

EUROPA

Abril de 2005

europa



Del Prado, 15. Madrid. Tel. 91 429 36 59.

CÁLIDA OLA DE FRÍO. El suizo Robert Schalaefle y el argentino Germán Martitegui, empresario y cocinero respectivamente, importan a Madrid el concepto, y el éxito, de **Olsen**, restaurante de cocina nórdica que desde hace años causa furor en Buenos Aires. Olsen se inscribe en la nueva tendencia europea de *atmosphere restaurants* y propone a sus comensales una cocina exquisita de diseño e inspiración escandinavas.

Su cocina pasa por las manos de Martitegui, curtido en varios Relais & Chateaux de Argentina y Francia, en el Hotel Bristol de París, el River Café de Londres o en Jachim Splichal de Los Ángeles. Una cocina casera que recupera lo tradicional sin temor a ciertos toques modernos e innovadores. Los ahumados, la carne de ciervo, los arenques y el salmón *gravlax* son los auténticos protagonistas. El apartado 'Para compartir' de la carta cuenta con una variedad de tablas que permiten descubrir el maridaje de distintos combinados de vodka con otras tantas tapas.

Olsen cuenta con precioso Vodka Bar con una de las cartas de esta bebida más completas de Europa: más de 80 referencias a temperatura óptima (entre -20° y -18°). En el diseño del local predominan los materiales nobles y las líneas simples y puras. El último toque lo ponen una cuidada selección de música ambiental y nivel exacto de luz.

WARM COLD WAVE. The Swiss businessman Robert Schalaefle and Argentinean chef Germán Martitegui have imported the concept and success of Olsen, a restaurant specialized in Nordic fare that has been all the rage in Buenos Aires for years. Olsen joins the new European trend of atmosphere restaurants, seducing diners with delicious food of Scandinavian inspiration and design.

The master of the kitchen is Martitegui, a veteran who has passed through several Relais & Chateaux in Argentina and France, the Hotel Bristol in Paris, London's River Café and Jachim Splichal, in Los Angeles. Homemade food that recovers the traditional without being afraid to add the occasional modern, innovative touch. Smoked foods, venison, herring and Gravlax salmon are the stars. The 'To share' section of the menu contains a variety of platters that allow diners to discover different delectable combinations of vodka with a range of sample-size foods.

Olsen has a gorgeous Vodka Bar, offering one of the most comprehensive selections of this drink in Europe: over 80 varieties served at the ideal temperature (between -20° and -18°). The restaurant's décor is dominated by noble woods and clean, simple lines. The finishing touch is a meticulous selection of ambient music and perfect lighting.