

VINOS Y RESTAURANTES

Abril 2005



OPINIÓN | Por Ana Marcos

MADRID, SABROSO DESENFRENO

Madrid se mueve a ritmo de inauguraciones a mesa y mantel. Puerta 57, perteneciente al grupo de La Máquina y Casa Nemesio, ha elegido nada menos que el estadio del Real Madrid para instalarse. Desde su comedor, decorado en un estilo barroco, clásico de las marisquerías –también con valiosas piezas como alfombras de la Real Fábrica o lámparas de cristal de La Granja–, se tiene una amplia panorámica del campo del Bernabéu; todo un lujo en un escenario único.

Alfredo Humbria, su director, comenta feliz el lleno diario que suelen tener. Su cocina, de sesgo asturiano, en esta ocasión se amplía a la coquinaria regional de toda España, y presta una atención especial a los guisos caseros (cocido, patatas a la riojana...). No escatiman: patatas de Galicia, albóndigas hechas con el secreto del cerdo o huevos de corral. En fin, todo lo mejor que el mercado puede ofrecer. No se pierdan la ensaladilla, los callos o el pixín (rape negro) albardado. Tampoco sus arroces... y hagan honor a sus mariscos. Un festín en toda regla que se puede disfrutar también tomando el aperitivo en una agradable barra muy bien surtida, con una pequeña cetárea a la vista del cliente y a muy buenos precios. Medina es el nuevo árabe de Madrid, propiedad del mismo equipo de Madrilía by Café Oliver. Con platos clásicos del norte de África y otros más innovadores, en un entorno cuidado y muy sencillo decorado todo en blanco, poseen numerosas especialidades, desde el cous-cous al mezze o los tradicionales tagine. Abajo, poseen un agradable bar de copas con música chill-out para la sobremesa.

Pero el gran acontecimiento fue la inauguración del hotel Urban, lo más moderno en este momento y que Madrid pedía a gritos. Perteneciente a la cadena Derby (Villa Real, Claris, etc...) de la familia Clos, está montado en un estilo genuinamente neoyorquino, original y plenamente rompedor. Su espacio de copas, Glass Bares, el centro de reunión de "lo más" de la ciudad, con esa mezcla divertida entre gente bohemia de altura y ejecutivos. El gran cocinero Juan Pablo Felipe (antes en el Villa Real) junto al director Paco Patón, se han trasladado allí con sus huestes, en un precioso y tranquilo restaurante donde disfrutar de una gastronomía de gran altura, en la misma línea anterior de Felipe. Un lugar para no perderse.

Entre los destacables también está Olsen, especializado en cocina nórdica y con un "vodka bar" que cuenta con 80 referencias distintas, algo nunca visto en esta ciudad. Y una ocasión única: las jornadas gastronómicas que se ofrecen en El Bodegón de la mano del cocinero Hilario Arbelaitz (2 estrellas Michelin), en las que se ofrece un menú que marida la excepcional carne Valle del Esla, proveniente de los valles de León, y los vinos de Vega Sicilia. Una ocasión increíble: sólo por 75 euros. ¿Se puede pedir más?