



CLUB DE

GOURMETS

38 AÑOS

Gastronomía y Viajes

CATARATAS VICTORIA
BELLEZA SALVAJE

Restaurante Daluán
Castellón, tierra adentro

Jean-Guillaume Prats
LVMH en sus manos

Vinos tranquilos
De todos los colores



GRUPO GOURMETS

Nº. 466 Febrero 2015 | Año XXXVIII | 4 euros | Canarias 4,15 euros | www.gourmets.es

Un 2015 a pedir de **boca**

Madrid comienza el año alborotado. Nuevos y muy exclusivos espacios, cambios de chefs y, por supuesto, numerosas aperturas. Una ciudad que se lo guisa y... ¡se lo come!

Texto: Ana Marcos

Cuando ustedes lectores tengan esta revista entre sus manos, el chef Paco Roncero habrá cortado la cinta de inauguración de su Gastro-Joyería (Hotel NH Eurobuilding, Padre Damián, 23), una iniciativa única en Madrid sólo para ocho comensales privilegiados. ¿El lugar?: una parte de la barra de la brasserie **Domo by Roncero & Cabrera**, (1) en la que servirá sus mágicos platos —promete espectaculares presentaciones— colocadas dentro de un marco (¿equiparándolo a una obra de arte?) y que se solaparán con los cócteles de Diego Cabrera “de manera sorpresiva, no es un simple maridaje”, afirma un activo Roncero que acaba de quedarse en solitario con los bares de tapas **Estado Puro** para iniciar su expansión internacional en un ambicioso proyecto.

Nuevo Gourmet Experience
Nuestro madrileño por excelencia en estas lides gastronómicas, el chef David Muñoz, también habrá cocinado por primera vez en su flamante **StreetXO**, un proyecto

que, al cierre de estas líneas, ha visto retrasada su apertura por unas inacabables obras. Enclavado en un nuevo Gourmet Experience, esta vez en El Corte Inglés de la calle Serrano 52 (2) (¡ojo! esquina con Ayala), donde también se instalan **Cascabel** (mexicano de pro, casa madre Punto MX con el chef Roberto Ruiz) y la heladería **Rocambolesc** de Jordi Roca. Todo con terraza común de 100 metros cuadrados (más información en las páginas 70-71). Dabiz, en madrileño cañí, ve cumplido así otro de sus sueños después de las tres estrellas. Son doscientos metros cuadrados para él sólo donde degustar su “street food” a precios bastante más asequibles —e increíbles elaboraciones— que su emblemático DiverXo. Muñoz se verá secundado por la “antojería” mexicana de Ruiz (también con cócteles especiales, ay, esas margaritas...) y Rocambolesc: helados concebidos como postres...

Delicias sin fin en este espacio al que se puede acceder directamente desde la calle en dos ascensores exteriores y panorámicos. Espectaculares vistas de la ciudad también en el nuevo Gastrobar Experience, situado una planta más abajo (6º piso), inaugurado un poco antes, donde tapear y tomar un vino, incluso de grandes etiquetas por copas, desde Valbuena a referencias internacionales. Para comprar, todo tipo de delicatessen: quesos conservas, carnes de La Finca o los exquisitos panes de Madre Hizo Pan.



La 'artillería pesada' del nuevo espacio Gourmet Experience en Serrano. (2)



Aurelio Morales al frente de Suria, en Ramsés. (5)



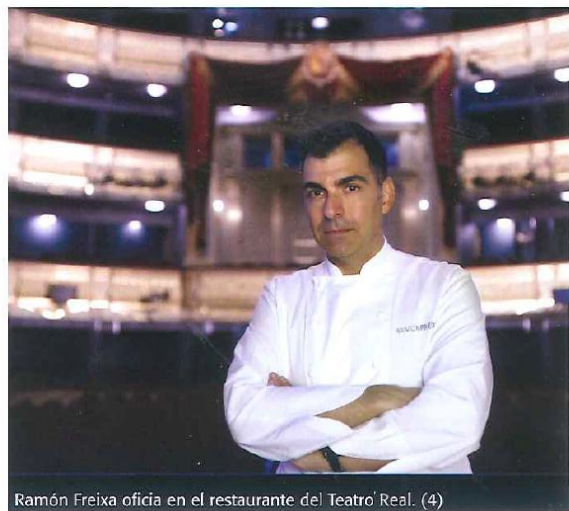
Paco Roncero y Diego Cabrera en la presentación de Domo. (1)



