Un placer para el paladar

En esta sección le ofrecemos propuestas gastronómicas para todos los gustos: novedosas y modernas, con encanto, exóticas, tradicionales... Sugerencias para encontrar aquél restaurante que le sorprenda y enaltezca las cualidades de la buena cocina.

Texto REDACCIÓN

EL FILETE RUSO 1

C/Enric Granados, 95
Barcelona
TEL.: 932 171 310

Abierto todos los días de 13:00 a 16:00 y de 20:30 a 23:30 (00:30 de jueves a sábado).

EL FILETE RUSO abrió sus puertas hace poco en Barcelona con la vocación de dignificar la hamburguesa. Por ello, Claudio Hoyos y Adrián Milà han creado un restaurante moderno, divertido, donde la comida es respetuosa con el medio ambiente, biodinámica y de excelente calidad. Y es que la prioridad de El Filete Ruso es elaborar hamburguesas a partir de una materia prima excelente acompañadas de ingredientes de primera calidad siguiendo los objetivos del Slow Food. Precisamente, uno de los distintivos de El Filete Ruso es la aplicación de los criterios de la red de cocineros de Terra Madre para en el futuro intentar conseguir el sello de Slow Food Km 0. Así, un 70% de los productos seleccionados han sido adquiridos directamente del proveedor, que debe encontrarse en un radio inferior a los 100 km. El local tiene una decoración sobria y elegante, con una barra que da la bienvenida a los clientes y una sala interior.

RIOFRÍO 2

C/Génova, 28
Madrid
TEL.: 913 192 977

Abierto todos los días de la semana a partir de las 7:00.

RIOFRÍO ES UNA CAFETERÍA-RESTAURANTE ubicada en pleno centro de Madrid, cerca de la Plaza Colón. Su oferta gastronómica abarca desde un Restaurante de cocina mediterránea e internacional hasta un bistrot, para lo que cuenta con diferentes ambientes para poder satisfacer todos los gustos y necesidades. Con todo, destaca su carta de pinchos, renovada trimestralmente para revisar todas las propuestas, actualizando unas y proponiendo otras con una amplia variedad para elegir tanto productos fríos como calientes. Y entre las novedades más llamativas encontramos el pincho de jamón con chipirón a la vinagreta, el pincho tres quesos gratinados, el pincho rabo de ternera al queso fresco y el pincho mini hamburguesa con cebolla confitada y queso. Todo ello junto a una amplia variedad de conservas gourmet que se pueden degustar, tanto solos como acompañados de una buena copa de vino.

COLIBRÍ 3

C/ Casanova, 212
Barcelona
TEL.: 934 432 306

Abierto lunes y dom. de 13:30 a 15:30 y de martes a sábado de 13:30 a 15:30 y de 21:30 a 23:15.

EL RESTAURANTE COLIBRÍ abrió sus puertas en la Ciudad Condal hace 10 años y desde entonces ha sido siempre regentado por la misma familia. El chef César Pastor es el encargado de idear una cocina de mercado con toques de autor que se ve reflejada en una carta a precio fijo de 37 (sin bebidas incluidas) con aperitivos, y a elegir entre 9 entrantes, 5 platos de pescado o 6 de carne y 7 postres. Algunas de las opciones son el risotto de Taleggio y nueces con cacao, el steak tartar al estilo del chef, el rape con romesco, cebollitas asadas y escarola de invierno y el milhojas de plátano, toffee, helado de chocolate y crema de naranja. Además, como decidir puede resultar difícil, cada temporada tienen un menú degustación con los platos más representativos y demandados por 62 . La bodega del Colibrí es espectacular, cuidada con esmero por el sommelier Sergi Jiménez y formada por 200 referencias de D.O. españolas y del resto del mundo. Con una capacidad para 40 personas y un comedor privado para 12 más., la

1

Nos movemos entre Barcelona y Madrid para descubrir tres restaurantes con una personalidad muy marcada en los que podremos disfrutar de platos preparados con esmero, de cocina moderna y tradicional, al tiempo que degustamos los caldos de nuestro país.

2

3

sala del restaurante es sobria y amplia y está presidida por una sugerente imagen de un colibrí batiendo las alas.

