

Metro

18 de noviembre de 2005



COMER BIEN

ARTURO
DÍAZ

a.diaz@metrospain.com

SE ALABA EL DISEÑO nórdico. Preciosa es Escandinavia, tan distinta. De allí nos llegaron Ingrid Bergman, Alvar Aalto, Karen Blixen y Edvard Munch. ¿Pero quién conoce lo que se cuece en los fríos? ¿Puede el vodka elevar el espíritu como hace el tinto de mil maneras distintas?

Son preguntas que sólo pueden ser respondidas en un lugar de Madrid. El oráculo de la cocina del norte europeo es Ølsen (Calle del Prado, 15, junto al Ateneo. 91 429 36 59), donde sus arúspices elaboran platos originales a partir de productos típicos del comer escandinavo. Tras una cena en Ølsen, uno destierra prejuicios sobre la pobreza culinaria de aquellas tierras de *permafrost*, de mares pobres, de alces rumiando solitarios.

El restaurante resulta cálido, con ese minimalismo tan manido que aquí suena auténtico. La maestresala es Lelé, una argentina de cara hermosa y triste, como de condesa rusa desterrada tras la Revolución de Octubre. Con conocimiento, ella le aconsejará cómo moverse por una carta de meandros extraños, que quizá está falta de paréntesis que iluminen el sentido de *ragmunk*, *bagel*, o *krein*.

El precio medio de Ølsen



MINIMALISMO. En el restaurante priman las maderas claras de sauna, luz que emula al fuego cuando muere, trozos de papel de estraza como todo bajo plato. Sí, Ølsen transmite calidez.

Ølsen, un bocado escandinavo

Cocina nórdica y algo más en un restaurante muy cálido y acogedor.

ronda los 40 euros. Se recomienda tomar chupitos de vodka distintos porque casan con los platos. El bar tiene más de 70 vodkas. Aconsejo tres: Zubróvka, polaco, ligero y perfumado; el Belvede-

re, también polaco y de patata; y Ćirok, francés y de uva, vodka extraño, suave y afrutado.

El pescuezo de ibérico es sorprendente en Ølsen (17 euros), como la carne de ciervo en ensalada. Los entrantes, como el pan de campo con arenque, *rucola*, aceite de albahaca y azafrán y huevas de trucha (9 euros), valen la pena. No les aconsejo el *sushi* nórdico, que ni es *sushi* ni consigue diferenciar los sabores de los bocados del surtido (23 euros). Los postres, en cambio, son buenos y originales.

Entre vapores de vodka, con la melancolía que provoca este licor, y recordando a Ángel Ganivet, salimos de Ølsen queriendo volver. Como dicen en Finlandia para desear que ustedes coman bien: *Hyvää Roukahlua!*