

# fuera de serie

nº 446  
27 de  
diciembre  
de 2013

El circo  
en la  
cocina

David  
Muñoz,  
un chef  
genial muy  
orgullosa



El cocinero,  
33 años,  
en su res-  
taurante  
DiverXO.



# El CIRCO

## en la cocina

"DIVERXO ES el puto Circo del Sol de la gastronomía", asegura el chef David Muñoz (Madrid, 1980) con su desparpajo de chico de barrio, rodeado del enjambre de mariposas negras y de los cerditos con alas que decoran su triestrellado restaurante. Desde el primer apretón de manos salta a la vista la alegría exultante de este equilibrista de la cocina: apenas ha transcurrido un mes desde que la guía Michelin le otorgó las tres estrellas por "su excepcional creatividad" y su fusión de "aromas, sabores y delicadas texturas".

Un triple salto mortal que le ha elevado a lo más alto de la gastronomía internacional. A sus 33 años, es el octavo cocinero español en lograr la tercera luminaria y uno de los más jóvenes del mundo en formar parte del olimpo de la guía roja a lo largo de su historia. Con talento, esfuerzo y una imaginación sin límites, en sólo seis años ha conquistado para Madrid el trono que hace 17 años perdió el mítico Zalacaín. Una ascensión meteórica que el propio David (un rebelde con causa criado en el barrio de La Elipa) califica de "milagro".

Nos cita en la puerta de DiverXO un lunes por la mañana. Es su día de descanso. El pequeño gran hombre llega enfundado en un abrigo negro, pisando fuerte con sus desgastadas Converse y luciendo con orgullo su crestita punki y sus piercings. Un look radical acorde con su transgresora cocina. Su enorme talento contrasta con su pequeña estatura, "1,71 cm sin cresta y 1,73 con ella", bromea. Tras subir la persiana del local, David (o Dabiz, su alter ego más iconoclasta) nos invita a pasar al comedor. Tres muñecos Michelin asisten como testigos mudos a la entrevista mientras el teléfono no para de sonar. "En las primeras 48 horas recibimos 2.500 peticiones de reserva, esto es una

David Muñoz, 33 años, está bendecido con la varita del dios Baco. Su reciente tercera estrella Michelin —en solo seis años— ha disparado su fama. "Tengo claro que nos vamos a comer el mundo", asegura.

POR JUAN CARLOS  
RODRÍGUEZ  
FOTOGRAFÍAS DE  
CHEMA CONESA

locura", suspira con satisfacción este "Mozart de los pucheros", como le describe su viejo maestro Abraham García, el chef de Viridiana. Mientras asimila con gusto su nuevo estatus de rock star, su Twitter cuece a fuego rápido, atiende llamadas de medios como *The New York Times*, La 2 de TVE le invita a dar una clase magistral como gurú de "La cocina en el país de Nunca Jamás"... ¡Y hasta le piden autógrafos en Carrefour!

**PREGUNTA: ¿Con qué cresta se ha levantado esta mañana?**

**RESPUESTA:** [Sonrisa de oreja a oreja]. Con una más emprendedora que nunca. No puedo sentirme más fuerte, tanto física como mentalmente.

**P. ¿Cómo está afectando a su vida diaria saltar de la segunda a la tercera estrella Michelin?**

**R.** Antes era conocido en el mundillo de la gastronomía, pero ahora la gente me felicita por la calle, e incluso hay quien me dice que soy su inspiración. Ayer entré en el Carrefour y un

señor se me acercó en la cola del cajero para pedirme si podía hacerme una foto con él y con sus hijos. Creo que la intrahistoria de DiverXO (un grupo que pelea duro por unos ideales sin dejarse corromper por el dinero ni por el éxito), ha trascendido al plano social. Nuestro mensaje de esfuerzo y superación ha calado en la gente.

**P. Pero usted y su equipo siguen siendo mileuristas, ¿no?**

**R.** Sí. Pronto empezaremos a ganar dinero por otras vías.

**P. David, ¿esperaba convertirse tan pronto en Goliat?**

**R.** Conseguir las tres estrellas no era nuestro fin, sino una consecuencia de lo que hacemos. Cuando abrí DiverXO fantaseaba con lograr grandes cosas. Siempre he sido muy ambicioso y he confiado mucho en mi talento y en mi esfuerzo, aunque jamás imaginé llegar arriba en tan poco tiempo. Esto no quiere decir que hayamos llegado al límite de nuestro potencial: tengo claro que nos vamos a comer el mundo.

