

## El Gobierno rebaja al 20% los avales para acceder a los NextGen

La exigencia de avales al 100% paralizaba los Perte

P26/EDITORIAL

## Cepsa acelera en la carrera del hidrógeno

Invertirá 5.000 millones en un megaproyecto para hacerse con el 50% de este mercado

Cepsa presentó ayer un gran proyecto para producir hidrógeno que supondrá una inversión de 5.000 millones, una cifra que es superior a todos los planes juntos presentados por sus rivales. El objetivo de Cepsa es liderar el mercado del hidrógeno, un gas que Pedro Sánchez ve como la panacea energética. **P3/LALLAVE**

Qué molécula moverá el mundo: ¿H<sub>2</sub>, NH<sub>3</sub> o CH<sub>4</sub>O? **P4**

Las nuevas instalaciones se situarán en la gran refinería que Cepsa posee en San Roque (Cádiz)

Pedro Sánchez y Maarten Wetselaar, consejero delegado de Cepsa, ayer en San Roque (Cádiz).



Efe

## Santander destina 6.000 millones a fortalecerse en México y EEUU

P17

## Ley de Start Up: incentivos fiscales para atraer talento

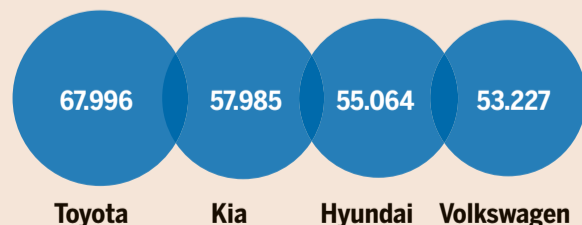
El Congreso ha dado luz verde a la esperada Ley de Start Up, que regulará la actividad de los emprendedores y de

las compañías emergentes. Hay importantes incentivos fiscales para las inversiones y para atraer talento. Además,

se permite incentivar todos los proyectos que realice un emprendedor y no sólo tres como hasta ahora. **P28**

### LAS MATRICULACIONES EN EL AÑO

En número, hasta noviembre.



José Manuel Entrecanales.

Acciona gana en Australia el mayor contrato de su historia **P2 y 6**



Francisco Martínez Cosentino.

Cosentino entra en promoción con un complejo en Mojácar **P8**

Toyota consolida su liderazgo en venta de coches en España **P2 y 7**

MAÑANA SÁBADO  
GUÍA DE FONDOS  
GUÍA FISCAL



CASAS Y ESTILO  
Resorts de esquí exclusivos  
Dónde viven los futbolistas



TOM BURNS

Las ambiciones de Sánchez **P31**

IMPUESTOS  
Alivio fiscal para los autónomos en 2022 y 2023 **P27**

ESTRATEGIA  
Telefónica ofrecerá tecnología a los desarrolladores de 'apps' **P7**

CONSUMO  
15 patronales piden frenar el impuesto al plástico **P12**



DEPORTE  
España sufre pero pasa a octavos

P50-51



# El chef que cocinará en un palacio

**APERTURA** El empresario mexicano Manuel González ficha a Aurelio Morales para dirigir Abya.

Marta Fernández Guadaño. Madrid

Se adivina como una de las grandes aperturas gastronómicas del comienzo de 2023 por varias razones. Abya ocupará el Palacio de Saldaña, en la calle Ortega y Gasset, en Madrid, un espacio de mil metros cuadrados y cuatro plantas. Materializará el proyecto del empresario mexicano Manuel González, que la pasada primavera anunció la compra de este edificio del barrio de Salamanca, en una operación de compra y remodelación valorada en 50 millones de euros. Semejante inversión, realizada a través de Grupo Hemisphere –su conglomerado que aglutina negocios en América y Europa, en industria alimentaria, producción industrial, construcción y adecuación de bienes inmuebles– buscaba un único objetivo: crear en su interior un espacio gastronómico, en el que la cocina se uniera con disciplinas como el arte, con la incógnita de quién se encargaría de diseñar la oferta y en qué consistiría.

A pocas semanas de la inauguración de Abya –se prevé para principios de 2023, puede que con el comienzo de pruebas entre amigos a finales de este año–, ya se conoce el nombre del chef que dirigirá la propuesta de este imponente proyecto: Aurelio Morales, un nombre conocido por conseguir una estrella Michelin en Cebo, restaurante del Urban (Derby Hoteles) del que se marchó hace seis meses. “Casi todo mi equipo se vino conmigo”, cuenta el chef de Alcalá de Henares, con larga experiencia en la alta cocina –en espacios como Miramar o elBulli–.

Desde entonces, era una incógnita cuáles eran los planes de Morales –a quien en Cebo acaban de reemplazar Javier Sanz y Juan Sahuquillo, de Cañitas Maite–. “Conozco a Manuel desde hace años porque era cliente; es un fuera de serie. Hace un par de años, me planteó este proyecto, que me pareció muy interesante. No creo que haya muchos sitios como este en Madrid”, cuenta el cocinero.