La nueva cocina mediterránea de Morales en Suria. (5)



Lujoso comedor de Welow. (6)



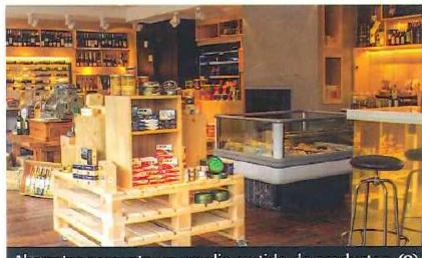
Ramón Freixa oficia en el restaurante del Teatro Real. (4)



Una apuesta por el mestizaje, en Eguinoá. (8)



Luminosa sala de Laverónica. (15)



Abarrotes presenta un amplio surtido de productos. (9)



La 5ª con Madison trae Nueva York a Madrid. (13)



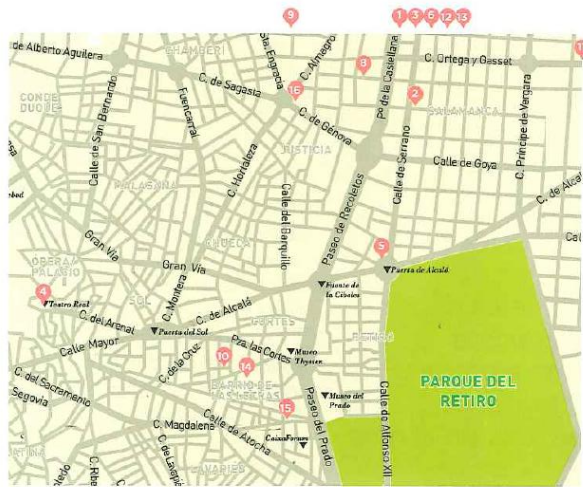
El ramen, plato estrella del nuevo Chuca. (10)

Chefs en continuo movimiento

En el hotel **Villa Magna (3)** (Pº de la Castellana, 22) hay noticias frescas. Tras la marcha del cocinero Rodrigo de la Calle, se incorpora como chef ejecutivo y responsable de su restaurante de alta cocina, Amalio Prados, de bagaje anterior principalmente hotelero, y cuyo último trabajo fue en el Hilton Madrid. Mientras, Ramón Freixa, diseña la nueva oferta culinaria en los entreactos y eventos del **Teatro Real (4)** (Pza. de Isabel II, s/n), en unión con la empresa de catering Life Gourmet: los días de función se ofrecerá también servicio de cena en el antiguo salón de baile del teatro. Cocina de altura para un lugar de contraltos. Madrid no duerme. Y especialmente

Ramsés (5) (Plaza de la Independencia, 4) mantiene sus ojos bien abiertos. Ahora, un reciente cambio de chef –Aurelio Morales, ex de Paco Pérez en su Miramar–, pone en el candelero su restaurante gourmet, rebautizado como **Suria**, con una carta mediterránea algo básica pero con “toque”, que prometen irá evolucionando a una mayor sofisticación. Ha sido el primer paso de un proyecto denominado Ramsés 2.0 que incluye también un nuevo “japo” (Natzuki) comandado por Mario Payán (KBK Aravaka) y un futuro Oyster Bar. Philippe Starck dará las pinceladas decorativas pertinentes. Todo, coordinado por su directora, Minerva Tapial. Al pie de las “Cuatro Torres” han surgido

dos futuristas espacios de cristal y aluminio. Uno de ellos **Welow (6)** (Pº de la Castellana, 259), con lujoso comedor de toque retro y el chef Ximo Sáez quien, llegado desde Valencia, mira por el producto en una cocina contemporánea y de toque actual en la que no faltan los arroces elaborados con recetas centenarias. Una carta de distintas influencias con postres diseñados por Paco Torreblanca. En el más sencillo (decorativamente hablando) **Befour Club, (7)** menús a precios estupendos -y take away-, pensados para los ejecutivos de la zona, aunque prometen exclusivas actividades (showcookings, catas, etc.) para los socios.



