

GASTRONOMÍA Y VIAJES

CLUB
DE

GOURMETS

DESDE
1976

Nº 541 MAYO 2021 4 € CANARIAS 4,15 € GOURMETS.NET



Vinos calidad-precio ⁽¹⁾ / Más por menos 26
Restaurante La Casona del Judío / La gran ilusión 12
Entrevista Enrique Olvera / México infinito 06
Viaje Cáceres / Sabor con arte 18

GG Grupo
Gourmets

Foodie y cosmopolita

El hotel Mandarin Oriental Ritz reabre sus puertas a la gastronomía, Roger Chen inaugura en el barrio del Salamanca, en la Casa de Campo aterriza toda una "Verbena", Roberto Ruiz ahora en el novedoso Barracuda y Leclab introduce el kaiseiki.

Texto—Ana Marcos

Madrid sobrevuela estos extraños tiempos y da margen a sus restaurantes para que sigan creciendo o reinventándose a través de numerosas iniciativas, muchas de ellas con terraza. Una ciudad que no ha perdido su tono vibrante a pesar de esta época difícil, que se afronta valientemente.

Sofisticación en la cumbre

El hotel Mandarin Oriental Ritz reabrió sus puertas para presentar su propuesta gastronómica desde el 15 de abril. Dirigida al completo por el chef Quique Dacosta, se ponen de largo sus tres restaurantes y dos bares, después de la completa renovación de este cinco estrellas centenario, ahora inteligentemente rehabilitado y reformado. Deesa es la joya de esta corona tan bien ornamentada; cocina vanguardista, protagonismo de la despensa madrileña y su producto de proximidad, con Ricard Tobella como jefe de cocina. Contará con el salón privado Condesa Masslov, uno de los seudónimos que utilizó Mata-Hari cuando reservó habitación en el antiguo Ritz. Magia y esplendor bajo una recuperada cúpula de cristal que cubre el Palm Court, de sabores clásicos con pizcas de modernidad y téc-

nicas actuales; a los mandos el chef Juan Antonio Medina (ex A' Barra y Zalacaín). También se han recuperado "Los tés del Ritz", con servicio de plata, como homenaje a César Ritz.

El lujo continúa en el Jardín del Ritz, abierto todo el año, con una carta viajera y cosmopolita. Champagne Bar y Pictura completan este primoroso puzzle. El primero, con una oferta excepcional de espumosos junto a ligeras delicias como armonía. En la barra de Pictura los cócteles son protagonistas y se introduce la Liquid Cuisine. Junto a las fórmulas clásicas o sin alcohol, habrá una colección de opciones elaboradas con técnicas culinarias, como la baja temperatura.

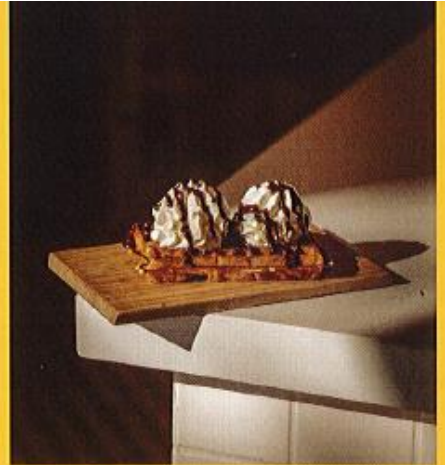
Asiáticos pioneros

Roger Chen es un conocido personaje en Madrid debido a sus numerosas aventuras empresariales en el mundo de los restaurantes. Entre ellos, siempre ha destacado Asia Gallery, enclavado dentro del hotel Westin Palace. Un elegante restaurante chino que ahora se replica con el nuevo Asia Gallery Lagasca, en el que da una versión más desenfadada del primero en un armónico espacio. Chen va a por todas e inaugura

1. Quique Dacosta está al frente de la oferta gastronómica del hotel Mandarin Oriental Ritz.
2. Gofre con helado de Maison Glacée.
3. Sala del nuevo local de Hortensio en el hotel Gran Meliá Fénix.
4. Roger Chen de Asia Gallery amplía su oferta culinaria.
5. Ricardo Vélez ha escogido el local pegado a su Moulin Chocolat para abrir Maison Glacée.
6. Langostino con miel y nueces de Asia Gallery.



1



2



3



4



5



6

NOVEDADES MADRID

Asia Gallery

Lagasca

Lagasca, 82
asiagallerylagasca.es

Asiako

Marqués de Riscal, 5
asiako.net

Barracuda

Valenzuela, 7
barracudamx.es

China Crown

Madrid Terraza

Don Ramón de la Cruz, 6
restaurantechinacrown.com

Garelos

Blanca de Navarra, 6
garelos.es

Hortensio

Hermosilla, 2
hortensio.es

Hotel Mandarin

Oriental Ritz

Pl. de la Lealtad, 5
mandarinoriental.es

Leclab

Ferraz, 2
leclab.madrid

Maison Glacée

Alcalá, 77
maisonglacee.com

Villa Verbena

Pº de María Teresa, 3
(Casa de Campo)
villaverbenamadrid.com

Zen Noodle Shop

Lagasca, 80
noodleshop.es

Zen Asian Bistró

Bretón de los
Herrereros, 29
zenchamberi.es

además Zen Noodle Shop –también ubicada en Lagasca– y un Zen Asian Bistró en la calle Bretón de los Herrereros.

