



LA PRIMERA

## Esto es de locos



AUTO ROSELLON



NARCISO

116 TELVA

No hay mes en que en Madrid y Barcelona no se inauguren 4 ó 5 nuevos (y buenos) restaurantes con ánimo de permanecer, que participan en una vertiginosa carrera de sabores donde, a duras penas, consigues ponerte al día. Aquí te damos algunas pistas acompañadas de libros y hallazgos para nuestra tribu de glotonos felices.

Coordina: ISABELA MUÑOZ OZORES. En Barcelona: VIS MOLINA

**C**on estas rutas te pondrás al día enseguida de lo que se mueve en Madrid y Barcelona. Lo malo es que todo el mundo te preguntará dónde toca reservar.

### MADRID

#### Efervescente

Yértigo. Eso es lo que sentirás si quieres ponerte al día en lo que vive Madrid. Empezamos en el barrio de Salamanca con uno de los restaurantes que más nos han gustado: **CARLOS OYARBIDE** (Villanueva, 21. Tel.: 915 776 926. Precio medio: 75 € aprox.). Este gran cocinero tiene maneras antiguas, calladas, que van al corazón del producto y lo

tratan con técnica impecable. En su local encontrarás el Bar (con tapas), el Petit Bistró: con menú de 22 € aprox., la Biblioteca: una mesa para ocho comensales, y el Gastronómico, donde saborear despacio su ideario. Desde la Chistorra del aperitivo, a los Huevos con cardo, o la Merluza al pil pil con pimientos de cristal, entras en la dimensión de la buena cocina navarra. Al final, con la Cuajada casera, suspiras por volver a empezar.

Otro grande que acaba de abrir es Manolo de la Osa. En su **ADUNIA** (General Pardiñas, 56. Tel.: 914 013 580. Entre 70 y 100 €) imparte un sabroso recital en dos plantas, con tapas y raciones en la alta, y el gastronómico en el semisótano. Es imposible no disfrutar con la Ensalada de perdiz escabechada,

las Albóndigas de caza, sus Buñuelos de atascaburra, el Cochifrito... Un placer.

Antes de ir a Chamberí, te recomendamos pasar por **LA PRIMERA** (Gran Vía, 1. Tel.: 910 520 620. Desde 35 €), donde Paco Quirós y Carlos Crespo (La Maruca, Cañadío...) vuelven a dar en el clavo con su cocina cántabra. Entre buenas vistas y ambiente creado por Sandra Tarruella, mantienen sus deliciosos Buñuelos de bacalao, la Ensaladilla Rusa, Croquetas y la inolvidable tarta de queso.

En la zona Chamberí/Salesas nos damos un baño de recetas superlativas y decoración algo *destroyer* en **FISMULER** (Sagasta, 29 Tel.: 918 277 581. Desde 45-50 €), con filosofía *lo que llega del mercado cada día*. Así, son sonoros sus Garbanzos

### ORIENTE, CERCA

Gracias a la última hornada de libros gastro, te acercaras a esta aromática y colorista cocina. Con **SOUL SPICES**, de Anjalina Chugani (Ed. Marta Garreta, 21 €), te enamorarás de las especias. **LA COCINA VEGETARIANA DE ORIENTE PRÓXIMO**, de Salma Hage (Phaidon, 33 €) te da más de 140 recetas con muchas ideas sanas sin carne. En **MI PRIMER LIBRO DE COCINA INDIA**, de Amandip Uppal (Lunwerg, 22,90 €) te acercaras desde la base a los platos típicos de este país.



Fotos: J. M. PRESIAS

# ESPACIO EN BLANCO

ESTUDIO CREATIVO DE INTERIORISMO, ARQUITECTURA Y DISEÑO DE INTERIORES PARA ESPACIOS RESIDENCIALES Y COMERCIALES

Telva

17-02-01

Difusión: 135.063



Comunikare



ADUNIA

salteados con ternera y cigalitas, el Erizo del Cantábrico y las Mollejas de ternera. Además, un cordero buenísimo. Con los postres llega la apoteosis: una Tarta de queso exquisita. Lo malo es que hay que reservar con mucho tiempo. Echale paciencia.

Cerca, **EL NUDISTA** (Luchana, 27. Desde 15 €), crea tendencia con esa nueva gastronomía enlatada a base de conservas que miman el producto. En esta taberna *cool*, encontrarás Zamburriñas, anchoas o alcahofas con Denominación de Origen, combinadas con productos frescos y succulentos aliños. Además, puedes comprar sus productos.

