

# El Papagayo ficha a Ramón Marcos y "renace" con cocina de proximidad



El chef Ramon Marcos - REMITIDA  
VALENCIA, 30 Ene. (EUROPA PRESS) -

El restaurante El Papagayo del Carmen, desde hace dos años en la entrada del Palacio de Rojas de Valencia, "renace" en 2020 con la cocina renovada de la mano de Ramón Marcos, cocinero madrileño que pretende ganarse un nombre propio en su primer proyecto en solitario basado en la cocina de proximidad.

El ambiente, creado por H Up Interiorismo+Diseño, y la ubicación, con los proveedores en el Mercado Central y formando parte del grupo hotelero valenciano Maison, garantizan "una experiencia reconfortante, chic, saludable y llena de color y sabor y muchos detalles por descubrir", destaca el local en un comunicado.

Marcos, recién llegado de Nueva York tras pasar medio año en Eleven Madison Park, tercero y primero en 2016 y 2017 en la lista de los 50 mejores restaurantes del mundo ('The world's 50 best'). Llegó a Valencia por cuestiones familiares y asegura sentirse "atrapado por una ciudad que no hace más que crecer gastronómicamente".

Pero su historia comenzó, como la de muchos cocineros, por casualidad. Aunque su madre ya le enseñó a cocinar con diez años y siempre le gustaba, era técnico de mantenimiento y se quedó sin trabajo en 2008. Entonces emigró a Brighton para aprender inglés y lavar platos en un restaurante, hasta que un día el cocinero se puso enfermo y así "encontró su verdadera vocación".

De ahí, Ramón Marcos pasó a la EHT Alcalá, a realizar un 'stage' en Aponiente con Ángel León, ganar 'Escoge a tu pinche' con Paco Morales de Noor en Córdoba en Madrid Fusión y de ahí a Suecia, Singapur y Nueva York.

El Papagayo, en la calle Quart de València, recoge a los turistas de alta gama que nutren los apartamentos del Palacio de Rojas para desayunar y acoge a ejecutivos para disfrutar de un menú asequible a medio día y de un ambiente chic y cosmopolita a la carta durante todo el fin de semana.

La cocina es artesana, incluyendo todas las salsas, ya que el restaurante recibe pescado y carne a diario y su huerto está en el Mercado Central, dentro de su apuesta por una gastronomía de fusión con nuevos ingredientes y técnicas, basadas en la baja temperatura y el vacío.

Toda la carne se cocina en un 'roner' durante un mínimo de 36 horas, mientras el pescado está confitado a baja temperatura y hecho al vacío. El objetivo es "mimar" el producto, evitar la pérdida de nutrientes y no utilizar potenciadores de sabor.

## El hotel Marqués House abre sus puertas y recupera el antiguo Café Madrid, "donde se inventó el agua de Valencia"

Actualizado 29/10/2018 19:18:36 [CET](#)



ANCOM

VALÈNCIA, 29 Oct. (EUROPA PRESS) -

El hotel Marqués House de València ha abierto sus puertas este lunes con un recuperado Café Madrid como "protagonista indiscutible", un "lugar emblemático que nace sobre los cimientos del espacio donde se creó la famosa agua de Valencia" y en el que los "poetas, artistas, políticos y gentes de todo pelaje y condición se reunían desde principios de siglo XX".

Marqués House, gestionado por Sweet Hoteles y con Luis Fernández y Sergio Navarro como cabezas visibles, suma la creatividad de H Up Interiorismo+Diseño con Zdenka Lara, Sandra Figuerola y Ampa Prada y con la cocina de Nacho Romero y la coctelería del premiado Iván Talens, ha detallado el establecimiento en un comunicado.

Con un ambiente clásico y bohemio, Café Madrid se prolonga y acaba por formar parte del lobby del hotel, para lograr una recepción "diferente" con música y ambiente. Al subir, los huéspedes se encuentran con habitaciones "ultramodernas", materiales nobles como el mármol y las "últimas" tecnologías.

El hotel da una nueva vida al Café Madrid, "aquel lugar donde los poetas, artistas, políticos y gentes de todo pelaje y condición, se reunían desde principios del siglo XX". El edificio, ubicado en pleno centro histórico, mira al palacio del Marqués de Dos Aguas "desde cada habitación, pues se ha logrado que todos los rincones reciban la luz mediterránea", ha asegurado el hotel.

Las habitaciones son "rompedoras, contemporáneas, con blancos, negros y oros, con materiales nobles y acabados naturales, con limpieza estética y con cromáticas neutras". Los suelos hidráulicos originales, la madera, las tallas, el mármol de Carrara y la domótica componen "ambientes de lujo contemporáneos, con pantallas que apagadas son espejos pero encendidas son funcionales y de dimensiones descomunales".

El patio interior del edificio logra, con el lenguaje del diseño gráfico y las lámparas colgantes, un elemento que unifica los espacios con una cromática contemporánea y una luminaria "muy especial".

## **LA HISTORIA DE CAFÉ MADRID**

Café Madrid, en el siglo XIX, era lugar de carruajes. Después nació como Cervecería Oro del Rin, a principios del siglo XX, luego Café Berlín y tras un decreto que prohibía los nombres extranjeros en 1940 cambió al nombre de la capital de España.

SEn aquellos años era un lugar de tertulias de intelectuales, de reunión de gente del teatro, de pintores y de jugadores de ajedrez. Pasó por varios dueños, el primero el alemán Weber, para acabar en los 50 en manos de un joven pintor gallego, Constante Gil, que reflejó muchos de esos momentos, han explicado desde el hotel.

En los años 70 pasó a ser un lugar de moda y en las décadas de los 80 y 90 "se unieron políticos de todos los colores". Cuando Comatel adquirió el edificio, que había estado cerrado y sin mantener desde hacía muchos años, contactó con H Up Interiorismo + Diseño porque están especializados en edificios y espacios emblemáticos.

La empresa salvó varios de los cuadros que están ahora en la pared, y que en su mayoría eran litografías, carteles y fotografías de la época. Café Madrid fue mítico porque allí se creó el Agua de Valencia, ha asegurado Marqués House. Un cartel en el local reza: 'Agua de Valencia. Café Madrid. Valencia. España. Especial para la neurastenia, dispepsia y catarros gastrointestinales'.