

## ¿Es Rajoy la Solución de España?

- No  
 Si

¡Vota AHORA! para ganar un AUDI

© 2009 - Adsalsa Publicidad

\\ Inicio : Artículo

## Cocinas "exóticas"

De Carlos Maribona (el 21/06/2010 a las 19:17:11, en Gastronomía)



Gastón Acurio en la cocina de su restaurante Astrid&Gastón en Lima

El nivel de cocina internacional en Madrid ha subido mucho en los últimos tiempos. Tanto que la capital cada vez tiene menos que envidiar a las grandes ciudades europeas como Londres o París, que durante tantos años fueron la meca de quienes buscábamos esas cocinas "exóticas" que se nos negaban aquí. Una serie de comidas estos días, y la noticia de novedades muy interesantes, me reafirman en esta idea. Autenticidad, calidad, servicio e instalaciones para cocinas a veces muy similares, a veces muy diferentes entre sí, unidas siempre por ese marchamo de sabores distintos a los nuestros. Técnicas y elaboraciones que llegan de Asia y de América, unidas muchas veces a los productos de aquí, para poner al alcance de los madrileños una oferta de enorme interés culinario y con opciones para todos los gustos y todos los bolsillos. Y desde luego cada vez menos "exóticas".

Me van a permitir que dedique este post a tres experiencias recientes y a otras tantas novedades que aún no he probado pero de las que tengo las mejores referencias. Entre las primeras, la de 99 SUSHI BAR, hoy por hoy el mejor "japonés" de Madrid en cuanto a relación calidad-precio; la de un peruano de lujo, ASTRID Y GASTÓN; o la de un restaurante de fusión asiática como ASIANA NEXT DOOR. Curioso detalle que en los tres lo peruano tenga una destacada presencia. Como lo tiene en dos de las tres novedades de las que les hablo: TANTA y WAKATHAI. Se ve que Perú sabe exportar su atractiva cocina. Especialmente Gastón Acurio, el gran abanderado de la cocina del país andino, que es noticia porque repite en Madrid.

Pero vamos por partes, dejando claro que no intento dar un repaso exhaustivo a todas las cocinas exóticas de Madrid sino comentar algunas experiencias recientes.

99 SUSHI BAR. Asentado ya en su local de la calle Hermosilla, con un equipo de sala magnífico encabezado por Mónica Fernández, que maneja además una bodega espléndida, este es para mí el mejor representante en Madrid



Estrenamos nuevo Salsa de Chile, para seguir los post de la edición anterior de este blog, haz click aquí.

**VIAJES**  
El Corte Inglés

902 400 454 www.viajeselcorteingles.es **Paga 3 meses 0% intereses**

**11870.COM** Lo más popular en Madrid

los mejores servicios  
Madrid

**La Bambina Catering** +34 615 355 413 Calle de la Bahía de Málaga 2 (Madrid)

**Dolce & Gabbana Gold** +39 027 5777711 Via Poerio Carlo 2/A (esquina con Piazza Risorgimento) (Milan)

**La Taberna de Chana** +34 916 729 051 Glorieta Primero de Mayo 9 (Coslada)

La selección de **11870.COM**

### CRONOLOGÍA DE POST

MAYO 2010						
L	M	M	J	V	S	D
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						

### BÚSQUEDA POR PALABRAS

### SECCIONES

Gastronomía (1)  
Gastronomía (103)

### ARTÍCULOS POR MESES:

Febrero 2009  
 Marzo 2009  
 Abril 2009  
 Mayo 2009  
 Junio 2009  
 Julio 2009  
 Agosto 2009  
 Septiembre 2009  
 Octubre 2009  
 Noviembre 2009  
 Diciembre 2009  
 Enero 2010  
 Febrero 2010

por relación calidad-precio de esa cocina de fusión que se basa sobre todo en lo japonés pero que no duda en incorporar guiños españoles y también peruanos, camino en el que el sushiman Luis Arévalo, nacido en Perú, ha profundizado en los últimos tiempos. Los llenos diarios atestiguan que van por el buen camino. Cena el viernes, poniéndonos en manos de Luis. Clásicos ya imprescindibles como la tempura de langostino tigre con mayonesa picante, el tiradito de dorada con mandarina, o el guncan de salmón con sus huevas. Espléndido carpaccio de pez limón con salsa ponzu, lo mismo que un delicadísimo bacalao negro. Y notables las vieiras con salsa de ciruela y huevas de abadejo, el tataki de atún con sésamo, los makis de anguila y de lubina con cangrejo real. Algo por debajo un carpaccio de toro, pieza de gran calidad, al que no beneficia mucho el toque dulce de un tomate confitado, y un temaki de toro con salsa picante muy bueno de sabor pero con el alga un punto chiclosa. Dos cosas muy originales: el atún con mayonesa a la menta, y en los postres un refrescante sorbete de ponzu. Un menú que acompañó perfectamente el Savennieres Clos de Papillon, de Baumard.