## Así será Abya

Entre las obras a punto de finalizar en el Palacio de Saldaña –que ha ido remodelándose sujeto al ok de Patrimonio por ser un edificio de 1906 muy protegido–, Morales explica cómo se estructurará Abya (que significa tierra viva), que añade jardín de 500 metros cuadrados y el plan de una terraza exterior. Con una enorme cocina instalada en el sótano, el bajo suma coctelería y cocina *non stop*; y la primera planta es el restaurante en sí mismo. En ambos pisos, regirá la misma carta, con ho-



Aurelio Morales, retratado en una de las estancias de Abya.



Abya abrirá en el Palacio de Saldaña, en la esquina de las calles Ortega y Gasset y Castelló (Madrid).



Uno de los comedores del citado restaurante, en Madrid.

rario de 13:00 horas a 2:00 de la madrugada y precio medio desde 80-100 euros.

Queda la última planta por recorrer: es el rincón más exclusivo y lujoso con una sola mesa y la intención de que “aquí pasen cosas diferentes” para, quizás, más adelante, “crear un pequeño restaurante gastronómico con menú que podría tener un precio desde 180-200 euros. Lo vere-

mos cuando estemos rodados en los otros pisos y el público identifique lo que hacemos”, dice Morales.

## De la estrella al público

¿Se puede esperar el estilo de alta cocina de este chef en Cebo? Parece que ha optado por un cambio, que desde Abya describen así: “El chef se aleja temporalmente de los galardones y busca hacer disfrutar a todo el



Ensaladilla japonesa de wagyu A-5 sopleteado, uno de los platos de Abya.

público”. Morales lo traduce: “Se trata de asumir un reto que me parecía interesante y que parte de la idea que Manuel González tenía en su cabeza desde hace tiempo sobre lo que quería que fuera Abya”.

Para conceptualizar Abya, han entrado en juego “muchas cabezas pensantes”, con González liderando no solo el concepto gastronómico, sino la filosofía del espacio e, incluso, su decoración, con algunas piezas hechas personalmente (como las lámparas), materiales nobles traídos de Latinoamérica y más de 100 obras de arte elegidas para los comedores.

Por el lado culinario, este empresario, que vive en España desde hace más de cinco años, “tenía claro siempre que quería vincularlo con Latinoamérica. ¿Cómo haces un concepto internacional en un palacio afrancesado? Manuel nos ha ido transmitiendo sus gustos y lo que cree que le gusta al cliente en Madrid; lo hemos unido con mis conocimientos para diseñar una oferta singular”.

Con una carta “para todos los gustos, con identidad internacional vinculada con Latinoamérica”, surgen platos casi *fusion* y algún punto lujoso (caviar, trufa, bogavante...), como Ensaladilla japonesa de wagyu A-5 sopleteado o Black cod balls (albóndigas de bacalao negro).

Este palacio –que, antes de su remodelación se utilizó como espacio para eventos y recepciones privadas– marca una de las novedades hosteleras de 2023 y, a la vez, un cambio de tercio para Aurelio Morales. “He dejado el sueño de toda mi vida por estar aquí y cumplir otro. Puede que a mucha gente le sorprenda, pero hay que ir paso a paso”. Concluye identificando prioridades: “Si hay una presión que me preocupa, es la económica porque que hay que cumplir objetivos y presupuestos y, sobre todo, el nivel de exigencia de Manuel González, que es muy alto”.



## ‘As Bestas’, máxima favorita de los Goya 2023

Con 17 nominaciones, *As Bestas*, de Rodrigo Sorogoyen, es la favorita para la próxima edición de los Premios Goya. *Modelo 77* de Alberto Rodríguez, con 16, y *Alcarràs*, de Carla Simón, y *Cinco lobitos*, de Alauda Ruiz de Azúa, con 11 nominaciones, copan los siguientes puestos en cuanto a reconocimientos. Este año, Penélope Cruz, la actriz española más veces nominada, vuelve a estarlo, en esta ocasión por Mejor actriz de reparto por *En los márgenes*.

## ‘Abrigar’ la piel ante la bajada de temperatura

Se avecina una bajada drástica de las temperaturas y por ello la marca suiza Nescens propone un tratamiento enfocado a *abrigar* la piel y a mejorar su firmeza, hidratación y luminosidad. *Reset Facial Skin* by Nescens, en exclusiva para los centros de The Beauty Concept, es un protocolo unisex que reactiva los ciclos celulares, favorece la renovación de los tejidos e incrementa las defensas naturales de la piel. 90 minutos, 260 euros.

## Cointreau rediseña su botella

Cointreau ha renovado su botella con un diseño que homenajea a la historia de la *maison* donde se creó hace más de 170 años. Ahora incorpora ilustraciones de naranjas, que son su ingrediente principal, además de un guiño a los alambiques de cobre donde se destila y varios elementos en relieve que mejoran su usabilidad. Destaca también una ilustración de la puerta de la primera destilería francesa de Angers donde nació esta bebida.