The Library, un cocktail lounge sofisticado. (16)



Sala del restaurante Six. (12)

Madrid está que arde

Y no hay agenda que lo soporte. **Eguinoa (8)** (Zurbarán, 18) cambia de chef. El argentino Javier Brichetto, ganador del primer concurso GourmeTapa, celebrado en el Taller de los Sentidos Gourmets en 2013, le da la vuelta a la anterior carta clásica para aderezar con toques sudamericanos la cocina española. Suave mestizaje y carta de vinos a muy buenos precios, con barra donde tomar algo a cualquier hora en horario ininterrumpido. "Aprender y degustar" es el lema del nuevo **Abarrotes (9)** (Martín Iriarte, 7. Las Matas), que inauguró Rodrigo de la Calle con show cooking en este sitio que hace gala de una gran despensa: desde caviars rusos a leche fresca ordeñada a diario

en granja cercana. No falta una gran bodega con 300 referencias. También zona para tapas, vinos o raciones de las referencias en venta, que suman unos 800 productos de todo el mundo. Y más planes apetecibles, ya se sabe, Madrid crisol de tendencias. **Chuca (10)** (Echegaray, 9), el primer "ramen bar" de la ciudad que, además de las deliciosas sopas orientales, ofrece gyozas y baos. La palabra "chuka" define la versión japonesa de la gastronomía china debida a la emigración. Un puntazo y, sobre todo, muy diferente. En **Siniquial (11)** (José Ortega y Gasset, 73) prometen un apasionado viaje por el Mediterráneo desde la hora del aperitivo al "after dinner". El cocinero

Francesco Dassisti propone un recorrido por Italia y Grecia sin olvidar nuestro país, con platos como la musaka o el ciervo al negroamaro. **Six (12)** (Concha Espina, 12), con gran terraza de invierno y decorado por Cousi-Ten con Ten, Ultramarinos Quintán, etc., es ideal para un picoteo a cualquier hora o comer y cenar más formalmente: cocina tradicional con guiños de autor. Muy cerca, **La 5ª con Madison (13)** (Concha Espina, 55) recrea un dinner americano: hamburguesas gourmet, cheesecake... todo a cualquier hora del día; por la noche, se reconvierte en una coctelería y sitio de copas. El Grupo Oter sigue imparable. Su última apertura es **La Entretenida (14)** (Cervantes, 16), un espacio estilo tasca ilustrada enclavado en el barrio de las Letras: para un picoteo compartido, comer o tomar un combinado. Cocina ininterrumpida de 12 a 1 de la madrugada. La Vaca Verónica fue uno de los restaurantes más divertidos y originales de Madrid, frecuentado por artistas y farándula, desde que su propietaria, Tati Casado lo abrió, con pocos medios pero mucha gracia, en 1989. Ahora cumple 25 años y cambia de nombre y decoración: **Laverónica (15)** (Moratín, 38) se ha convertido en un moderno local en cuya carta no falta su emblemática pasta fresca con carabenero. Cocina de corte casero -albóndigas de rape, pollo en pepitoria...- y menús diarios a partir de 11 euros. El hotel Ininside Madrid Génova (Pza. de Alonso Martínez, 3) ha inaugurado **The Library Cocktail Lounge, (16)** un sofisticado espacio con cócteles de toque personalizado y deliciosos "snacks finger food", como salmón marinado al gin&tonic o steak tartar con helado de mostaza, a cargo del chef Issam Kouhkou. Abierto todo el día, es también perfecto para el afterwork y cuenta con con Dj de jueves a domingo. Un genuino fin de fiesta para este mes. Puff... □