LA MÁQUINA DE LUGONES ❯❯❯ 4

Paseo de la Habana, 107
Madrid
Tel.: 91 343 05 38

Abierto de martes a domingo de 13:00 a 17:30.

Cerca del Paseo de la Castellana se encuentra La Máquina de Lugones, la sucursal madrileña de la Máquina de Lugones, situada en Asturias y con un siglo de historia en sus espaldas. En el restaurante de Madrid todo el sabor de esta tierra se traslada a la capital, con su extraordinaria fabada asturiana como plato estrella de la carta. El chef y jefe de sala, Luis Gómez, la elabora diariamente con productos caseros y de calidad y el menú de fabada y delicioso arroz con leche, también casero, tiene un precio de 29,75 . La carta, corta pero suficiente, incluye también quesos asturianos, jamón ibérico de bellota, espárragos y ensalada de tomates Raff y cebolleta. Además, en ella ha mantenido una de las sugerencias más sabrosas del verano: la pieza de 400 gramos de lomo alto de carne roja a la plancha, servida con patatas fritas aderezadas con ajo, laurel y pimientos de Guernica. Con una capacidad para 70 comensales, la bodega de La Máquina de Lugones es pequeña pero con varias referencias, la mayoría de las cuales maridan a la perfección con la fabada.

PALACIO DE SAMANIEGO ❯❯❯❯ 5

C/ Constitución, 12
Samaniego (Álava)
Tel.: 945 609 151

Abierto de 13:30 a 15:30 y de 20:30 a 22:30 los viernes para cenas, el sábado para comidas y cenas y el domingo para comidas. Cerrado del 18 de diciembre al 16 de enero.

En un entorno único, en pleno corazón de la Rioja Alavesa, donde el vino lo envuelve todo, se encuentra el Palacio de Samniego, un edificio de piedra de sillería que data del siglo XVII, reconvertido en un pequeño hotel con encanto. Con su restaurante, claro, dirigido por el cocinero donostiarra Jon Ugalde, discípulo de Martín Berasategui, y quien se ocupa personalmente del diseño y la supervisión de cada uno de los exquisitos platos que se elaboran diariamente en su fogones (abierto toda la semana para los clientes del hotel, y sólo los fines de semana para el público). Con su carta, Ugalde consigue que cada comensal se sienta un auténtico privilegiado. Propone Ravioli de bonito marinado con geleé de tomate y gazpacho de sandía, ensalada de Carpaccio de langostinos y tomate confitado con vinagreta de frambuesas. Los segundos, compuestos a base de pescados y carnes, van desde un lomito de rape asado sobre pisto y emulsión de yema de huevo, a unas manitas de cerdo rellenas al horno con escalope de foie y compota de reineta. Como no hay dos sin tres, deliciosos vinos y uno vinos que quitan el hipo, aspecto cuidado con especial atención, completan la propuesta culinaria.

CONDE LUCANOR ❯❯❯❯ 6

Plaza Adolfo Muñoz Alonso, s/n
Peñafiel (Valladolid)
Tel.: 983 881 593

Abierto de lunes a domingo de 14:00 a 16:00 y de 21:00 a 23:00.

Para comer en el restaurante Conde Lucanor, en el Hotel Convento Las Claras hay que tener hambre y fe, mucha fe, en el plato que degustará. Resulta que la que fue capilla de clausura de un antiguo convento de las monjas clarisas de Peñafiel (Valladolid), es hoy un restaurante de gastronomía creativo de productos tradicionales de Castilla y León. En su carta vanguardista, creada por su chef, Gonzalo Díez Campo, se renuevan los platos, siempre bien regados, con propuestas que van desde unos creps de boletus edulis con salsa de trufa negra indicum, a un milhojas de micuit con manzana caramelizada, pistachos y gel de moscatel. No faltan entrantes de ensaladas, timbales de ventresca de bonito o unos originales raviolis. Tampoco el tradicional lechazo asado y las típicas chuletillas, sin olvidar platos tan elaborados como un milhojas de prensa ibérica con queso provolone, chalotas caramelizadas y ajos tiernos, un bacalao con infusión de manzanilla y crudité de verduras o un filete de rodaballo a la plancha con vinagreta de tomate y anchoas. La ceremonia celestial finaliza con el dulce, por ejemplo una espuma helada con limón de grosellas y hierba buena.

