

GASTRONOMÍA Y VIAJES

CLUB  
DE

# GOURMETS

40  
ANIVERSARIO

Nº 485 SEPTIEMBRE 2015 4 € CANARIAS 4,15 € GOURMETS.NET



GRUPO  
GOURMETS



GRANT VAN GAMEREN

## España en Canadá

Especial  
vinos blancos  
NO HAY COLOR

Islandia  
AL SOL DE  
MEDIANOCHE

Cocina de arraigo  
ANDREU GENESTRA  
(MALLORCA)

## Una movida rentrée

Las vacaciones no han dado tregua y las inauguraciones se han sucedido. ¡Lo nunca visto en los meses de estío por estos lares! No faltan novedades y pesos pesados de la cocina que han tomado la capital a ritmo de cuchillo y tenedor. Del Caribe a Japón, de la vanguardia a las casas de comidas...

Texto—Ana Marcos

Sandro Silva y Marta Seco lo han vuelto a conseguirlo. Amazónico (Jorge Juan, 20) está hasta la bandera desde su apertura. Tras el éxito continuado de El Paraguas, Ten Con Ten y Ultramarinos Quintín, estos "reyes Midas" de la gastronomía vuelven a la carga con este nuevo restaurante donde la fusión y las brasas —espetos, rodizio, horno Jospier, parrilla...—, son protagonistas. Un poco de aquí y de allá: desde Tailandia a toques chinos, India (horno tandoori), Perú, Brasil o Argentina. Por Amazónico la fusión se pasea sin complejos ni límites. También hay barra japo con sushi men. Todo en un precioso local de Lázaro Rosa Violán, con dos comedores, mesas altas y amplia barra para tomar un cóctel o snacks. Imprescindible reservar para disfrutar de su original cocina y ejercitar ese "ver y dejarse ver" tan madrileño.

### Pura vanguardia

Por su parte, el chef Javier Aranda (una estrella Michelin en La Cebra) inaugura Gaytán (Príncipe de Vergara 205, entrada por callejón), diseño futurista. La cocina toma el centro neurálgico de la sala mientras las mesas —desnudas y de maravillosa madera (corazón de roble)— se sitúan alrededor. Vivir una rompedora experiencia con platos como salmonete hecho al wok con azafrán,

naranja y colinabo o ciervo en corta salazón con remolacha en texturas. Técnicas y modos en vivo y en directo. Sugerente carta de vinos (155 referencias) y toda la frescura de la vanguardia bien ejecutada. Dos menús de 77 y 121 €.

### Comer rico y sano

Nino Redruello con Fismuler (Sagasta, 29) abre un nuevo capítulo en la oferta capitalina. Un entorno sencillo que opta por lo natural, como también lo hace la cocina. Todos los días, se elabora la carta según mercado y muchas materias primas (no todas) son ecológicas. Redruello junto a Patxi Zumárraga —Las Tortillas de Gabino, La Gabinoteca y Tatel— optan por el kilómetro cero para comer "rico y sano", según sus palabras. Paté de la casa, molleja de ternera glaseada, garbanzos con ternera y cigalitas... Una oferta atractiva que se acompaña de jarras de sangría o rebujito y destilados de elaboración casera, como el delicioso limoncello artesanal hecho por el barman. El postre estrella es la tarta de queso —hacen una al día— y hasta que se acaba. La media del cubierto está en los 35-40 euros.

