

GASTRONOMÍA Y VIAJES

CLUB
DE

GOURMETS

44
AÑOS

Nº 528 ABRIL 2020 4 € CANARIAS 4,15 € GOURMETS.NET



Vinos calidad-precio (I) / Imprescindibles 26

Luis Nozaleda / Vinos con arte 06

Restaurante Molino de Urdániz / Contrastes en la carretera 12

Viaje Costa Rica / Pura naturaleza 18

Expectación y lujo

Madrid se viste con sus mejores galas. Grandes cocineros llegan a la ciudad para sentar plaza y gastronomía. Un impresionante escaparate de novedades, desde el Grupo Robuchon a Quique Dacosta o la cadena nipona Zuma. Aquí hay de todo y para todos los gustos.

Texto—Ana Marcos

El grandísimo cocinero galo Joël Robuchon ya no está con nosotros, pero su herencia sigue intacta. Con restaurantes repartidos por medio mundo, su Grupo ahora amplía la 'familia' para quedarse con el antiguo Embassy, una pastelería-cafetería-restaurante por la que pasó 'todo Madrid'; se dice, se comenta, se rumorea que montarán un atelier como el de París, pionero en tapas de alto standing con producto español.

Quique Dacosta, tres estrellas Michelin en su casa madre de Denia y otras dos en El Poblet (Valencia), aterriza en la capital nada menos que en el hotel Ritz, que reabrirá tras una exhaustiva reforma. Una pasarela culinaria que también incluye entre sus filas al mundialmente renombrado japonés Zuma, de próxima apertura. Al cierre de estas líneas, el esperadísimo Coquette, nuevo gastrobar de los hermanos Sandoval, estaba a punto de abrir sus puertas. Todo un lujo.

La tradición manda

Prístino es una casa de comidas contemporánea muy, pero que muy ilustrada. Enclavada en la zona más elegante de Chamberí, cuenta con un buen ambiente (manteles

blancos hasta el suelo, cuidado menaje...) y refinado servicio. Apuestan por la tradición —a precios ajustados—, en un bonito entorno. Cocina estacional, con verduras de huerta propia, carne de Guadarrama... y no faltan los callos, verdinas con pixín, croquetas de jamón ibérico, anchoas de la Cofradía del Cantábrico o el pisto. La deliciosa lubina a la sal se limpia en sala a la vista del cliente, y entre las carnes, desde una pepitoria de pollo de corral al chuletón de vaca Simmental (Guipúzcoa). José David Fernández utiliza técnicas actuales para potenciar el clasicismo más auténtico. Es uno de los pocos lugares donde se atreven a hacer leche frita, con buenos resultados, por cierto.

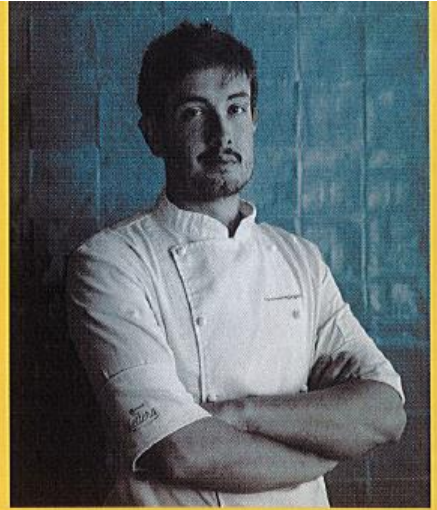
Italia en el corazón...

... porque emociona. El chef italiano Francesco Ingargiola trae un pedacito de la cocina italiana de verdad. Un sencillo local donde, paso a paso, se van desgranando especialidades tradicionales junto a aquellas más 'modernas', porque ahí está el quid de la cuestión: de la carbonara (excepcional) o los spaguettones en rueda de queso Parmesano (un espectáculo) a otras preparaciones más sofisticadas y creativas. Pasta

1. Sala de Alma of Spain en la que se aprecia una cuidada decoración.
2. El cocinero italiano Francesco Ingargiola de Lettera Trattoria Moderna.
3. Pappardelle frescos con ragù a la bolognese de Lettera.
4. Uno de los recogidos salones de Kuc Place to be.
5. Tartar de atún de Kuc.
6. Bodega del restaurante vasco Nebak.



