

Salir Salir Madrid

Marzo de 2005



REPORTAJE

COMER DE OTRA MANERA



La vanguardia gastronómica está al alcance de tu bolsillo. Las más originales, novedosas y rupturistas propuestas culinarias de la ciudad han reorientado su objetivo. Una cocina joven y dinámica se extiende por los restaurantes y tiendas de delicatessen. Los nuevos tiempos marcan nuevas necesidades y clientes. Ya no es necesario gastar cantidades ingentes de dinero para estar al día en lo que

se refiere a ofertas exquisitas. Precios muy asequibles y nombres imprescindibles de la cocina contemporánea van unidos de la mano en esta nueva tendencia de la restauración nacional. Todo lo que necesitas saber para comer de otra manera.

EXOTISMO A LA CARTA Más información en pág 20.

Restaurantes

COMER, BEBER, HABLAR



ØLSEN

Inspiración escandinava, amplia colección de vodkas y diseño estilizado con aire innovador. Por Federico Oldenburg

Las maderas claras que imperan en la decoración, los muebles de diseño original, los cómodos sofás del lounge situado junto a la barra y la frase de bienvenida de la carta - Hyvää roukahu! -, algo así como "Buen provecho!" en finés - dan la pista al gastroaventurero urbanita que se anima a entrar en este nuevo restaurante de que, efectivamente, se encuentra ante una propuesta totalmente novedosa. Y es que no hay en todo Madrid ni en el resto de España - con permiso de la cosmopolita Barcelona - un local con las características de Ølsen. Habría que viajar hacia el norte, a Escandinavia, a Nueva York - donde triunfa hace años el restaurante Aquavit, del chef sueco Marcus Samuelsson - o incluso a Buenos Aires para vivir una experiencia similar. ¿A Buenos Aires? Pues sí, porque aunque resulte desconcertante, el Ølsen madrileño está hecho a imagen y semejanza del famoso Ølsen porteño.

¿Y cómo se les ha ocurrido a los argentinos esta curiosa fórmula de local de diseño, cocina de inspiración escandinava, y colección impresionante de vodkas? Vaya uno a saber... El éxito en Buenos Aires tiene su razón de ser: la propuesta de Ølsen es atractiva para cualquier paladar curioso. En primer lugar, hay que destacar el magnífico ambiente, con muebles diseñados por los propietarios del lo-

cal. Luego, la fabulosa barra de vodkas, con un barman creativo que atrapa nuevos clientes en cada copa, ya sean cócteles clásicos (Bloody Mary, Caipiroska) u originales (como el Mint, con maracuyá, o el Igloo, con limón). Otro elemento indispensable: la cocina, donde el chef German Martitegui - uno de los jóvenes cocineros argentinos más renombrados - se luce en una interpretación creativa de los sabores del norte de Europa. Se puede empezar con una degustación de cinco smørrebrød (sándwiches abiertos), que se sirve acompañada por cinco chupitos de vodkas aromatizados, o por un surtido de sushi nórdico (niguiris de patatas y arenques, rollos de peras con almendras...), para continuar con un salmón ahumado en té y culminar con una tarteleta de ruibarbo con helado de coco, acompañado con un chupito de vodka aromatizado a la miel y pimienta. La carta de vinos - de calidad y precios moderados - está a la altura de esta propuesta revolucionaria. *

EL SITIO

► **UBICACIÓN.** Prado, 15. [M] Antón Martín. 91 429 36 59.

► **DÍAS DE CIERRE.** lunes

► **COCINA.** Noreuropea creativa

► **APARCACOCHE.** No.

► **PRECIO APROX.** 35€.

► **PRIMERA IMPRESIÓN.**

Gran ambientación y detalles originales por doquier. Una propuesta sin parangón con acento escandinavo, recién importada de... ¡Buenos Aires!



La carta, no demasiado extensa, ofrece un paseo por la inventiva del cocinero. Como ejemplo: la menestra de más de veinte verduras