### Del Foro al norte

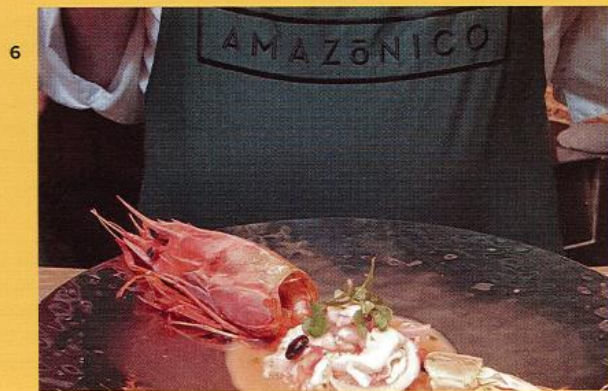
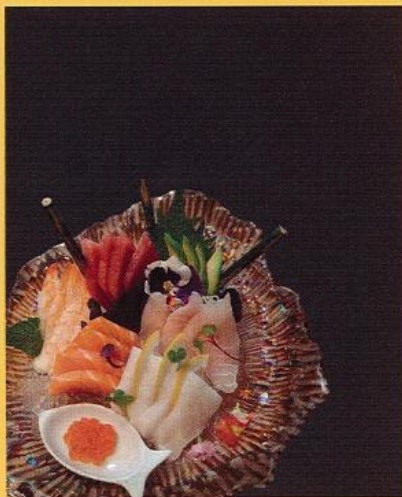
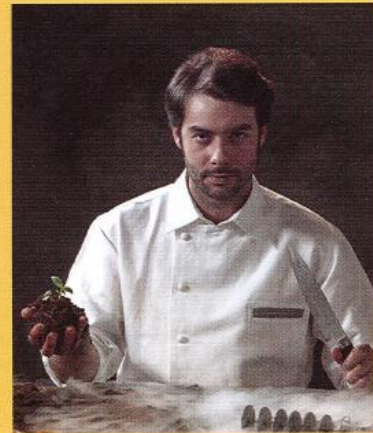
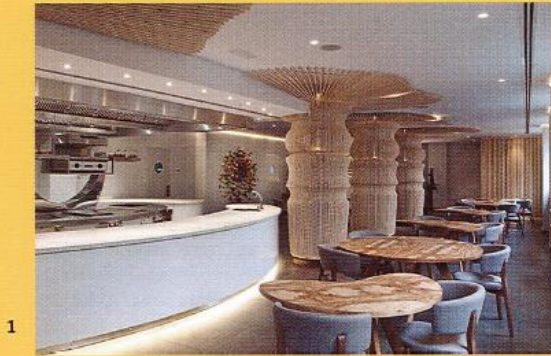
Rogelio Barahona vuelve a sus orígenes en el nuevo Urkiola Mendi. Un pequeño local en

**1 y 2. Barra de Gaytán, diseño futurista donde oficia el chef Javier Aranda.**

**3 y 4. Entorno natural de Fismuler, con Nino Redruello al frente y una oferta culinaria sencilla, como el salteado de garbanzos, cigalitas y ternera.**  
**5. El restaurante Minabo, reestrena diseño y prosigue con su oferta japo.**

**6. Amazónico, otro éxito de Sandro Silva y Marta Seco, propietarios de El Paraguas, Ten con Ten y Ultramarinos Quintín.**

CLUB DE GOURMETS



Chamberí (Cristóbal Bordiú, 52) de tan sólo ocho mesas –típicísimamente madrileño, con barra al fondo estilo bar–, donde el cocinero reencuentra su esencia en la rica cocina vizcaína con la que empezó. No hay lujos externos, pero sí los hay en el plato. Muy buenas carnes (chuletón), bacalaos de primera (pil-pil, Ranero...) callos y morros, deliciosos tomates con alcaparrones... todo un festín en la línea tradicional para terminar, por ejemplo, con un canutillo de crema recién hecho.

En la misma línea norteña, José Ángel Aguinaga apuesta por la cocina guipuzcoana, ahora instalado en pleno Paseo de la Castellana 172, con el nuevo Illunbe. Impresionantes carnes y pescados hechos a la parrilla, una técnica de cocción que reina en la cocina y de la que Aguinaga es maestro. Cogote de merluza, rape, besugos... Y no faltan carnes rojas que este maestro asador termina de madurar en sus cámaras: chuletón, entrecot... Un local alegre y luminoso con barra de pinchos y terraza.

#### Eje Retiro-Ponzano

La zona de Retiro sigue boyante en cuanto a inauguraciones, aun cuando la apertura de Florida Retiro ha tenido que retrasarse por imponderables y no abrió en verano como esperaban. Muy cerca de este parque, pulmón de la ciudad, se encuentra Taberna & Media (Lope de Rueda, 30) donde el chef y propietario José Luis Martínez (La Canica) ha inaugurado un agradable local con amplia barra de pinchos y comedor. La carta está protagonizada por las materias primas del mercado de cada día. La búsqueda de los sabores clásicos está en su oferta: tajada de bacalao de la casa, bravas cremosas, torreznos de Fuentidueña o mejillones escabechados con patata violeta. Un ambiente animado e informal de digna relación calidad-precio.

