando económicamente la sociedad española. El lujo ya no tiene por qué ser cosa de los de siempre: la burguesía se refuerza y

la clase empresarial cobra cada vez más importancia, lo que hace indispensable encontrar lugares donde exhibir y consolidar su poder.

Así, entre la ebullición política y el auge económico, las mesas de Zalacaín se convierten en el escenario donde se cocinan algunas de las decisiones sociopolíticas que marcarán el fin de una era y el comienzo de un tiempo nuevo en la historia de España.

Discreción y elegancia, seguridad y reconocimiento, prestigio y exclusividad son ingredientes de lujo para aderezar la conversación, el encuentro y el acuerdo que ponen rumbo a la Transición hacia la democracia española.

«Zalacaín era el restaurante de la libertad –explica Rafael Ansón–; la libertad de la cocina, la libertad del cliente. Libertad porque tenías la posibilidad de comer lo que quisieras, sin menús fijos, con una carta de cuarenta platos. Y esto hacía que pudieras combinar los platos para pagar también con libertad. Y como allí empezaron a ir personas de diferentes corrientes políticas, Zalacaín transmitía de igual modo la libertad de un espacio llamado a integrar a las personas, donde no se miraba mal a nadie por ser de una línea u otra».

Y allí, en el corazón de Madrid, se gesta el latido que hará revivir a la sociedad española: los acuerdos políticos que llevaron a la Transición.

1. El almuerzo del rey Simeón con Luis María Anson y Ramón Pérez-Maura, celebrado el 28 de febrero de 1996, se recoge en *ABC* el 15 de abril de 2015 (p. 64).

2. Helena Poncini en *El País*, 4 de julio de 2021 (<https://elpais.com/gente/2021-07-04/julio-iglesias-y-la-temperatura-del-vino-o-la-boda-de-carmen-sevilla-rea-bre-zalacain-primer-tres-estrellas-de-espana.html>)

Un favorito real

Zalacaín también ha sido uno de los escenarios gastronómicos favoritos de los *royal*, tanto españoles como europeos.

Juan Carlos I empezó a frecuentar el templo de los Oyarbide cuando su reinado aún no había comenzado y este palacio de sabores le conquistó hasta el punto de convertirse en uno de sus indispensables gastronómicos. Don Juan Carlos eligió Zalacaín tanto para almuerzos privados con la reina Sofía como para agasajar a miembros de otras casas reales en sus visitas a España.

«El restaurante de los reyes» es una expresión largamente adjudicada a Zalacaín, pues en sus reservados han disfrutado de la real experiencia de lo selecto *royals* como la princesa Grace de Mónaco y miembros de casas reales en el exilio, como en su día el rey Simeón de Bulgaria¹. Fuera de sus salones, el cetro culinario de Zalacaín también se ha extendido a almuerzos como el que disfrutaron la reina Isabel II de Inglaterra y su esposo, Felipe de Edimburgo, en una de sus visitas a España².

El despacho oficioso de una nueva clase económica

Si Zalacaín ha sido desde su inauguración un favorito de la jefatura del Estado y la sede oficiosa del poder ejecutivo, otro tanto ha sucedido con el poder económico y social. No en vano, el impulso que en los años ochenta adquieren las entidades bancarias españolas –apoyadas por los gobiernos para lograr que resultasen más competitivas en el tablero económico europeo– y la apertura del sector para que bancos extranjeros puedan operar en nuestro país en las mismas condiciones que los nacionales, se traducen en una efervescencia de acuerdos y reuniones que, de nuevo, requieren lugares tan selectos como discretos para llevar a buen puerto las negociaciones.

Del mismo modo, la transformación de la empresa española, sujeta a un fuerte proceso de reconversión industrial, empieza a cambiar la mentalidad empresarial: los negocios ya no se hacen en los despachos, sino en entornos más apacibles y relajados, al tiempo que simbólicos del estatus de grandeza y esplendor que el poder económico quiere ostentar en esta nueva era.

El escenario perfecto no es otro que ese oasis de sabores y lujo de la calle Álvarez de Baena:

«Zalacaín [...] es el restaurante de los banqueros y empresarios de nuevo cuño, ejecutivos jóvenes que empezaron su carrera en los albores del presente régimen. Los hombres de empresa vascos lo visitan cuando están en Madrid, por eso de que es cocina de su tierra. [...] El sector religioso, por su parte, se ha lanzado a la vida pública y hoy día es normal ver entrar en cualquier restaurante a tres señores con hábito, por muy de lujo que sea el restaurante en cuestión. [...] Tarancón come algunas veces en Zalacaín»³.

En los finales de los setenta y durante la década de los ochenta es sagrado dejarse ver en el templo de los Oyarbide si quieres ser alguien en la vida socioeconómica española. Lo saben incluso las elites extranjeras que se instalan en nuestro país, como fue el caso de los argentinos llegados a Madrid después del golpe de Estado de 1976.