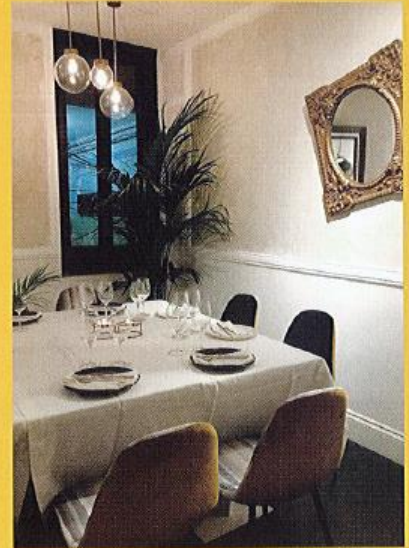
1



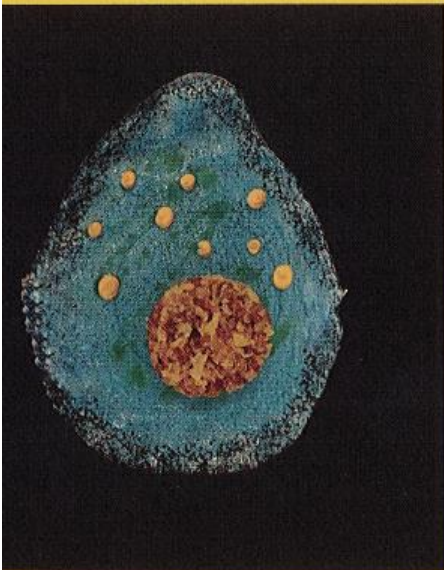
2



3



4



5



6

NOVEDADES MADRID

Alma of Spain

José Abascal, 8
restaurantealmaofspain.com

Hutong

Lagasca, 81
hutong.es

Kuc

Santo Tomé, 6
kucplacetobe.com

La Cabezona

Príncipe de Vergara, 8
lacabezona.com

Lettera Trattoria Moderna

Reina, 20
letteramadrid.com

Nebak

Zorrilla, 11
nebakmadrid.com

Pristino

Pº Eduardo Dato, 8
restaurantepristino.com

The Fish & Chips Company

Colón, 3
thefishandchipscompany.es

Verduras & Brasa

Espronceda, 27
verduraybrasa.com

hecha en la casa y unos risottos deliciosos (el de calabaza y salchicha espectacular). No faltan cinco tipos de pizza, pero eso casi es lo de menos. De postre, ricotta de oveja con bizcocho. Autenticidad a manos llenas con un nivel sumamente alto.

Territorio Ponzano

Verdura & Brasa es el novedoso restaurante del Grupo Oter. Su nombre ya lo dice todo: productos de la huerta como grandes protagonistas. Cuentan con alimentos cultivados a las afueras de Madrid y también se nutren de hortalizas de La Huerta de Carabaña. Puerros, calabacines o tomates de primera fila en una carta variada que ofrece también otras especialidades como los arroces. El chef Ignacio Sánchez Guerrero incluye en su carta preparaciones como la coliflor braseada, la calabaza a la parrilla o la menestra de verduras. Siempre productos estacionales. Todo en un entorno diseñado por Carlos Mayoral con un interiorismo que evoca los tradicionales mercados de abastos. En la zona de bar también hay mesas altas más informales, además del comedor.

Producto nacional

Alma of Spain estrena carta y ahora con sello muy español. Un restaurante que es toda una sorpresa: parece un establecimiento de menú del día (que también lo tienen por 13,90 euros), pero comer a la carta se convierte en una fiesta con todo tipo de detalles. Poseen un aceite virgen extra

elaborado especialmente para ellos, deliciosos panes, servicio eficaz... y una oferta que recoge lo mejor de nuestro recetario. Desde la sopa templada de Idiazábal a unas cremosas croquetas de jamón, los canelones de estofado de perdiz o unas suaves albóndigas de rape con verduras y azafrán. El rico cabrito asado (difícil de encontrar en Madrid fuera de los asadores) puede ser un magnífico segundo plato. Un fuerte aplauso para su tarta de queso. Siempre con un buen producto. Alma of Spain es el resultado de la asociación entre su creador, Jesús González Espartero, y el chef Borja Segura. La Cabezona es una casa de comidas donde disfrutar de cocina casera en un buen ambiente: decoración colorista para un lugar que destila tradición y buen hacer. Cuenta con la asesoría gastronómica de José María Ibáñez (El Gordo de Velázquez) y servicio de sala procedente del ya desaparecido Semon. Perfecto para tomar un buen aperitivo –magistral ensaladilla, buenos molletes...– con cañas bien tiradas o comer esas especialidades de cocina tradicional con una vuelta de tuerca, desde las habitas con crujiente de ibérico y huevo mollet a la suprema de merluza y ajo ‘colorao’.

