



LLEGA AVENUE

Q

UN MUSICAL PROVOCADOR PARA LA GENERACIÓN 'BARRIO SESAMO'

En el teatro
Nuevo Apolo

Tres para comer setas

Se acerca el otoño y es temporada de dar un capricho micológico a tu paladar. Aunque en estos restaurantes siempre puedes darte ese gustazo.



► El Imperio

Galileo, 51 [Islas Filipinas].
Tel. 915 49 51 71.

Parece la clásica tasca madrileña de toda la vida, pero al entrar te das cuenta de que no es así. Su carta tiene casi una veintena de tipos diferentes de setas: desde las más sencillas, como los niscalos (14 €), hasta las menos vistas, como la trompeta de los muertos (15 €).



► El Cisne Azul

Gravina, 19 [Chueca].
Tel. 915 21 37 99.

Entre tanto local *cool* que encontramos por el barrio, se esconde este bar emblemático, con una extensa variedad de setas en la carta, como sus *boletus* con huevo, *foie* o queso de cabra (18 €). Además, su carne de buey está excelente.



► La Cocina de Mª Luisa

Jorge Juan, 42 [Velázquez].
Tel. 917 81 01 80.

Este restaurante, situado en pleno distrito de Salamanca, tiene en su carta la tradicional cocina de Soria, con sus especialidades micológicas, como su reuelto de trufa negra (25 €). Cuenta, además, con una extensa carta de vinos.

Bandeja de entrada ◉ LUIS CEPEDA

Si quieres saber dónde saborear tu plato favorito y acertar en cada ocasión, envía un e-mail a onmadrid@progres.es.



PREGUNTAS A ONMADRID@PROGRESA.ES



Letoile.

¿Me gustaría saber sitios en Madrid donde preparan buen *steak tartar*. Pilar Valenzuela.

De entrada, te recomendaré **Las Reses** (Orfila, 3. 913 08 03 82), un lugar que lo elabora con solvencia desde hace 45 años, todo un clásico de las carnes rojas, y **Zalacain** (Álvarez de Baena, 4. 915 61 48 40), donde lo acompañan de patatas *sofflé*. Entre los mejores que he probado recientemente se encuentra el de **Taberna de Elia** (Av. Dos Castillas, 23. Pozuelo de Alarcón. 616 87 82 87), con el solomillo de buey de calidad suprema de Los Norteños, picado a cuchillo en minúsculos dados y con un elegante aliño al gusto, que prescinde de las mostazas, por cierto, paré servir las aparte. En el francés **Petit Bistrot** (plaza de Matute, 5. 914 29 62 65) lo acompañan con pan tostado y ensalada. El de **Letoile**, restaurante principal del Casino de Torrelodones (Ctra. de A Coruña, A-6, km

29. 918 56 11 00), es célebre y te lo preparan junto a la mesa. El de **El Comité** (plaza de San Amaro, 8. 915 71 87 11) también es famoso.

¿Puedes indicarme restaurantes en Colmenar Viejo que estén bien para una celebración familiar? Almudena Malo.

El restaurante **Madrigal** (Salvadiós, 34. Colmenar Viejo. 918 46 45 69) ofrece elaboraciones sencillas, buena materia prima y raciones generosas, entre las que son recomendables sus habichas con huevo trufado. Otra opción para una celebración familiar es el **Mesón de Fuencarral** (carretera de Colmenar Viejo, 14.500. 917 34 10 19), también conocido como Mesón de Colmenar, con platos en su carta como la sopa castellana con huevo y jamón ibérico, los torreznos o el cochinillo asado.

He visitado Corea y me gustaría aprender a realizar alguno de sus platos. Fernando Ruiz.

En la escuela de cocina **Alambique** (plaza de la Encarnación, 2. 915 59 78 58), donde dan bastantes cursos de cocinas exóticas, la maestra Eun-sook Yang impartirá uno de cocina coreana, donde te sorprenderá con el *sushi* coreano, tan diferente al nipón. El curso tiene lugar el día 22 de septiembre (19.00), con dos horas y media de duración (45 €). Y si quieres profundizar más, no te pierdas el del jueves 30 de septiembre (19.00), a cargo del chef Álex Zurdo (50 €).

Mi vino

Finca Nueva 2008

Finca Nueva. Briones. La Rioja. 941 32 23 01. www.finca-allende.com. Tinto joven sin crianza. D.O.C.a Rioja. 100% tempranillo. 13% Vol. 5,5 €.



• **¿Por qué me gusta?** Porque es un vino fresco y sincero, ese vino que gusta tener en casa para comer o abrir de aperitivo; un vino familiar, de confianza, divertido y asequible. No deja de ser un detalle que Miguel Ángel de Gregorio, el famoso bodeguero de los Vinos Allende, haya decidido esmerarse en un vino joven que se saborea con naturalidad y no te pide un máster para disfrutarlo.

• **¿A qué me sabe?** Al vino reciente que tomas en una bodega, con vitalidad en el color e intensidad en aromas frutales característicos de un *tempranillo* joven; a frutas silvestres con una chispa de regalaz. Te llena en su paso en boca sin aristas, es goloso y me gusta refrescarlo un poco. Para lo que se lleva últimamente, tiene un grado alcohólico moderado y compartes fácil una botella por pareja en la comida.

• **¿Cuándo lo tomaría y con qué?** Es un vino que no te pide platos contundentes ni tampoco livianos; creo que se adapta al menú casero, sea de pescado o carne el plato principal, y aunque parezca raro, comprobé que casa bien con los asados de cordero, porque aligera la boca de sustancias espesas con cada sorbo, y es succulento con un bacalao a la vizcaína.

ALEJANDRO SANZ
SOCIOLOGO