Desde presidentes de gobiernos como los de Argentina, Paraguay o Uruguay hasta banqueros nacionales e internacionales, pasando por líderes de grandes grupos de comunicación, han elegido la discreción y la elegancia de Zalacaín para

3. Carmen Santamaría, «Las grandes decisiones se toman también en torno a una buena mesa», *El País*, 22 de marzo de 1981, p. 32.





Detalle del salón Dalí.

celebrar «cumbres oficiosas» y avanzar con sus proyectos económicos y empresariales.

No en vano, la biblia del periodismo económico, *The Financial Times*, destaca Zalacaín como un lugar indispensable para comer en Madrid⁴. Esta predilección de los ejecutivos llegaba a quedar reflejada en la encuesta de Ranking realizada en 1995 a más de 8 000 altos cargos de casi todos

4. «Hay dos sitios para comer en Madrid: Zalacaín y Armstrongs», publicidad del restaurante Armstrongs publicada en *Cambio 16* en el verano de 1990.

los sectores empresariales: el restaurante Zalacaín figuraba como su favorito en Madrid⁵.

La buena vida en el Madrid de la época tenía un escenario: Zalacaín. A mediodía, con políticos y banqueros. Por la noche, con la *jet set*.

El refugio «gastro» de la *beautiful people*

La efervescencia sociocultural de la España de los ochenta está representada por una elite y un escenario: la llamada *beautiful people* –también conocida por su traducción al español, ‘gente guapa’– y su lugar de reunión predilecto, Zalacaín.

Comienza a llamarse «gente guapa» a un grupo muy selecto de personalidades que en un principio son emblemas de la alta sociedad, pero que después también incluyen a iconos del mundo del arte, el cine, la música, la moda, el deporte y, en fin, protagonistas del papel *couché*. Ricos, elegantes y sofisticados, su presencia es imprescindible para que un evento se convierta en una cita social en toda regla. Todo lo que tocan lo

5. Ana Ayala, «A la hora de ‘cultivar’ el ocio ¿usted qué prefiere?», *Diario 16*, 26 de enero de 1995, p. 70.



convierten en objeto de deseo y allá donde van convierten el suelo que pisan en un lugar de moda.

De Salvador Dalí a Camilo José Cela, pasando por The Rolling Stones o Alain Delon, todo aquel que «es alguien» ha nutrido su grandeza en Zalacaín. Lo escribía Antonio Ivorra en *Diario 16*⁶: «Por Zalacaín ha pasado la flor y nata de la realeza, la aristocracia, el arte, la intelectualidad y la buena sociedad de medio mundo. Salvador Dalí –una serie de sus grabados decora la sala que lleva su nombre– estampó su firma en el libro del restaurante.

6. Antonio Ivorra, *op. cit.*

La princesa Grace de Mónaco, Miró, Zubin Meta y un larguísimo etcétera dejaron su “huella” en el pergamino. La última visita con nombre fue la de Mario Vargas Llosa, que “celebró” aquí con su familia su ingreso en la Real Academia».

Entonces Vargas Llosa aún no había recibido el Premio Nobel de Literatura. Camilo José Cela sí. Y era un habitual de Zalacaín, donde tenía dos mesas sagradas: la número 6 cuando acudían dos personas y la número 3 si los comensales eran cuatro.

Ya se ha escrito que la firma del genio Salvador Dalí está estampada en el libro de honor de Zalacaín. Pero no solo eso: «Aquí venía Dalí con Gala y un día nos pintó un cuadro sin levantarse



de la mesa», contaba Jiménez Blas en una entrevista en *La Razón*⁷. Joan Miró o Benjamín Palencia son solo otros dos artistas imprescindibles del siglo xx español que también han hecho de Zalacaín un templo de inspiración⁸.

Antes incluso de que la tercera estrella Michelin convierta este altar de lujo y sabor en un imprescindible internacional, el firmamento artístico lo elige para brillar aún más. Fue el caso de los

Rolling Stones, que cenaron en Zalacaín cuando ofrecieron en Madrid el que se llamó «el concierto del fin del mundo», con 60 000 espectadores en el estadio Vicente Calderón y una tormenta antológica en cuanto «sus Satánicas Majestades» salieron al escenario: «"Morritos" Jagger y sus acompañantes cenaron en la terraza del restaurante Zalacaín, donde también lo hicieron hace dos noches algunos de sus compañeros del grupo»⁹.

7. Belén Quijada, *op. cit.*

8. Sara Cormenzana, *El País*, 8 de noviembre de 1981, p. 113.

9. Manuel Romero, «Gran noche madrileña de Jagger», *Diario 16*, 10 de julio de 1982, p. 24.