**P. Se define como "un profesional arriesgado, que prima la creatividad por encima de todo y tiene un punto osado", características que aplica a su cocina. ¿La guía Michelin ha premiado esa "experiencia rock and roll"?**

**R.** Las tres estrellas Michelin, por definición, puntúan un restaurante que merece el viaje. Creo que DiverXO es una experiencia única en el mundo. Ni mejor ni peor: es única. Creo que han premiado una constancia y una consistencia enfermizas, además de un obsesivo perfeccionismo. Y también una cocina con sentimiento, en la cual pueden convivir 30 cociones diferentes en un mismo menú. Más allá de que hagamos vanguardia, la Michelin ha seguido criterios objetivos.

**P. ¿Qué aspectos hacen de DiverXO un restaurante único?**

**R.** Es un restaurante ajeno a modas: no hay carta, los camareros visten falda-pantalón, hay cerdi-





ARROLLADOR.  
El madrileño  
David Muñoz  
es el segundo  
cocinero más  
joven del  
mundo en  
ostentar la  
tercera estrella  
Michelin.

tos con alas decorando la sala... Pero estas sólo son pinceladas de esa experiencia única. Yo no hago cosas diferentes porque quiera parecer el *enfant terrible* de la cocina, las hago porque sigo mis convicciones. Y eso me hace romper moldes.

**P. "Vanguardia o morir", se lee en los uniformes.**

**R.** Es una declaración de intenciones: o todo o nada. Yo también soy un poco así. Por cierto, vamos a cambiar los uniformes y la gente va a alucinar.

**P. Ha dicho que le obsesiona crear nuevas experiencias y divertir al cliente. ¿Qué importancia le da al factor sorpresa y a lo lúdico?**

**R.** Toda. Esto es el puto Circo del Sol de la gastronomía. Para mí la experiencia tiene que ser cada vez más bestia y sobrecohedora. Queremos que la gente se divierta en la mesa.

**P. ¿Qué perfil tiene el cliente medio de DiverXO?**

**R.** El cliente de DiverXO es una persona de cualquier clase social y nivel cultural a la que le gusta comer. ¿Que el menú es caro? No más que un partido de la Champions.

**P. Le han llamado "el Bansky de los fogones". ¿En qué se parece al célebre artista británico?**

**R.** Quizá en la radicalidad y en la personalidad, en ese ir a mi aire sin importarme lo que digan. Con mis platos lienzo procuro dar ese toque artístico.

**P. ¿Cuál ha sido la felicitación que más le ha emocionado?**

**R.** La de Carlos Francino (director de La ventana, de la cadena Ser). Comentó que los valores que transmitía DiverXO constituían un mensaje muy bonito para la sociedad, sobre todo para la gente joven. Y aseguró que a partir de ahora, cuando hablara de estos valores ligados a la juventud, se referiría a la "generación DiverXO". Aún sigo con los vellos de punta...

**P. ¿Llegó a recibir las de Abraham García, Luis Andoni Aduriz y Ferran Adrià, a quienes reconoce como sus mayores referentes?**

**R.** Abraham pasa de estas cosas, pero me consta que se ha alegrado. Andoni sí me felicitó. Y Ferrán no lo hizo, pero tampoco lo eché de menos porque no tenemos ninguna relación.

**P. ¿Si sus padres no le hubieran llevado a comer a Viridiana siendo adolescente, todo esto nunca hubiera ocurrido?**

**R.** Supongo que acabaría encontrando mi camino, porque yo nací para ser cocinero, pero la figura de Abraham y su forma de entender la cocina ha sido absolutamente determinante en mi carrera. Con 12 años ya idolatraba su restaurante. No sabía ni cocinar, pero escribía cartas ficticias.

