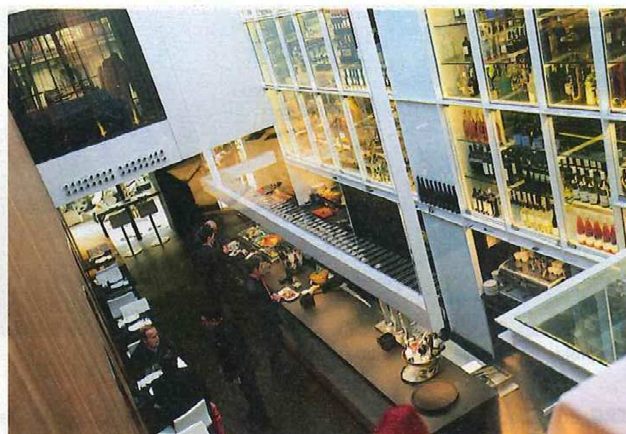


Álbor

Aceites aromáticos

Se acerca la primavera y el tiempo de las ensaladas y otras elaboraciones refrescantes. Para darles un toque especial, pueden resultar útiles los aceites aromáticos preparados en casa al gusto de cada cual. Estragón, cilantro, romero, tomillo o laurel son algunas de las hierbas aromáticas que pueden combinarse con el aceite. La marca Prepara ha sacado un nuevo vaporizador que combina una base de cristal con el vaporizador en color blanco. Se puede comprar en Kookshop.es y cuesta 20 euros.



El establecimiento del barrio de Salamanca ha reabierto con nuevo equipo

Cristina Jolonch

Reinventarse no sólo está de moda sino que a veces es necesario. Y si quienes lo deciden son dos empresarios con la intuición y el talento de Cayo Martínez (conservas La Catedral de Navarra) y José Gómez (jamón Joselito), es que había que hacerlo. Han pasado siete años desde que ambos amigos abrieron el Sula en el barrio de Salamanca, con dos ambientes en los que ofrecían una cocina informal (abajo) y elaboraciones más complejas (arriba), que durante un tiempo llevaron el sello de Quique Dacosta. Tras el cierre temporal, que aprovecharon para hacer una reforma que ha aportado calidez al espacio, reabrieron hace sólo unos meses con éxito rotundo y con la energía de un equipo renovado. Quien está al frente de los fogones es el chef bilbaíno David García, que antes estuvo en las cocinas de Martín Berasategui, en San Sebastián, y de Josean Martínez Aluja, en Bilbao. Al frente de la sala, dos reconocidos profesionales: José María Marrón y el último premio nacional de gastronomía como jefe de sala, Jorge Dávila, quien cambió la dirección del Piñera por la del Álbor.

Entre todos han conseguido convertir este establecimiento en uno de los lugares más exitosos de Madrid. Lo frecuentan tanto quienes quieren tomar buenas tapas y el mejor embutido en la planta baja, como los que prefieren comer con calma platos más elaborados arriba. En esta visita fue imposible subir las escaleras. La culpa fue del aroma del jamón y la magia del cortador, que atrapan. Cualquiera se resiste a la cata de las diferentes añadas del jamón de Joselito. Las piezas que llegan al Álbor están seleccionadas y entre ellas hay jamones de hasta siete años y 11 kilos de peso. También sirven otras chacinas, como la caña de lomo (espectacular) o el chorizo y las carnes del ibérico. Y, además de tapas clásicas como las croquetas, las piparras fritas o la ensaladilla, platos elaborados como los huevos con espuma de patata y pimientos, el bacalao gratinado, los raviolis de manitas y boletus o la carrillera guisada. Platos bien elaborados y servidos de manera impecable por ese nuevo equipo que está haciendo un trabajo excelente.

El bacalao, una de las especialidades

- 1 Brandada de bacalao gratinada.
- 2 Purrusalda ahumada.
- 3 Pieza de bacalao con caldo de chipirones.
- 4 Pochas con caldo de bacalao

Madrid Jorge Juan, 33. Tel.: 917-816-197. Precio aproximado: 35 euros en la planta baja y 50 arriba.

La emoción, un lujo

Lo llaman el taller de las emociones y se oculta en un rincón del laberíntico Casino de Madrid. Es la ilusión que ha conseguido hacer realidad el chef de La Terraza del Casino, Paco Roncero: reunir en una mesa a ocho comensales y ofrecerles sus platos en un espacio exclusivo equipado con tecnología puntera que permite crear ambientes para disfrutar de una experiencia sensorial



única por la que el grupo paga 15.000 euros. Tras la primera propuesta que presentó el año pasado, el chef ha decidido colaborar con el artista e inventor Pep Torres para la nueva puesta en escena que

combina imágenes estáticas, videoproyecciones y música. Todo ello sobre una mesa inteligente en la que el propio chef los acompaña y los invita a interactuar, en ocasiones participando en el acabado de alguno de los platos. Aromas, cambios de temperatura o juegos cromáticos contribuyen a conducirlos por un viaje de sensaciones mientras degustan los excelentes platos de Roncero. El espacio (que habitualmente sirve como taller de trabajo de La Terraza del Casino) está patrocinado por la guía Repsol y cuenta con la colaboración de Land Rover y HP.