ASIANA NEXT DOOR. Algunos colegas acusaron a este restaurante de Jaime Renedo de ser un "clon" de SUDESTADA. Es cierto que algunos de sus platos, especialmente los curries, eran casi calcados, pero no podemos olvidar que junto a Renedo estaba Walter Brandan, cocinero que había pasado una larga temporada en Sudestada. Por cierto, Brandan ha vuelto a cambiarse, esta vez para abrir su propio local, WAKATHAI, con una carta muy similar a la de este Asiana Next Door, sin que ahora nadie hable de plagio. Sin embargo, Renedo y Brandan tuvieron el acierto de abrir nuevos caminos a través de la cocina peruana. Una mezcla por tanto de platos del sureste asiático con otros peruanos que han marcado la línea diferente de esta casa (y que Walter se ha llevado ahora a la suya), correspondida por el público madrileño con llenos diarios. Se come bien en Asiana Next Door, y a buen precio. Del menú largo de 45 euros que ofrece Renedo, mención especial para los mejillones con leche de tigre y salsa namjim; para las ensaladas vietnamitas (envueltas en lechuga y arroz) de langostino y de pollo y mango; para las gyozas de cerdo y verduras; para el satay de pollo con mermelada de chile tailandés; para el anticucho de pulpo con yogur, o para el wok de presa ibérica. Y para la coctelería. En la parte negativa, la falta de potencia en varios platos, especialmente de algunos tiraditos.

ASTRID&GASTÓN. El peruano de lujo en Madrid, el buque insignia de Gastón Acurio, se ha asentado y, salvo por sus precios severos, constituye la mejor opción para descubrir esa nueva cocina limeña tan peculiar, pura fusión. Recién llegado desde Lima un nuevo chef, Andrés Rodríguez, todo sigue a muy buen nivel, especialmente si se le pide al cocinero que no sea tímido a la hora de poner picante en los platos. Mantiene los menús de 48 y 72 euros. Imprescindible empezar con un pisco sour antes de dar cuenta de un buen ceviche mixto de pulpo y corvina con maíz en varias texturas; un excelente tiradito de corvina marinada en leche de tigre con crema de rocoto y maíz blanco; un potente anticucho; el estupendo chupe 2010; un jugoso pez limón con quinoa y reducción de marisco, o un tierno lechoncito con puré de melocotón. Los muy golosos pueden acabar con el empalagoso suspiro de limeña. Asignatura pendiente la carta de vinos, muy escasa para un restaurante de categoría y en la que no suelen estar todos los que se anuncian.

Y estas son las novedades:

TANTA. Se inauguró el sábado. Con él, Gastón Acurio vuelve a ser protagonista en Madrid. Hoy, cuando he pretendido conocerlo, estaba cerrado porque aún no habían finalizado las obras, pero tendrán cumplida información en los próximos días. De momento tenemos la buena referencia de los Tanta que existen en Lima o el de Santiago de Chile. Otro restaurante del imperio Acurio, en este caso un modelo diferente y más económico que los ASTRID&GASTÓN o que las cevicherías LA MAR, que se define como bistró peruano, con aires de cafetería moderna, tienda de productos y comida para llevar y una atractiva oferta de platos andinos: ceviches,

Marzo 2010  
Abril 2010  
Mayo 2010  
Junio 2010  
Julio 2010

Inventario [+]

**ÚLTIMO COMENTARIO:**

Y continúo con mis e...  
07/07/2010 a las 10:30:04  
De Espeto  
En una época en la q...  
07/07/2010 a las 10:28:11  
De Bibendum  
No te cuidan mal en ...  
07/07/2010 a las 09:51:17  
De Espeto

**MIS BLOGS FAVORITOS**

ABC.es  
Recetas de Cocina  
Primera etapa Salsa de Chiles  
Programa Salsa de Chiles en Punto Radio  
7 Canibales  
Gourmet de Provincias  
11870.com  
Premio Gastronómico Salsa de Chiles  
El Barrio del Vino

Feed Atom 0.3    RSS

Google

WIKIO

SAVE THIS BLOG TECHNOLOGI

MY YAHOO!

netvibes

Bloglines

tiraditos, causas, piqueos, empanadas, sanguches, platos criollos, platos nikeis, jugos, piscos y postres. Un local de 400 metros cuadrados con gran fachada en un enclave muy adecuado, la plaza del Perú. Si mantiene el nivel de sus hermanos peruanos, el sitio promete.