En realidad, David Muñoz iba para futbolista. Con 15 >

➤ años jugaba en la Tercera División del Atlético de Madrid y ganaba 100.000 pesetas al mes. El director de la cantera, Antonio Seseña, le recuerda “rapidito y con muchos cojones”, impronta que aún conserva. Era una de las perlas del equipo, pero el éxito le pasó factura. “Me creí lo que no era, y fue el principio del fin”. Aquello fue una cura de humildad. A los 17 empezó a estudiar en la Escuela de Hostelería de Torrejón de Ardoz (Madrid), aprendizaje que compaginó con su trabajo en Balzac. De aquí saltó a Viridiana, donde se empapó de su cocina creativa durante tres años. “Pocos cocineros noveles han pasado por mis fogones con más intuitiva pasión que él. Bastaba con sugerir una idea y él ya había vislumbrado el plato y su guarnición”, recuerda Abraham García sobre su pupilo, que continuó formándose en Chantarella antes de probar suerte en Inglaterra.

En Londres, David absorbería la cocina de influencia asiática de Hakassan y Nobu antes de realizar su sueño: montar su propio restaurante en Madrid. En 2007 nació DiverXO, así llamado en homenaje a la salsa Xo, originaria del sur de China y hecha a base de soja. Él y su actual mujer, Ángela Montero (ex bailarina y jefa de sala) lo financiaron ayudados por familiares y un “préstamo jurásico”. Algunas noches llegaron a dormir en este pequeño y apartado local del barrio de Tetuán. Hasta que críticos y comensales empezaron a alucinar con su *Spanish tortilla*, su Dim sum de patata y cebolla pochada con yema de codorniz, su Gamba mediterránea frita con yuzu y mayonesa caliente... Pronto empezaron a llegar los reconocimientos: Premio Nacional de Gastronomía, tres soles de la guía Repsol y, cada dos años, una estrella Michelin. Ni en los mejores sueños.

**P. Dedicó el premio a su mujer. ¿Qué lugar ocupa ella en esta exitosa coreografía?**

**R.** Ángela ha sido clave en esta historia, tanto en el plano personal como profesional. Ella creyó en mí mucho antes que nadie. Aporta frescura, alegría y un punto de irreverencia.

**P. ¿Qué supone entrar en la liga de los triestrellados en cuanto a estándares de calidad, costes de gestión o presión de innovar?**

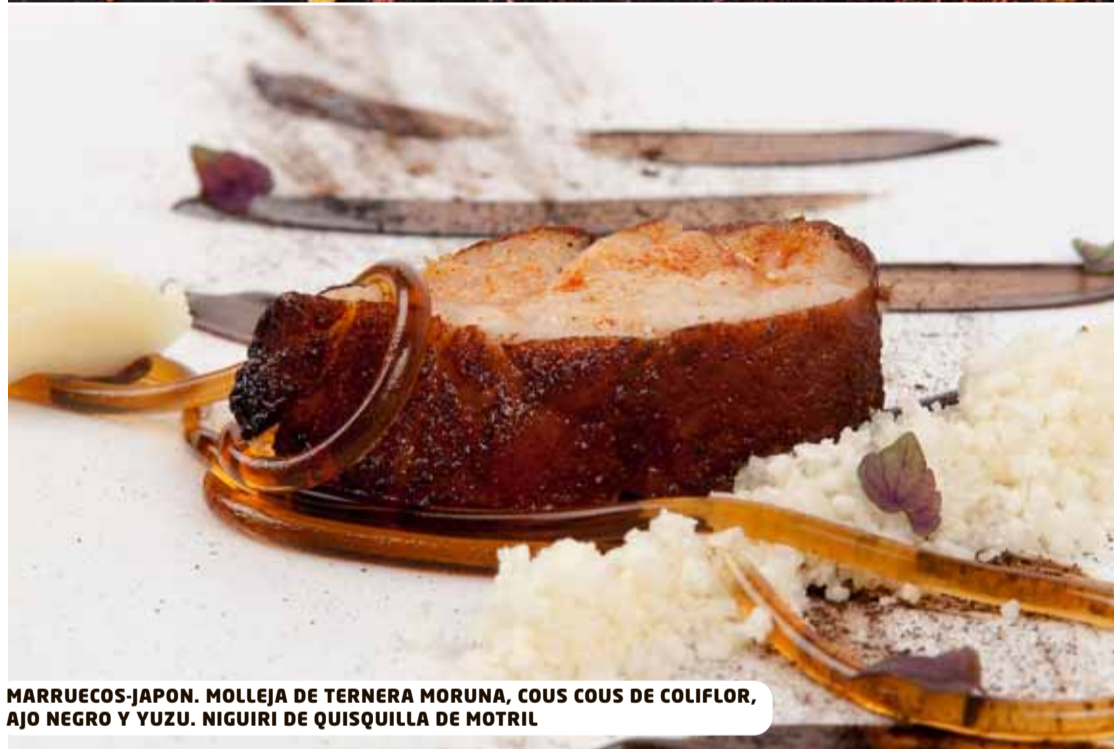
**R.** Nada. Lo que cambia es la posibilidad de mejorar DiverXO. Ahora hay gente dispuesta a colaborar para que mis proyectos se hagan realidad, pero no buscamos gente que