Dos locales en la zona que están dando que hablar son: **NARCISO** (Almagro 32. Tel.: 917 379 737. Desde 50 €), la nueva *brasserie* de Mario Vallés (Hortensio, ¿te suena?) donde también puedes tomar un opiparo desayuno. En la carta, una propuesta breve con platos ricos como los Mejillones al curry, la Carbonara de calamares o el Jarrete de cordero. De postre: Tatin de manzana. **POINTER**

### Prueba, por favor

Te recomendamos dos cosas: 1. El lomo de la casa Fisán, una auténtica delicia elaborada en Guisuelo, que puedes comprar *online* ([fisán.es](http://fisán.es)). 2. Los nuevos panes artesanales de *Vait*, algunos tan originales como el Verde, el de Maíz y curry, el de Chia o el de Proteínas ([vait.es](http://vait.es)).



FISMULER

(Marqués de la Ensenada, 16. Tel.: 910 526 928. Desde 35 €) se une a la jauría de los dueños de Teckel, en la plaza de Colón, con *look* neo-industrial. Apuesta segura son las Croquetas de pollo en pepitoria, los Tacos de jaiba con guacamole o la Pizza Bianca. De postre: Cronut de Nutella.

Para finalizar, una de *ponzaning*, con la incorporación de **ARZABAL CHAMBERÍ** (Bretón de los Herreros, 29. Tel.: 915 940 690. Desde 30 €). En una sala de atmósfera natural, Álvaro Castellanos e Iván Morales presentan en mesa buen producto y mejor ejecución con fidelidad a sus *best sellers*: Croquetas con leche de oveja, Anchoas despinadas, crujientes Alcahofas, el soberbio Arroz con trufa y setas y, cómo no, el *cubazo* de mantequilla siempre, para abrir boca.

### BARCELONA

Acertarás en...

Cualquier iniciado sabe que el buen *Brunch* está en casa de **JAIME BEREIESTAIN** (Pau Claris, 167. Tel.: 935 150 782. 19 €) y sus aromáticos

tés y cafés, huevos con distintas preparaciones, croissants y la música de Funk & Soul. Muy cerca hay una apuesta pro-carnívoros: **SOLOMILLO** (Mallorca, 251. Tel.: 934 677 755. Desde 35 €). Un piso con mesas altas y una barra larga y estrecha donde tomar quesos y embutidos artesanales y, en la otra planta, ambiente de *brasserie* en torno al solomillo, donde la carne se puede pedir al peso.

También en el Ensanche nos acercamos a lo que antes era una tienda de accesorios de coche, reconvertida por la interiorista Barbara Aurell, en un espacio de estilo nórdico: **AUTO ROSELLÓN** (Rosellón, 182. 30 € aprox. No reservan mesa), de los inventores de **Crustó**. Encontrarás una cocina sencilla con platos mediterráneos, de inspiración libanesa, siria e israelita. Prueba su Tarta Rota.

En la zona alta, tenemos una sonora apertura: **Iluzione** (Ferran Agulló, 16. Tel.: 935 418 856. Desde 30 €), un producto de la Italia auténtica en la tienda Luzio. Decoración sofisticada y *focaccias*, embutidos, carpaccios, helados y cócteles deliciosos. **fi**

Ilustración: MENCHUMENCHU



### Serwilleta prendida

## Platos de pan

Por Isabela Muñoz Ozores

Comer a mesa y mantel, lo siento, pero ya no tiene sentido. La moda y sus restaurantes secuaces en las grandes capitales europeas, han eliminado cualquier tipo de paño que medie entre plato y formica (por ejemplo) y yo lo asumo. Igual que, te guste o no, ya no decides a qué hora cenas, sino a la que te asigna el tomador de reservas del local *hipster*, donde doblan, o incluso triplican, turnos. ¿Que pretendes sentarte a las nueve y media y rematar con copichuela y tertulia? ¡Anda ya!, te sentarás y levantarás cuando ellos quieran y... gracias.

Hoy día, comer en un restaurante de moda se está convirtiendo en una tarea ímproba con una gran ventaja, refuerza la virtud de la paciencia. La espera de semanas, ¡incluso meses! para que te asignen un sitio (sí, el improvisar se va a acabar); las esperas entre uno y otro plato porque el local está *petado* y en cocina no dan abasto (¡pero si muchos te sirven quinta gama tuneada!), o la repetición de una frase varias veces porque el ruido (al interiorista se le olvidó el detalle de la sonoridad) impide una conversación fluida, te unirán a la tribu del santo Job. Con todo, es divertidísimo ver, probar y contar lo que se cuece en Madrid, uno de los mejores destinos gastronómicos del planeta según el arquitecto Norman Foster, salvo una cosa que aborrezco: la extinción, en muchos de ellos, de los platos de pan. ¡Me da tanta grima apoyarlo directamente sobre la mesa!

# ESPACIO EN BLANCO

ESTUDIO CREATIVO DE INTERIORISMO, ARQUITECTURA Y DISEÑO DE INTERIORES PARA ESPACIOS RESIDENCIALES Y COMERCIALES

Telva

17-02-01

Difusión: 135.063



Comunikare