

UNA CENA CON ESTRELLAS PARA BRINDAR POR LA NAVIDAD

EUGENIA: VESTIDO: ZIMMERMAN/ZAPATOS: JIMMY CHOO/PENDIENTES: MIKANA, MARI MARIO Y RAFAEL SANDOVAL: EMIDIO TUCCI/CAMISA: SCALPERS, ANA CRISTINA: CHRISTIAN DIOR/
PENDIENTES: MIKANA, DENISSE: VESTIDO: ENCINAR/PENDIENTES: SPANISH AND SISTERS, LUCÍA GUERRERO: TERESA HELBIG, IVANA BAQUERO: MONO MARELLA/BRAZALETE SPANISH AND SISTERS



El chef Mario Sandoval; Rafael, sumiller, y Diego, jefe de sala (de izquierda a derecha) nos abren las puertas de su templo gastronómico, Coque, con dos estrellas Michelin, para brindar con Eugenia Osborne y su hermana Ana Cristina Portillo y las actrices Denisse Peña, Lucía Guerrero e Ivana Baquero, ante la mesa vestida de Navidad, con vajilla de La Cartuja de Sevilla

Los hermanos Sandoval, estirpe de la gastronomía, anfitriones de una reunión única con Eugenia Osborne, en el año que ha cambiado su vida, su hermana Ana Cristina Portillo y las actrices Ivana Baquero, Lucía Guerrero y Denisse Peña



Ana Cristina Portillo: «No creo que 2022 sea el año de mi boda —ríe—. No soy muy de años pares. Claro que me gustaría casarme y formar una familia, pero cada cosa en su momento»

Lucía Guerrero («El Cid»): «Mi familia materna es alemana y en Navidad nunca faltan las pastas típicas de especias, “lebkuchen”, que mi abuela prepara desde adviento»

«Mi mejor recuerdo de la Navidad es cuando era pequeña y nos reuníamos en mi casa de Jerez con mi madre, mi padre, mi hermanas, también venía Bertín... Supongo que el estar todos juntos con ella», nos dice la hija de la recordada Sandra Domecq. Al lado, Lucía Guerrero (de pie) y Denisse Peña, ambas a la derecha, con Ivana Baquero y Diego Sandoval, en un divertido brindis

COQUE se viste de Navidad. El templo gastronómico de los hermanos Sandoval en el corazón del madrileño barrio de Almagro es hoy escenario de una reunión única. Mario, Diego y Rafael, premios nacionales de gastronomía como mejor cocinero, mejor jefe de sala y mejor sumiller, respectivamente, respiran la historia de su legado familiar. Hablamos de la historia de un sueño que arranca cuando los abuelos inaugura-

ron Las Olas, en Humanes; los padres lo reconvirtieron en Coque e hicieron de su horno de leña todo un reclamo, y la tercera generación tomó las riendas en el año 2000 transformándolo en un espacio de alta cocina que suma dos estrellas Michelin y otros tantos reconocimientos, entre ellos, los que les han otorgado este 2021: el Premio de la Academia Madrileña de Gastronomía como mejor restaurante, el de la Guía Macarfi y

Madrid Craf Week al restaurante artesano.

EL MEJOR MARIDAJE

«Las Navidades son muy especiales en mi casa. Con cuatro niños pequeños —Daniela, Mario, Paula y Teresa—, te puedes imaginar. Disfrutamos mucho de verlos felices y decorar la casa para que disfruten de Papá Noel y los Reyes Magos», nos dice el chef, que recuerda de pequeño «trabajar

con mis hermanos para servir los asados para llevar a casa. Terminábamos a las diez y media, pero cenábamos todos y éramos felices junto a mis padres». Precisamente, esa unión es una de las claves de su éxito. Los hermanos Sandoval son una familia con el mejor maridaje. «Nuestros padres nos dieron la fórmula y esto es lo que nos ha llevado hasta aquí: unión, respeto y constancia», comenta Diego, que tam-

(SIGUE)

«Siempre me encantó la Navidad, y desde que soy padre la disfruto mucho más con los niños. Somos muy hogareños, de poner el belén, el árbol, de Papá Noel...», asegura Diego Sandoval



«Lo mejor de este año ha sido volver a casa, en Barcelona, después de una temporada muy larga fuera que se me hacía ya infinita», dice Ivana Baquero, que ganó un Goya con doce años por «El laberinto del fauno»

«Estas fechas me encantan y las disfruto pasando tiempo con la gente que más quiero», nos revela Denisse Peña, a quien conocimos siendo una niña en «El internado»

«Este año brindaría con un vino que me trajera bonitos recuerdos y no hace falta que fuera muy caro, quizá con uno que bebía con mi padre al terminar el servicio», nos dice el sumiller Rafael Sandoval

bién disfruta de la Navidad con niños pequeños en casa, Vera y Diego: «Siempre me encantó la Navidad y, desde que soy padre, la disfruto mucho más con los niños. Somos muy hogareños, de poner el belén, el árbol, de Papa Noel... Las Navidades siempre fueron un eje importante en nuestra familia», añade. Tanto que, por mucho trabajo que tengan, y bienvenido sea, siempre encuentran el momento de reunirse todos en estas fechas en las que nunca falta «la sopa al cuarto de hora que hacía mi madre», nos revela Mario.