## Sus tres preferidos para el comienzo del año

David Muñoz elige para Fuera de Serie tres propuestas de su menú degustación. Su planteamiento es el del ‘plato lienzo’, es decir, los platos llegan a la mesa sin terminar y, a medida que los comensales empiezan la degustación, se van completando las recetas. La idea es recrear el proceso de pintar un cuadro.



**KIMCHII DE FRESITAS, YOGURT Y CAFÉ CON CHIPIRONES DE ANZUELO A LA LLAMA DIRECTA DEL WOK**



**MARRUECOS-JAPON. MOLLEJA DE TERNERA MORUNA, COUS COUS DE COLIFLOR, AJOS NEGRO Y YUZU. NIGUIRI DE QUISQUILLA DE MOTRIL**



**POSTICKER SHANGHAI DE PATO, ZANAHORIA Y KETCHUP DE TOMATILLO DE ÁRBOL. LENGUAS DE PATO BRAVAS**

nos ponga la pasta, sino establecer una relación de *co-branding* con otra marca. Yo no quiero ni un solo socio; la explotación del negocio seguirá siendo 100% mía y de mi mujer.

**P. ¿Teme perder su libertad?**

**R.** Si mañana quiero poner un kilo de angulas vivas y nadie entiende por qué, quiero hacerlo.

**P. DiverXO tiene un ratio de 28 empleados por 30 comensales. ¿Resulta rentable?**

**R.** Ahora estamos en 30 empleados para 28 cubiertos, así que aún es menos rentable que antes, pero lo será gracias a otras líneas de negocio como StreetXO, el espacio que hace un año abrimos en El Corte Inglés de Callao. Ha tenido tanto éxito que se nos ha ido de las manos. El concepto está hecho para ganar dinero, pero no con las condiciones que se nos imponen. Por eso, en 2014 abriremos una sucursal en Londres.

**P. ¿Y dónde estará situado este StreetXo londinense?**

**R.** En Old Burlington Street [exclusivo barrio de Mayfair]. Es la primera vez que lo hago público. Lo elegí después de haber visto cerca de 65 locales.

**P. No hace mucho se veía emigrando a Singapur. ¿La tercera estrella ha servido de ancla?**

**R.** Joder, es que cuando hay tanta gente apoyándote... En ninguna ciudad del mundo me sentiría ni la mitad de querido de lo que me siento en Madrid.

**P. Hasta ahora sólo se podía reservar con un mes de antelación. ¿No se han planteado ampliar el tiempo de reserva?**

**R.** Estamos con seis meses. Ampliaremos a un año cuando implantemos el previo pago.


**P. ¿En qué supera DiverXO a El Celler de Can Roca, oficialmente, el mejor restaurante mundo?**

**R.** Ehhhh... En nada. El Celler es mucho El Celler. Como restaurante sigue siendo mi referencia. No quiere decir que yo quiera hacer lo mismo que los hermanos Roca, pero como modelo de restaurante no se me ocurre ninguna cosa de DiverXO que esté por encima.

**P. ¿Qué hace cuando no cocina?**

**R.** Encuentro sosiego en la lectura. Ahora estoy con *Los justos*, de Camus.

**P. ¿Lo mejor de este intenso viaje ha sido comprobar que los cerdos tienen alas?**

**R.** Sí, se puede creer en los cerdos voladores. 

**MÁS INFORMACIÓN:**  
[WWW.DIVERXO.COM](http://WWW.DIVERXO.COM)

Más fotos y el vídeo de este reportaje en Orbyt y en [www.fueradeserie.com](http://www.fueradeserie.com)

\* Las recetas íntegras en la versión en Orbyt