Vasco y sin gluten

Situado en la zona de las Cortes se encuentra Nebak. Su cocinero Yoseba Egaña apuesta por las recetas vascas de antaño, pero con una peculiaridad: todas sin gluten. Una fórmula que ya tuvo éxito en Bilbao y

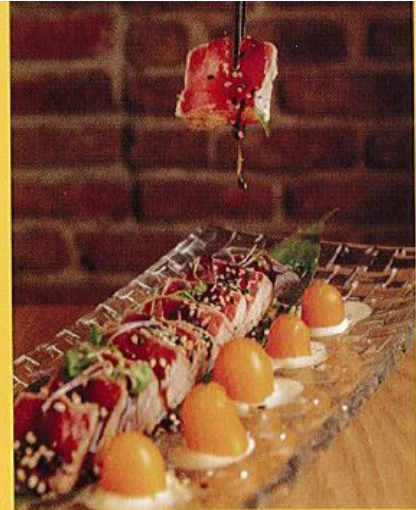
que ahora amplía horizontes en esta ciudad con una vuelta a los platos de la ‘amama’ (abuela) pero con un toque contemporáneo. Almejas finas del Cantábrico a la sartén al chacolí, medallón de rape bilbaína con patatas mariscadas o tarta de fresas con nata. “El hecho de que todo sea sin gluten no afecta a la calidad culinaria”, afirma Egaña “al contrario, lo que ocurre es que las cocciones son mucho más largas, hechas con mimo y lentas”.

Otros planes ‘foodies’

Perteneciente al Grupo Ayala Japón, cuyo primer restaurante en Madrid fue el nipón Fuku, con el nuevo Hutong han cambiado de signo para recorrer distintas zonas de China, especialmente Sichuan, con sus característicos picantes. Uno de los pocos lugares donde sirven las cazuelas ‘hot-pot’, tan idóneas para compartir. Especialidades como el pato crocante con 5 especias, pollo Ban Ban o el mapo tofu en salsa de chile. ¿Por qué no un Fish & Chips? Con este nombre han abierto en Malasaña un lugar donde comer esta ‘fast-food’ inglesa, aunque todavía hay clases: ligero e rebozado y patatas fritas gallegas. También ofrecen otras especialidades, como el sam de rodaballo con hili y daikon o el bao con soft shell crab. El restaurante Kuc ha estrenado su rincón de ostras (Fine Claire, 4 € / unidad) y champagne (Sanger 1952, 6 € la copa), que puede ser un tentempié o un perfecto prolegómeno a la cena o el almuerzo. ●



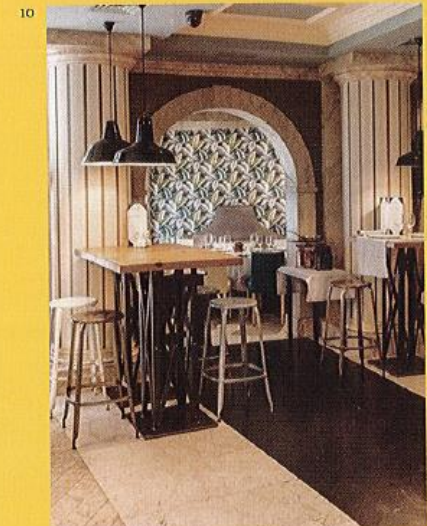
7



8



9



10

- 7. Ampla sala con aires orientales del restaurante Hutong.
- 8. Tataki de atún rojo al teriyaki de La Cabezona.
- 9. Elegante comedor de Pristino.

- 10. Zona de mesas altas para un picoteo informal de Verduras & Brasa.
- 11. Pescado rebozado con patatas gallegas en The Fish & Chips Company.

11