«Este año brindaría con un vino que me trajera bonitos recuerdos y no hace falta que fuera muy caro, quizá brindaría con un vino que bebía con mi padre al terminar el servicio de las comidas junto a mis hermanos con la conciencia de haber hecho feliz a mucha gente con nuestro trabajo. Momentos únicos que te retrotraen a vinos sencillos y honestos pero auténticos, como la cocina de mi madre», añade Rafael, que nos explica: «Ser un buen sumiller radica en la búsqueda constante de nuevos acordes y vinos complejos que aportan cosas diferentes y que pueden estar en los sitios más recónditos del mundo». El año pasado crearon el «delivery» Coque en Casa. «La experiencia fue muy buena, pero nos dedicamos a la alta cocina y queremos reivindicar la experiencia personal en Coque. Eso sí, por supuesto, se pueden hacer pedidos en Coquette para estas Navidades», dice el chef Mario Sandoval. Y la propuesta parece irrechazable: «Hacemos un menú de Nochevieja único con un maridaje extraordinario, algo que solo se puede vivir esa noche aquí». «Sí —añade Diego—. Preparamos una Navidad apasionante, con mucho “delivery” y la cena de gala en Fin de Año en Coque».

PASIÓN POR LA PROFESIÓN

Eugenia Osborne conoció a Mario Sandoval hace unos meses, cuando hicieron directo de cocina juntos para Instagram. La hija de Bertín afronta «rodeada de gente que quiero y me quiere, de la mejor manera» su primera Navidad tras la ruptura de su matrimonio de catorce años con Juan Melgarejo. Sus planes son, como todos los años, «bajar al sur para estar con mi familia materna y con mi padre» y nos cuenta que «el pavo relleno de mi tía el 24 para comer nunca falla». Entre risas Ana Cristina Portillo aclara: «¡Y suele alargarse la hora de la cena! Tampoco faltan “banoffee pie”, “brownie” y los polvorones de La Perlita», concluye.

Este año se une a la especial reunión el marido de Claudia, José Entrecanales, con quien se casó el pasado octubre y espera un hijo: «¡Lo recibimos con muchísimas ganas! Cuantos más seamos, mejor, más divertido e interesante!», señala Eugenia. Lo que más le ilusiona en estos momentos son «mis hijos y el trabajo». «Este año y el que viene creo que van a ser años de muchas primeras veces», confiesa, y «el mayor reto al que me enfrento en 2022 va a ser la soledad».

«Además de la boda de mi hermana, lo mejor de este año ha sido poder desarrollar varios proyectos nuevos, entre

Mario Sandoval: «Recuerdo de niño trabajar en Navidad con mis hermanos para servir los asados para llevar a casa. Terminábamos a las diez y media, pero cenábamos todos y éramos felices junto a mis padres»

ellos, haber empezado a trabajar en Experience 27», asegura. Su mejor recuerdo, cuando, de niña, «nos reuníamos en mi casa de Jerez con mi madre, mi padre, mis hermanas, también venía Bertín... Supongo que el estar todos juntos con ella» y asegura que «sin duda, echamos mucho de menos a los que no están con nosotros, pero también es un motivo de celebración el poder reunirnos todos». Lleva más de cuatro años de noviazgo con el ingeniero aeronáutico, pero confiesa: «No creo que 2022 sea el año de mi boda —ríe—, no soy muy de años pares. Claro que me gustaría casarme y formar una familia, pero cada cosa a su momento».

NO CAMBIARÍA NADA

«Mi madre es una gran cocinera, y me paso el año a la espera de su cocido navideño, y también del roscón de Reyes que elabora ella misma», confiesa Ivana Baquero, que con doce años ganó el Goya como mejor actriz revelación por «El laberinto del fauno», un papel que «lanzó mi carrera y me abrió muchas puertas, así que siempre va a tener un pedacito de mi corazón». «Lo mejor de este año —asegura la actriz— ha sido volver a casa, en Barcelona, después de una temporada muy larga fuera que se me hacía ya infinita. Los cierres de fronteras y dificultades para viajar ha sido de lo que más he sufrido durante la pandemia, pero parece que ahora vemos la luz del camino», comenta la actriz de «Alta mar».

«Mi familia materna es alemana y en Navidad nunca faltan las pastas típicas de especias, "lebkuchen", que mi abuela prepara desde adviento», revela Lucía Guerrero, a quien este año hemos visto como doña Jimena en la serie «El Cid», de Amazon. En Navidad brindará «por acercarnos cada vez más a la normalidad tal y como la conocíamos, apreciándola y no dando ciertas cosas por hecho». Sobre este 2021, revela que «he pasado momentos complicados, pero de muchísimo aprendizaje, sobre todo a nivel personal. No cambiaría nada porque ha sido un ejercicio de autoconocimiento y evolución».

Denisse Peña era una niña cuando participó en la serie «El internado» interpretando a Evelyn, la amiga de Paula. A sus veintidós años, la hemos visto recientemente en «Noboa» y «Las chicas del cable», donde daba vida a la hija de Ángeles (Maggie Civantos) en la última temporada. «Estas fechas, que me encantan, las disfruto pasando el tiempo con la gente que más quiero, normalmente nos reunimos todos en casa».

Texto: MARTA GORDILLO
Producción: INÉS DOMEQ
Fotos: CHESCO LOPEZ
(ONE-OFF ARTISTS)
Agradecimientos: RESTAURANTE
COQUE (www.restaurantecoque.com)



«¡A José (Entrecanales), el marido de Claudia, lo recibimos en la mesa de Navidad con muchísimas ganas! Cuantos más seamos, mejor, más divertido e interesante», dice Eugenia sobre su hermana, que se casó en octubre y acaba de anunciar su embarazo

«Hacemos un menú de Nochevieja único con un maridaje extraordinario, algo que solo se puede vivir esa noche aquí», nos dice el chef Mario Sandoval, en la imagen, en la cocina de Coque, con Ana Cristina y Eugenia. Llevan los delantales de la colección de esta última