

Gastronomoyviajero

Disfrutar. De eso se trata. Aquí os daré **las claves** para hacerlo, sin perder el tiempo o abandonándonos a él, según os pida el cuerpo. Un lugar, una comida, un vino y una buena compañía son suficientes para aderezar un **momento excepcional**; de esos que se presentan de vez en cuando, pero, sin estresarse. Lo importante es estar en continua ebullición personal, descubriendo **la otra cara** de lugares, sitios y personas de las que podemos aprender algo. Y hay muchos y muchas, os lo prometo. De esta forma, la idea del blog es **mostraros lo que** las guías, agencias de viaje y hasta páginas web **no dicen**; y, además, con la promesa de **no recomendar ningún lugar en el que no haya estado**. Lujo asequible a vuestro alcance ...y gratis.

ACTUALIDAD

Editorial

MODELOS DE NEGOCIO

MÁS QUE PALABRAS

NAVIDAD

PREMIUM

RESTAURANTES Y HOTELES

TOSCANA

VIAJES

sábado, 8 de febrero de 2014

Madrid: ¿locura gastronómica?

Las novedades gastronómicas más relevantes de la 'capital gourmet'

La hostelería, al menos la de Madrid, parece que goza de buena salud. Porque, a pesar de la situación económica, cada día se abren nuevos locales. Conceptos, renovaciones, cambios de look...todo vale en una ciudad que parece enloquecida con la gastronomía. A ver si va a ser verdad eso que dicen de que 'o estás en Madrid o no existes'.

En fin, sea como fuere, aquí tenéis todas las novedades de restaurantes hasta día hoy y algunos embriones de proyecto que aún no han visto la luz, aunque todo pinta a que la verán en breve.



Algo así

El nuevo 31. 'El 31' ha abierto sus puertas. Tras la *deblacle* de club 31 y Jockey, el restaurante de la calle Alcalá, acaba de comenzar una nueva andadura en el mismo espacio que albergaba al clásico de la alta cocina en Madrid. Elegante y refinado proyecto gastronómico, nace con la pretensión de ser una referencia de la restauración más cosmopolita en la capital. Y por las imágenes, se ve que no ha abandonado su clasicismo afrancesado.

Algo así. La plaza de la Moraleja tiene un nuevo inquilino gastronómico o 'algo así. El nombre tiene su gracia, hay que reconocerlo, -aunque hay otro en Cañamero, Cáceres- y ahora solo hay que esperar que su carta también la tenga. Su cocina es tradicional y casi todas las especialidades pueden disfrutarse en media ración. Destaca su gran terraza de invierno, que dispone de barra de coctelería y es perfecta para comer, cenar o disfrutar



More

de un buen tapeo. En el interior los sofás chester de auténtica piel se combinan con mesas de madera noble creando un ambiente íntimo y acogedor. Maletas vintage, libros antiguos y otros detalles de inspiración viajera completan su interiorismo.

More. En pleno Barrio de Salamanca, en lo que antes fuera una prestigiosa tienda de antigüedades acaba de nacer **More** (Jorge Juan, 27). Su principal baluarte es el chef, Iván Sáez, cuyo destino anterior fue el restaurante Lágrimas Negras del hotel Silken Puerta de América. En el interior, mesas grandes y robustas, cómodos butacones que invitan a la sobremesa, cálidos tonos grises en las paredes, cuadros, trampantojos y una impresionante lámpara de plumas en la entrada... Tiene todo para triunfar.



Bodega de los Secretos

La Bodega de los Secretos. En el céntrico Barrio de las Letras (C/ San Blas 4) se ubica esta **bodega** del S.XVII reconvertida a restaurante, que apuesta por una moderna decoración y una cocina mediterránea con base en el producto de temporada y reminiscencias a la cocina asiática. Utilizada como refugio antibombas durante la Guerra Civil, el lugar esconde joyas arquitectónicas que, Cristina Vila, la directora del local, está encantada de mostrar siempre a sus clientes. Grandes bóvedas de estilo románico salpicadas de artes decorativas de los templarios que conviven en perfecta sintonía con un mobiliario de tendencia que combina diferentes lámparas de diseño, sillas italianas, mesas de fusión española y luces de distinta intensidad que hacen que cada mesa tenga su propia atmósfera y el comensal se sienta único.

