

CLUB DE

GOURMETS

40
AÑOS

Gastronomía y Viajes



Nº 478 FEBRERO 2016
AÑO 40 | 4 € | CANARIAS 4,15 € | GOURMETS.NET



Restaurante
Espai Kru (BCN)
**ANTES
DEL FUEGO**

ANDORRA
**Paraíso
en blanco**

Materia prima
**EL PODER DE LOS
FRUTOS SECOS**

Especial vinos
**LOS MEJORES
AL MEJOR PRECIO**



Un 2016 en bandeja de plata

El nuevo año ha comenzado con grandes estrenos y puestas de largo muy especiales. Madrid vuelve a reinventarse y se han concretado ¡por fin! apetitosas novedades largo tiempo esperadas.

Texto—Ana Marcos

Las esperábamos como “agua de mayo” pero han llegado con el frío. Y para quedarse. Inauguraciones que, anunciadas anterior y puntualmente en estas páginas, ahora se han concretado y dibujan un mapa gastronómico novedoso y dinámico de la ciudad. Si terminamos el año inundados de buenas nuevas a mesa y mantel, este 2016 ha llegado servido en bandeja de plata. No se trata ya de hablar de lugares de alto copete, sino de grandes cocineros, jóvenes valores al alza que recalcan en Madrid y algunos descubrimientos que contribuyen a hacer de esta ciudad uno de los centros restauradores más importantes de Europa.

El nuevo Kena

Ubicado en Diego de León, 11, es la concreción de los ideales de Luis Arévalo, chef nacido en Perú y gran propulsor de la cocina nikkei en Madrid. Un viaje cosmopolita y global, sensitivo y emocionante, ahora en un amplio y bonito local en pleno barrio de Salamanca. Decorado por Nacho García de Vinuesa y su equipo en una estética moderna, consta de cuatro espacios diferentes: barra, desenfadado, gastronómico y lounge. Como eje central, siempre la calidad del producto —algunos llegados desde la Amazonia—, y el comedor gourmet,

donde queda patente la excelencia de este cocinero que mezcla cual prestidigitador elementos de la culinaria japonesa y la peruana. Aquí, además de una carta al uso con distintos apartados, la estrella protagonista es el impresionante Menú Omakase. Una extensa propuesta con numerosas nuevas creaciones que consta de tres aperitivos, nueve platos y postre al ajustado precio de 70 euros. ¿Ejemplos? La ostra con ponzu de rocoto es un comienzo de 10, en el que la salsa, inexplicablemente, potencia el sabor del marisco o, también para no perderse, el ceviche itibio! de corvina.

Tradición y modernidad

Y latitudes lejanas a lo más esencial de nuestra tierra. Taberna Pedraza ha cambiado de local para instalarse en el número 38 de la calle Ibiza, colindante a su antigua sede y decorado nada menos que por Lázaro Rosa-Violán. A la grandísima cocina tradicional que ofrecían y sigue intacta, ahora han añadido platos de cuchara y el protagonismo de la preparación al carbón: carnes, pescados y también los guisos en ollas dispuestas en la parrilla a la lumbre. Todo basado en materias primas de primera línea en una culinaria de mercado y popular con la autenticidad como enseña. Torti-

1 y 2. El nuevo Kena del chef peruano Luis Arévalo.

3 y 4. La Taberna Pedraza y el marcador de sus célebres tortillas al estilo Betanzos.

5. El escenario futurista de Gift Coffee, dentro del hotel Oscar Room Mate.

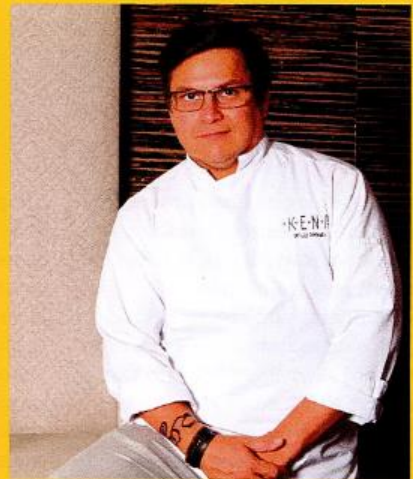
6. La nueva imagen del Café Saigón.

CLUB DE GOURMETS

1



2



3



4



5



6



lla al estilo Betanzos, croquetas cremosas de ibérico puro y novedades en carta como la butifarra con judías del ganxet, callos de ternera o el bacalao al pil-pil.

Nuevos horizontes, en cualquier caso.

Aunque algunos realizan un viaje más largo para tomar su alternativa en Madrid. Como los cocineros José Fuentes y Laura López, quienes ya hicieron historia con su Trasteo de Zahara de los Atunes: una deliciosa taberna boho-chic donde hacen cocina japo y fusión sureña con los maravillosos pescados del Estrecho y que abrirán otra vez en primavera. Mientras tanto, han inaugurado Kuito (Ibiza, 4) en esta ciudad, un espacio donde se combinan tapas de estilo innovador con un comedor donde sirven un menú degustación. Ocho platos en los que la fusión, aliñada con toques mexicanos, será el hilo argumental de preparaciones como manitas de cerdo, garbanzos, curry y calamares, junto a los tacos de atún picantes o la fainá de caballa. Y a precios moderados: 55 euros la propuesta degustación y 20 euros de media por persona en la zona de tapas.