WAKATHAI. Como ya les he comentado, la nueva aventura en solitario del peruano Walter Brandan tras su paso por Sudestada y por Asiana Next Door. Junto al cuartel del Conde Duque, un local modesto, en el que el cocinero desarrolla una cocina muy similar a la que ha venido practicando en los últimos años, con mayor presencia de la parte peruana pero con claro predominio de lo asiático, especialmente en el apartado de curries y guisos vietnamitas. Todo lo que he leído sobre él es bueno.

GINGER BOY. Todo indica que va a ser una de las sensaciones de la temporada en el concepto de take away. De la mano de Andy Boman, un joven cocinero sueco que practica cocina del sureste asiático. Situado en la plaza de Olavide, disponen de una mínima barra para comer allí, pero lo fuerte es recoger la comida o que te la envíen a casa. Una carta muy breve pero todo bueno y recién hecho, con sello de auténtico. Los envases para los envíos son puramente neoyorquinos. Sopas de tomate y coco o tom yam; rollitos de primavera o vietnamitas; satay de pollo; buñuelos de maíz con curry rjo y cilantro; pad thai; noodles de Singapur; pato crujiente... y tres curries (de pollo, de lomo de vacuno, de langostinos o vegetariano): verde, amarillo y panang. Lo más caro, el pato, a 15,95. El resto de platos no sobrepasa los 10 euros. Y un menú ejecutivo a mediodía por 9,50 €.



Artículo Histórico Imprimir

## Comentario

• 1 | 2 | 3 | >

# 1



Creo que acaba de resumir en un solo post varios de mis sitios favoritos de la capital en los últimos tiempos.

De todas formas y si le hubiera leído antes, me habría ahorrado el paseo a TANTA; abren este jueves y esta tarde aún andaban peleándose con la pintura y los retoques finales.

En cuanto a GINGER BOY creo que debería definirlo como la sensación de la temporada pasada ya que sin ruido aparente, abrió el pasado año.

En otro orden, mucho que comentar del CELLER así que lo haremos con calma.

De **JAC** (Enviando 21/06/2010 @ 23:45:35)

# 2



JAC, ya sé que GINGER BOY lleva abierto varios meses. Lo mismo que WAKATHAI lleva varias semanas. Pero no dejan por ello de ser novedades. Sobre todo el primero, que como dices ha pasado sin ruido aparente y es a partir de ahora cuando va a dar que hablar.

Esperamos esos largos comentarios sobre EL CELLER.

De **Carlos Maribona** (Enviando 22/06/2010 @ 00:33:13)

# 3



Ya se conocen los ganadores de los premios Las Calderetas de Don Calixto que un año más concede el diario El Comercio, de Gijón, a través de ese estupendo suplemento gastronómico, uno de los mejores de la prensa diaria española, que se llama YANTAR.

Como siempre, un premio nacional, en este caso al madrileño LHARDY; otro regional, que recaerá en Luis Alberto Martínez, de CASA FERMÍN, de Oviedo; y un tercero al cocinero promesa asturiano, que ha sido para Francisco Heras, de LLAMBER, de Avilés.

Enhorabuena a los premiados y al director del diario, Íñigo Noriega, por el gran trabajo que hacen en favor de la gastronomía asturiana.

De **Carlos Maribona** (Enviando 22/06/2010 @ 00:39:52)

# 4



"Tanto que la capital cada vez tiene menos que envidiar a las grandes ciudades europeas como Londres o París". Me vas a perdonar la maldad, Carlos, pero esa frase me ha recordado enormemente a la del ilustre político que nos quería convencer de que España estaba a punto de adelantar a Francia como potencia económica.

No sé y yo quien critique la fusión de cocinas pero con tanta mezcla corremos el riesgo de terminar

comiendo las paellas con chile de Jamie Oliver o como en Asia cuando se ponen "mediterráneos" sirviendo tapas griegas y pizzas marroquíes.

Parece que a los de El Comercio no les va mucho ni la cocina creativa ni la fusión.

De **Espeto** (Enviando 22/06/2010 @ 09:34:13)

# 5



Espeto, "cada vez tiene menos que envidiar" no significa que no tenga aún que envidiar bastantes cosas. Pero espero que estés de acuerdo conmigo que las diferencias se han acortado en los últimos años.

De **Carlos Maribona** (Enviando 22/06/2010 @ 10:03:14)

# 6



Hombre, claro que ha mejorado la cosa, pero me temo que todavía nos queda un largo camino por recorrer. En Madrid se hace difícil encontrar cocina de cierta calidad de oriente medio, de Tailandia, de Vietnam, Malasia o esos ejemplos tan evidentes del recién abierto primer marroquí de nivel o la poca presencia de mejicanos de calidad. Pero es que tampoco hay muchos representantes de otros países europeos (pienso en Grecia o en Francia, por ejemplo). Es la ventaja de culturas gastronómicas como la británica donde, a falta de una cocina propia con peso, están acostumbrados a importar otras ajenas (al igual que les ocurre con los vinos).