Platea. ¿A la quinta irá la vencida? Muchos aún no lo creen pero el espacio **Platea Madrid** -que tantas veces amagó con inaugurarse, pero nunca se consiguió- podría comenzar su andadura a pleno rendimiento el próximo mayo (Plaza de Colón). Con 60 millones de euros de inversión y 5.800 metros cuadrados ofrecerá numerosas propuestas de ocio y, entre ellas, la gastronómica.



Chefs en Platea

Música, cine, artes escénicas, *show cookings*, lecturas, talleres, aperitivos musicales, catas en el escenario, *after works*, magia, cabaret, micro-teatro y números aéreos se podrán disfrutar mientras se tapea con las elaboraciones de Pepe Solla, Marcos Morán, Paco Roncero y Ramón Freixa. La competencia directa al recién estrenado restaurante **Columbus**, de los hermanos Sandoval, en el **Casino Gran Madrid** de Colón. Veremos en

qué acaba todo.

Amasia. Este **nuevorestaurante** –del antiguo socio-propietario del Ginger Boy- situado en la zona de Cahmberí (c/Castillo 16), también es nuevo en esta plaza. Lleno de sabor y contrastes fusiona la cultura gastronómica americana y asiática. Aunque aún le falta un poco de definición en la carta, no cabe duda de que apunta maneras y que si logra el equilibrio tendrá éxito.



Amasia

Punk Bach. Situado cerca de Zalacaín en Castellana 74, solo por el nombre ya llama la atención. Punkis con Bach? Bueno, pues este nuevo restaurante dicen que es una '**brasserie ilustrada y canalla**' (este término, 'canalla' ya me produce ronchas por lo manido, fátuo y recurrente en gastronomía). Ofrece cocina de producto, cuenta con barra de coctelería y abre todos los días. Un negocio que apunta maneras.



Punk Bach

Finalmente, y entre los que aún no han abierto, pero lo harán en poco días, hay que destacar el nuevo proyecto del chef peruano Luis Arévalo, **Kena**, que en la zona de Diego de León, suponemos que pretende superar sus éxitos pasados en el 99 Sushi Bar y, sobre todo, en Nikkei 225.



Paco Roncero

Versión original. Este es el nuevo restaurante que Paco Roncero ha puesto en marcha en Bogotá Colombia. Carta al estilo del grandísimo chef español, con tres ambientes : tapas, pequeño para cenas exclusivas y coctelería que seguro tendrá éxito entre el público colombiano. Roncero se une así a



Luis Arévalo

Sergi Arola, que tiene negocios en Chile, entre otros lugares, y a Macarena de Castro, que abrió este invierno (verano en el hemisferio sur) un restaurante en una preciosa ciudad balneario de Uruguay. Además, Roncero, tiene nuevo proyecto en marcha, en España, pero aún no podemos revelar de que se trata, aunque sí podemos adelantar que será espectacular y super-exclusivo y que... 'huele a mar'.

Más novedades, aún sin concretar, son los proyectos de dos argentinos. Un chef, **Javier Bricchetto**, que podría darnos una sorpresa en breve. También el barman **Diego Cabrera** está ultimando la apertura de un nuevo local –dejo en noviembre de 2013 Le Cabrera- con un concepto que, según sus propias palabras, va a ser la bomba... y, claro, el restaurante de Alberto Chicote que esperemos se haga pronto realidad y un sueño, no una pesadilla. Ah, y se me olvidaba lo mejor, el acuerdo de **David Muñoz**, el flamante 3 estrellas madrileño, convertido en embajador gastroómico de la Comunidad de Madrid, para trasladarse al **hotel NH Eurobuilding** con sus conceptos diver-xo y street xo. Confirmado.