

# M2

19 de febrero de 2005



## Una cena

### Olsen

C/ del Prado, 15. Metro: Antón Martín. Horario: de 12.00 a 02.00 horas. Viernes y sábados, cocina hasta las 12,30 horas. Precios: comer a la carta, desde 35 euros. Tel.: 91 429 36 59.

De Buenos Aires a Madrid para ofrecer cocina escandinava... ¿hay más fusión? La batuta de los fogones la lleva el chef German Martitegui, a su lado y dirigiendo la cocina del nuevo restaurante de Madrid está el cocinero Ezequiel Devoto. Un diseño minimalista, funcional, en tonalidades naranjas, con la cocina a la vista de los comensales... Olsen es la gran novedad. Para ir entrando en las

especialidades de la cocina, la mesa se inaugura con dos cremitas de queso: una de pepino avinagrado y otra de salmón. Luego se continúa con un nigiri de patata con arenque y base de aguacate. Para compartir, pida la tabla de tapas nórdicas maridadas con diferentes tipos de vodkas. Y para rematar y fascinarse, el salmón ahumado en té. Luego, quédese a disfrutar de su bar de vodkas... descubrirá varias sorpresas.



QUIQUE FIDALGO