

ceim

CONFEDERACIÓN
EMPRESARIAL DE MADRID
CEOE

Nº150 / ENERO 2011
AÑO XXI

www.ceim.es



Acciones legales contra el bloqueo aéreo

Arturo Fernández,
vicepresidente primero

Juan Rosell,
nuevo presidente de la CEOE



ASAMBLEA ELECTORAL 2010



Gastronomía



Rafael Ansón



La cuesta de enero en Madrid

Llega la "cuesta de enero" que siempre tuvo mucho de contención después de los excesos navideños. Por eso, no son estos momentos fáciles para la alta cocina que se tropieza con la dificultad de una clientela escasa y ahorradora en exceso. Pero, contra los problemas, soluciones imaginativas.

La consecuencia inmediata de la superposición de la "cuesta de enero" con la crisis económica actual generará, sin duda, serios problemas de clientela y muchos se enfrentan a elevados costes difíciles de soportar.

Menús a precios fijos

Los clientes ya no van a restaurantes sin tener una idea aproximada del dinero que les va a costar la comida o la cena y, este es el primer reto al que se enfrentan. Lo mismo da que pague la empre-

sa que hacerlo a título personal. En ambos casos, es necesario conocer de antemano lo que va a suponer la factura.

A consecuencia de ello, al medio día son cada vez más habituales (casi obligatorios) los "menús para ejecutivos" a un precio muy razonable. Y por la noche, se opta por un "menú degustación" a un coste también razonable aunque un poco más elevado que el anterior.

Paralelamente a los dos menús, muchas veces se ofrece la posibilidad de acompañarlos con vinos también de precio asequible, al tratarse de uno de los elementos que más encarece tradicionalmente estas comidas.

La presencia creciente de los gastrobares

Otra alternativa exitosa son los gastrobares y la comida a base de tapas, respuesta a un escenario



de contención, porque permite comer libremente, improvisar y no sufrir ningún tipo de sofoco cuando llega la factura.

El primer gastrobar propiamente dicho inaugurado en Madrid fue ESTADO PURO [Canovas del Castillo, 4. Tfno. 913 302 400], promovido por Paco Roncero, director gastronómico del Casino de Madrid y su restaurante La Terraza. En un ambiente sorprendente y agradable, en el corazón de la zona turística de la capital de España, se puede comer o cenar a base de sugerentes tapas clásicas renovadas, por unos 25 euros, como la tortilla deconstruida, las croquetas, los boquerones en vinagre o las patatas bravas.

Tampoco queremos dejar de lado la alta cocina pero lo podemos hacer en locales más asequebles como LE CABRERA [Bárbara de Braganza, 2. Tfno. 913 199 457], donde la cocina, desenfadada, tiene el sello de Sergi Arola, con platos como la sopa de cebolla o el tartar de buey. Diego Cabrera, prestigioso barman, se ocupa de la famosa coctelería de la casa, en un tiempo en el que los cócteles están plenamente de moda en la ciudad.

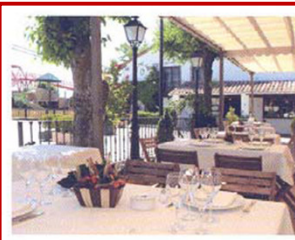
Al mismo grupo pertenece LA GABINOTECA [Fernández de la Hoz, 53. Tfno. 913 991 500], de la misma propiedad que Las Tortillas de Gabino y con un ambiente informal en el que triunfa la cocina en minijatura de los hermanos Redruello, con la

ensaladilla rusa, la carrillera de ternera y el postre de Juan Palomo ("yo me lo guiso, yo me lo como") como estandartes.

En la Plaza de La Moraleja, en Alcobendas, encontramos el ATELIER D'ENRICH [Tfno. 916 502 932], del chef Víctor Enrich, y ASPEN BAR. En el primero destaca una carta compuesta por tres menús de temporada, raciones enteras o porciones de degustación. El cocinero también ofrece al comensal sus "creaciones para no olvidar" (como la gamba roja a baja temperatura, el cochinillo o su mojito Enrich 2010). En ASPEN BAR [Tfno. 916 252 500], que comparte la terraza con el Restaurante Aspen, hay una carta de picoteo de raciones y pintxos y una amplia variedad de destilados (rones, whiskies y ginebras).