La tentación del asador

Pero si hay una iniciativa que en Madrid siempre tenga cabida, es el concepto asador, que brilla con luz propia. Una fórmula que se concreta –aunque de manera refinada y chic– en el nuevo La Máquina (Jorge Juan, 12), el decimoquinto establecimiento del Grupo. Instalado en un palacete de cuatro plantas, sigue la tradición de los anteriores, con gran barra de raciones y tapas junto a un comedor convencional. La cocina, abierta de 12 a 24 horas ininterrumpidamente, es el lugar perfecto para disfrutar de un buen producto, como la trancha de rodaballo o el pitu de aldea estofado al ajillo. Mariscos, verduras y carnes junto a postres como el arroz con leche conforman una fórmula infalible que siempre les ha servido el éxito... en bandeja.

Los gastrobares

En esta línea, dos nuevas e interesantes referencias. En 5 Cucharas (Infanta Mercedes, 115) la joven chef Diana Hermo piensa el menú degustación diario según los productos que cada día compra en el cercano Mercado de Maravillas. A pesar del nombre, no se trata de un local especializado en "guisotes", sino que su nombre responde a una foto en la que aparecen cinco cucharas que a la propietaria le pareció bonita y gastronómica. Oferta cuidadísima con tabla de quesos artesanos, nutrida carta de vinos con curiosas etiquetas en una original selección... y una sorprendente carta con un delicioso foie-gras hecho en casa o un cordero "a la antigua" que, a pesar del nombre, se elabora a baja temperatura. Fabulosa relación calidad precio: el menú degustación "Hoy, de Maravillas", con un total de 6 a 8 preparaciones son 27 euros; junto a él y entre semana, el Menú Ejecutivo (más corto) a 18 euros.

La Vanduca (Columela, 2) también toca la fibra sensible del comensal. Un bonito local y una frecuentada terraza semi-cubierta para una cocina de inspiración mediterránea con guiños al origen andaluz de sus propietarios, los hermanos Van Dulken Calleja, que nos remiten a sus orígenes malagueños. Deliciosos tomates "aliñaos", hamburguesa con queso payoyo, albóndigas de la abuela... Unos platos bien ultimados para degustar también de manera informal en la zona de picoteo.

Viaje a todas partes

No faltan planes para abordar, muy apetitosamente, este 2016. Café Saigón (María de Molina, 4), vietnamita de referencia, cambia de look y estrena nueva imagen con toques rompedores de diseño. Nueva barra para tomar cócteles o un sabroso picoteo. Un lugar cosmopolita para disfrutar también a mesa y mantel de sus raviolis de pato o el pollo dulce y picante. Una puesta al día sin perder su esencia primera.

Otro imprescindible es Natsuki (Plaza de la Independencia, 4), el novedoso espacio de Ramsés. Decorado por Philippe Stark en un

estilo "superflat", a su mesa se sirven especialidades japo-contemporáneas, a cargo del chef Álex Moranda, mediante originales combinaciones de productos, técnicas e ingredientes de muy variados países.

Un viaje culinario sin salir de la ciudad que nos lleva a territorio dulce: Fonty ha abierto un segundo espacio en Juan Bravo, 41. La pastelera María Valdez amplía su oferta y profundiza en los "salados" en este nuevo café-bistrot de inspiración francesa e italiana, abierto todo el día y donde sirven almuerzos o cenas. No faltan esos brunches que se hicieron famosos en el primer Fonty (Castelló, 12), ni tampoco sus tartas y semifríos, grandes estrellas de la casa. Por otra parte, en su 125 Aniversario, la mítica pastelería aragonesa Ascaso trae hasta el barrio de Chamberí (Zurbano, 25) todas sus especialidades, entre las que destacan sus deliciosos pasteles rusos. Un nuevo y amplio espacio con obrador propio y zona de degustación, para disfrutar in situ también de otras afamadas especialidades como sus delicados hojaldres, montañeses o colinetas.

Y en el hotel Oscar Room Mate (Plaza Pedro Zerolo, 12) se reinagura Gift Coffee, un café de ambiente informal con cócteles y picoteo variado con amplio horario, en un escenario casi futurista. El mexicano "de barrio" más en la onda es La Tomata (Albuquerque, 13), abierto por el maitre de Punto MX quien ha iniciado aventura en solitario. Deliciosos tacos -cochinita pibil, pollo poblan-, panuches, sopes... todo en plena zona de la plaza de Olavide.

El mundo de las delicatessen está de enhorabuena. La nueva tienda Al Otro Lado del Mediterráneo (Jorge Juan, 72) ofrece un viaje por el Mare Nostrum, con delicatessen y platos preparados para llevar o degustar al momento en su barra. Un periplo que nos lleva a las tortillas de Túnez, las empanadas sicilianas o los tagines de Argelia. Madrid, más cosmopolita que nunca, inicia un nuevo año exquisitamente gastronómico. ■

CLUB DE GOURMETS

7



8



9



10



7. Sala de 5 Cucharas, donde oficia la cocinera Diana Hermo.

8. Natsuki, diseñado por Philippe Stark, ofrece especialidades japo-contemporáneas.

9. El nuevo La Máquina, instalado en un palacete de 4 plantas.

10. El segundo Fonty abierto por la pastelera María Valdez.

11. Cocina de origen malagueño en La Vanduca de los hermanos Van Dulken Calleja.

12. Especialidades mexicanas en La Tomata.



11

12

