

Crítica | Gastronomía

COMER EN ESPAÑA: Olsen

De lo panasiático a lo noreuropeo

Acaba de abrir sus puertas en la zona próxima a las Cortes. ¡Cómo zampan sus señorías, madre! Es tan de vanguardia que algunos osarán tacharlo de «desnudo»

Joaquín Merino

MADRID

■ «¡Madrid, Madrid, qué bien tu nombre suena, rompeolas de todas las Españas!», escribió don Antonio Machado, y años después don José María Pemán le aplicó la copla a Lola Flores, nuestra extinta Faraona. Aparte de rompeolas, Madrid es también la ciudad menos chovinista de España, incluso en estos tiempos de crispación, y ustedes sabrán disculparme si ya he expresado esta convicción alguna otra vez. Pero puedo demostrarlo: desde tiempo inmemorial los madrileños hemos aceptado con nuestro mejor talante la inauguración de restaurantes vascos, valencianos, gallegos, andaluces y qué sé yo, y desde hace un lustro, sobre todo, la inacabable apertura de negocios «panasiáticos», que no siempre aportaron a las mesas capitalinas las esencias prístinas de la «auténtica» (¿qué hay auténtico hoy en día?) cocina oriental.

Anguila rica y vodka

Y ahora ya tenemos aquí nuestro primer restaurante «noreuropeo», al que seguirán otros; y Madrid, encantadito. ¿Lo abre un señor noruego muy bueno que ama España con loca pasión? No, lo abre un señor suizo muy bueno que se llama Robert Schaeffe y que tiene un socio italiano llamado Germán Martitegui, cuya mano derecha, Ezequiel Devoto, formará a los futuros profesionales de este Olsen



Imagen de la barra del Olsen, en la que se puede ver la amplia variedad de vodkas que tienen

madrileño (Prado 15, tno. 91 429 36 59) filial del primer Olsen bonaerense y que, como aquel, practicará una cocina «casera y de diseño». ¡Caracoles! Pero que conste que no estoy descalificando esta casa, que tiene una anguila muy rica (bueno, la verdad es que a mí me chifla la anguila ahumada), vodka a manta y, sobre todo, una adorable y locuaz encargada llamada María Zentner («Lelé» para los amigos), importada también de la República Argentina. Lelé, ex bailarina de ballet y de espectáculos y que no ha renunciado a su vocación, me preguntaba al principio,

un poco intimidada, si los madrileños acogerían bien la «noreuropeización», y ustedes ya saben la respuesta.

Pero bueno, el caso es que, aparte de Lelés y anguilas, hay cosas potables, como en la mismísima Escandinavia, por ejemplo unos arenques en distintas composiciones casi tan sociables y hasta ubicuos como los de allí, y el salmón graviax, tan conspicuo en el Grand Hotel de Estocolmo, y un ciervo rico con remolacha, frambuesas, almendras, queso y qué sé yo, y una bondiola tiernecita y modosa (se trata de una porción de pescuezo de cerdo), y ostras fritas con

salsa de pepinos; y el apartado de la carta intitolado «para compartir» nos sitúa en pleno *collision course* con la Dirección General de Tráfico, ya que los diversos bocaditos, servidos en una tabla, se complementan con media docena de vasitos de vodka y derivados y, si se nos estimula el jugo gástrico, existen hasta 80 referencias de la bebida citada en el vodka bar. Hay Skorpio muy rico, con su alacrán dentro, y el ancestral Zubrowja polaco, más vegetariano, con su yerba de toda la vida. Hay también un conato de lounge bar, y el precio medio ronda los 35 euros.