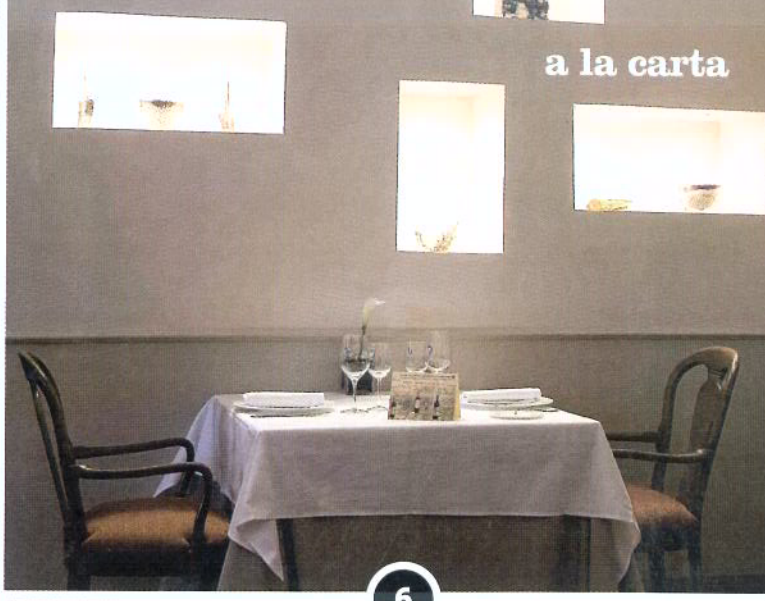
MATSURI ❯❯❯❯ 7

López de Aranda, 38
Madrid
Tel.: 91 742 79 89

Abierto de lunes a domingo de 12:00 a 16:30 y de 20:00 a 00:30.

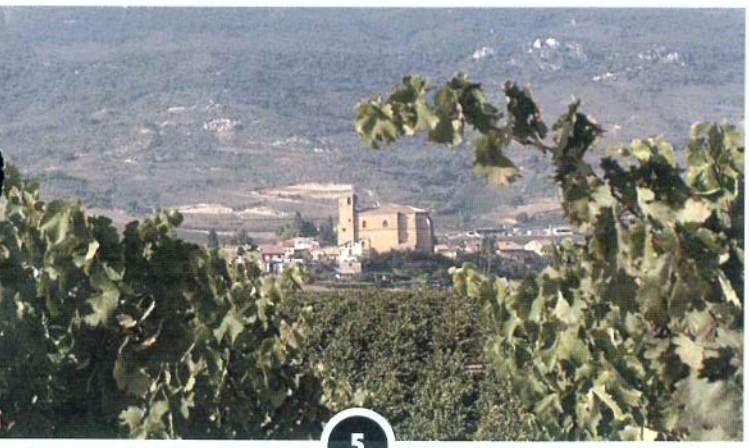
Sencilla, deliciosa y original. Así es la carta del Matsuri, un restaurante asiático que ha dado con la clave del éxito: conquistar paladares ofreciendo cocina tradicional de Oriente con un toque culinario de Occidente. Así, la carta que presenta la empresaria china Elisa Ming cuenta con más de cien especialidades asiáticas entre las que destacan sabores chinos con aires mediterráneos, con uno por encima de todos: el pato laqueado pekinés. Pero hay otras muchas recetas, elaboradas todas con gran maestría y, por supuesto, con la mejor materia prima de la cocina. Así, se hace un recorrido por el recetario de Tailandia, Vietnam y Japón para dar con un sushi, con 11 variedades, entre las que destaca el Green Maki, hecho con alga verde y 12 piezas de cuatro sabores diferentes: salmón, atún, manzana con hierbabuena y palitos de cangrejo con menta. Para los amantes de la carne, se puede optar por el plato tailandés de buey con verduras y guindillas thai. Y en cuanto a la vertiente vietnamita, destacan recetas como el pollo state, curioso tanto por su aroma a limón como por su presentación, puesto que se sirve en la misma cazuela en la que se cocina, llegando casi en ebullición a la mesa.

4



6

Disfrutar de la cocina tradicional en un entorno privilegiado es siempre una satisfacción personal que podrá sentir en cualquiera de las propuestas de este mes, ya sea en Madrid o fuera de la capital, en Valladolid o en Álava.



5

7