La calle Ponzano siempre vuelve... Ahora es La Chelinda (Núñez de Arce, 4), que abre una tercera taquería-bar. Platillos, cervezas mexicanas y más de cuarenta referencias de tequila. Especialidades como la cochinita pibil con achiote, guacamole casero o el

pollo al mole verde. Buenos cócteles margarita, micheladas y tequilas, también para disfrutar en el afterwork.

#### Salmones y salmonetes

Los cócteles se hacen protagonistas. Hace tiempo que el barman Diego Cabrera anunciaba su apertura y por fin llegó el día. Salmón Gurú (Echegaray, 21) es una coctelería "contracorriente", como el remonte por el río del pez que le da nombre. Destilados de edición limitada o descatalogados, cócteles a medida, mesa compartida (previa reserva) atendida por Cabrera donde se improvisa... Madrid in Love (Barceló, 15) ha decorado un curioso local de 230 m<sup>2</sup> para huir de lo ya trillado en asuntos de mixturas. Y picoteo ad-hoc.

Japón siempre vuelve. El restaurante Mino (Caracas, 8) está de reestreno tras un nuevo diseño del espacio donde se trajo a Madrid por primera vez el concepto de 'latin sushi', allá por 2007. Un entorno reposado y vanguardista donde probar su nueva carta: tartar de salmón y emulsión de mango o salmonete flambeado en aceite de cilantro, entre otros platos.

El hotel Only You (Barquillo, 21) da un paso más tras su sonada apertura y estrena Younique Restaurant con una carta de acento mediterráneo centrado esencialmente en la gastronomía balear e ibicenca. Caldereita marinera, arroces, cocas... todo en un ambiente cosmopolita que también ofrece el Younique Lounge –para disfrutar de un cóctel– o El Padrino que, enclavado en una antigua librería de los bajos del hotel, se destina a actividades literarias o disfrutar de ligeros tentempiés. Vinos, cervezas artesanales, ibéricos o quesos... Todo con mucho "charme" en uno de los hoteles más bonitos de Madrid.

#### Otras citas sabrosas

¿Fusión? Casi, casi, aún más allá. Latasia (Pº de la Castellana, 115) basa su oferta en una mezcla divertida de las cocinas del sudeste asiático, Perú y España. Un paseo gastronómico por tres continentes a cargo de los hermanos Roberto y Sergio Hernán-

dez en una carta de platos como las mollejas de ternera salteadas al wok con chili crab o el pez mantequilla en miso y amontillado marinado al horno. Un original local de acogedor ambiente en un proyecto personal y cuidado. ¿Y una succulenta pizza? Ahora al aire libre ... Picas ha instalado una pequeña y coqueta terraza en la calle para degustar sus especialidades acompañadas de una sangría de receta artesanal.

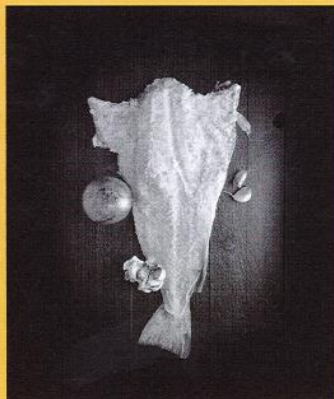
Para terminar una noticia esperanzadora: el Grupo El Escondite ha adquirido los derechos de explotación del Café Comercial (Pza. de Bilbao), cerrado el pasado año. Un proyecto que no ha hecho más que empezar, pero que no convertirá el café más antiguo de Madrid en una tienda más de grandes cadenas. Todo un logro. ■

CLUB DE GOURMETS

7



8



9

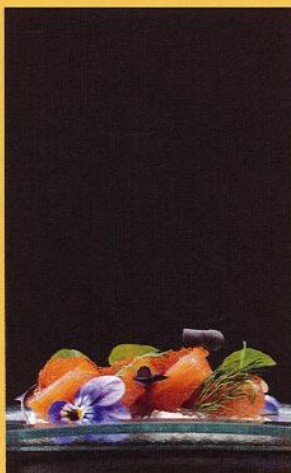


10



7. Salmón Gurú, una coctelería con destilados de edición limitada.  
 8 y 9. Urkiola Mendi, pequeño local en Chamberí de rica cocina vizcaína elaborada por Rogelio Barahona.  
 10. Picsa ha instalado una terraza en la calle.  
 11 y 12. Carpaccio de mojama de atún de almadraba, mostaza verde y rábano picante de Younique Restaurant en el hotel Only You.

11



12