Lo que no deja de ser curioso es la vía por la que están entrando estos nuevos restaurantes. Parecería más lógico que surgiesen buenos indios, japoneses y, sobre todo chinos, en plan tradicional. Son cocinas más asentadas que llevan ya tiempo entre nosotros y que debieran resultar más familiares al paladar de los locales. Y, sin embargo, parecen triunfar los sabores más potentes, la novedad y la mezcla.

De **Espeto** (Enviando 22/06/2010 @ 10:38:57)

# 7



Yo no diría que las diferencias se han acortado en los últimos años, sino que en Madrid ha aumentado la oferta de este tipo de cocinas, pero tan lejos todavía de la de París y, sobre todo Londres, que ese acortamiento es mínimo.

Además, los locales de calidad se pueden contar con los dedos de las manos. Lo que sí abundan son locales de mediopelo que se aprovechan de la moda y de una clientela muy poco exigente con este tipo de cocinas por su ancestral desconocimiento de las mismas(en general, no se me enfaden los iniciados)

Por cierto, en la foto del post, la imagen de Acurio, en plena faena, vestido de calle, se me antoja muy poco higiénica.

De **Bibendum** (Enviando 22/06/2010 @ 10:44:49)

# 8



Bibendum, coincido en lo fundamental, pero discrepo en una cosa. Sí se han acortado las distancias porque a los que siempre nos ha gustado esto de comer sabemos que hace diez o quince años en Madrid no había ni una sola oferta de cocinas "exóticas" de un nivel de calidad no ya alto sino medio. Y ahora no son muchos, pero al menos los hay. Luego las distancias se han acortado.

En el resto, totalmente de acuerdo. Aunque tal vez sea bueno ese aumento de la oferta, aunque sea de mediopelo, porque a la larga supone un acercamiento del cliente medio a unas cocinas que hasta ahora desconocía por completo.

Y una aclaración sobre la foto. La hicimos cuando estuve en Lima, una noche que cenamos en Astrid&Gastón y en la que Gastón Acurio compartió mesa con nosotros. Por eso iba vestido de calle. La fotografía le pidió que pasara a la cocina para hacerle unas fotos. Y esa es la explicación.

De **Carlos Maribona** (Enviando 22/06/2010 @ 11:09:54)

# 9



Para viajeros al norte de Italia, ya se ha inaugurado el hotel CASTADIVA RESORT ([www . castadivaresort . com](http://www.castadivaresort.com)) en el lago de Como.

Recordarán que hablamos hace unos meses de este hotel, que pertenece al grupo canario Compañía de las Islas Occidentales, propietario también del GRAN HOTEL BAHÍA DEL DUQUE, porque es allí donde se ha ido el chef Paolo Casagrande, que consiguió la estrella Michelin para Martín Berasategui y su restaurante M.B. en el hotel ABAMA.

El nuevo hotel de gran lujo se compone de 9 villas y 75 suites con vistas al lago, rodeadas de un jardín botánico de 26.000 metros cuadrados, con piscina flotante sobre el lago, anfiteatro, restaurantes y un spa de 1.300 m. El nombre se debe a que Villa Roccabruna, el palacete alrededor del que se levanta el resort, fue la residencia de la célebre cantante lírica Giuditta Pasta, la primera soprano que interpretó la Norma - ópera lírica que Vincenzo Bellini compuso expresamente para ella- y que, por tanto, también fue la primera "Casta Diva" del Himno a la Luna.

El nuevo hotel cuenta con dos restaurantes a cargo de Paolo Casagrande: "EL JARDÍN DE LOS SABORES" y "ORANGERIE".

De **Carlos Maribona** (Enviando 22/06/2010 @ 11:22:26)

# 10



Más noticias:

Hoy se presenta en Barcelona

el restaurante EL FILETE RUSO (Enric Granados, 95, esquina con Rosselló), especializado en hamburguesas de calidad.

Utilizan carnes de garantía como la ternera biodinámica de Espunyola, el cordero de raza "xisqueta" del Pirineo de Lérida, pollo de corral o buey de pura raza de montaña, con las que pretenden reconvertir la hamburguesa en un plato gourmet.

Tiene gracia el nombre. Hace años que no oía hablar del filete ruso, término tan habitual cuando yo era niño y ahora desaparecido en el fragor de los "burger". Los teóricos dicen (y yo lo comparto) que la diferencia entre una hamburguesa y un filete ruso es que éste es más pequeño y lleva además perejil, ajo y cebolla.

De **Carlos Maribona** (Enviando 22/06/2010 @ 11:30:55)

# 11