Platos de cuchara

Pero no sólo son gastrobares las alternativas sino que para estos tiempos difíciles, en los que, además, el frío aprieta, siempre es una buena opción visitar restaurantes tradicionales para disfrutar de estupendos guisos de cuchara. Por ejemplo TÁMARA CASA



LORENZO [Avda. de América, 33. Tfno. 914 155 176], sencillo y cuidado restaurante de origen palentino, cuyo emblema es una excelente tortilla de patata, de las mejores de Madrid. También son estupendos los escabeches y, a la hora del postre, el flan al estilo tradicional y la "panna cotta".

Enero es asimismo buen momento para disfrutar de una excelente fabada con selecto "compango" es el tradicional LA MÁQUINA DE LUGONES [Paseo de la Habana, 107. Tfno. 913 430 538], donde descubrir un típico menú asturiano en el que las fabes se complementan con arroz con leche y quesos típicos asturianos. Y otro asturiano con buena fabada y estupendas recetas de carnes y pescados es EL OSO [Avda. de Burgos, 214. Tfno. 917 666 060], propiedad de María de Lorenzo. Cuenta también con una excelente bodega y una selección de sidras naturales.

A poca distancia de este último se encuentra EL MESÓN DE FUENCARRAL [Ctra. de Colmenar Viejo, km. 14,5. Tfno. 917 341 019] que, de la mano de Ramón Dios, sugiere sus migas con huevos fritos y sus asados de cordero y cochinillo como alguna de las principales referencias de la carta.

En pleno barrio de Salamanca, LA COCINA DE MARÍA LUISA [Jorge Juan, 42. Tfno. 917 810 180], dirigido por María Luisa Banzo, es un local muy conocido por sus recetas de setas de otoño



e invierno, guisadas en escabeche, en revuelto, estofadas o simplemente a la plancha como ejemplo de una cocina casera repleta de sutileza ideal para cuando bajan las temperaturas.

De más reciente apertura, MALDONADO 14 [Maldonado, 14. Tfno. 914 355 045] está encabezado por el equipo del desaparecido Las Cuatro Estaciones. A precios muy ajustados, propone la cocina casera de su establecimiento original. Francisco Vicente, en cocina, y Julián Borbolla, en la sala, proponen, entre otras muchas recetas, los callos a la madrileña y la tarta fina de manzana tan demandados en el restaurante de Miguel Arias.

No podemos dejar de mencionar a EL QUENCO DE PEPA [C/ Henri Dunant 21-23. Tfno. 913 451 084] de Pepa Muñoz y Mila Nieto, quienes sorprenden con platos como: el hojaldre casero con verduras

frescas y queso, las pencas de acelgas con crema de aceite de oliva e ibérico tostado o el salteado de alcachofas de Tudela con colitas de cigala y foie rallado.

Finalizamos con LA MÁQUINA DE LA MORALEJA [Plaza de La Moraleja. Tfno. 916 585 297] uno de los restaurantes del Grupo La Máquina (www.grupolamaquina.es). En su carta despuntan: la ensaladilla rusa, las tempuras de colas de cigalas y el tartar de atún. Para cerrar, lo hacemos con el punto dulce: una compota de manzana caramelizada.

La más reciente novedad

La última novedad gastronómica en la capital de España, inaugurado en el mes de noviembre, es LA CESTA DE RECOLETOS [Recoletos, 10. Tfno. 911 400 696], encabezado por el equipo de Santceloni [Oscar Velasco, Abel Valverde y David Robledo], quienes ofrecen una cocina sencilla y bien elaborada. Con un horario que va desde el mediodía hasta

la madrugada y diseñado por Pascua Ortega, propone recetas caseras como las croquetas de jamón al estilo de la abuela o los chipirones a la plancha con confitura de cebolla, para finalizar con una mousse de chocolate con avellanas.

Relación Calidad Precio

Si hay algo que la "cuesta de enero" ha aportado a la restauración es la imaginación, el atrevimiento y la posibilidad de analizar, en profundidad, los gustos del público. Siempre, claro, que no se pongan en entredicho ni la calidad de la materia prima, ni el servicio, ni la presentación de los platos.

Lo cierto es que nadie puede dejar de lado un aspecto tan esencial en la vida como comer, mucho menos hacerlo bien, manteniendo una dieta equilibrada. En Madrid, a precios adecuados, con cocina variada, exigente y exitosa, subir la "cuesta de enero" será mucho menos costoso. ■