María Li Bao, presidenta del Grupo China Crown, junto a su hermano Felipe Bao –chef ejecutivo–, conoce bien esta ciudad. Su restaurante de la calle Zurbano ha sido mítico desde la década de los 80, ahora, tras el traslado a la calle Don Ramón de la Cruz en un precioso local, abre una de las mejores terrazas de Madrid. Cuajada de plantas y con un exquisito servicio, propone para las tardes el “Dim sum & Champagne Bar” de 17 a 20 horas. Una selección de deliciosos bocados acompañados de champagne o gin tonic. Al anochecer la decoración se torna espectacular.

Buen producto

En plena Casa de Campo, el Grupo Triciclo y el hostel The Hat han inaugurado Villa Verbena. Un nuevo referente gastronómico que cuenta con 600 m² entre comedor, terraza al aire libre frente al lago y un cenador acristalado y climatizado (éste último aún sin inaugurar al cierre de estas líneas). En carta, desde rossejat de mariscos a carnes y pescados a la parrilla o callos a la madrileña. La oferta culinaria, diseñada por el Grupo Triciclo, como siempre hace gala de buen producto tratado de manera sencilla en clave actual. Buena relación calidad-precio. También es perfecto para tomar una copa.

De México a Galicia

Con el cierre definitivo de Punto MX, Roberto Ruiz inaugura ahora Barracuda, donde el estilo va por el camino de un street-food ilustrado. Un bonito comedor con especialidades propias del Pacífico mexicano; cocina informal en la que no faltan algunas especialidades como su nueva versión del popular tuétano a la brasa, ahora de atún rojo y chiles serranos.

Garelos es una agradable y recoleta taberna donde reencontrarnos con lo mejor de Galicia. Buen producto para unas elaboraciones cuidadas que no renuncia a sus clásicos, desde la tortilla de Betanzos a la empanada o un rico caldo. No falta una buena selección de quesos gallegos y distintos pescados o mariscos. Entre las carnes, el cañón de sanchón –ternera asada– es su especialidad. Una tarta de queso inolvidable.

Transgresión y exclusividad

Puede parecer sorprendente pero los resultados no dejan de tener gracia: Asiako es la primera parrilla vasco-asiática de Madrid. Los chefs Sergio Monterde y Raúl Romero ofrecen una divertida experiencia en la que utilizan productos españoles con técnicas asiáticas, desde Japón a Tailandia, China o Vietnam. Y con el común denominador de las brasas. Bocados pintorescos como el dim sum de rabo de vaca betizu o la tortilla con suflé a base de kimchi y centolla.

Purismo total es el que ofrece Leclab, un club gastronómico de sólo cinco mesas donde Luisa Orlando, su directora, presenta la cocina kaiseki, elaborada por la chef Yoko Hasei. Un precioso y original entorno en un espectacular piso, para degustar alguno de sus dos menús siempre con el número 5 como eje: cinco colores, cinco sabores y cinco técnicas, según las normas kaiseki. Se ofrece la opción de armonizar con sakes.

Sugerentes planes

El ya famoso restaurante Hortensio ha cambiado de local por uno más amplio. Mario Vallés ha llegado al Hotel Gran Meliá Fénix donde, tras una espectacular evolución, elabora preparaciones de base francesa, junto a sus raíces españolas y toques latinoamericanos. Un ejemplo: el foiegras fresco con guayaba de feijoa.

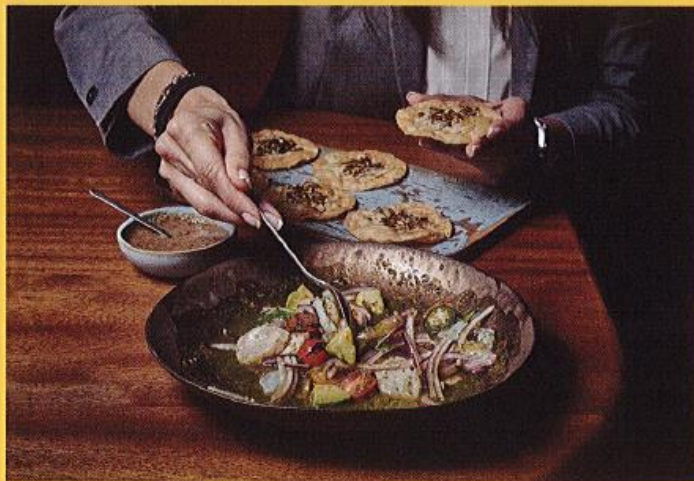
Ricardo Vélez ha abierto, al lado de su gran pastelería Moulin Chocolat, la heladería Maison Glacée. Deliciosos helados con originales sabores, como mango y vino de Jerez o caramelo de violeta, en barquillos recién moldeados. ●



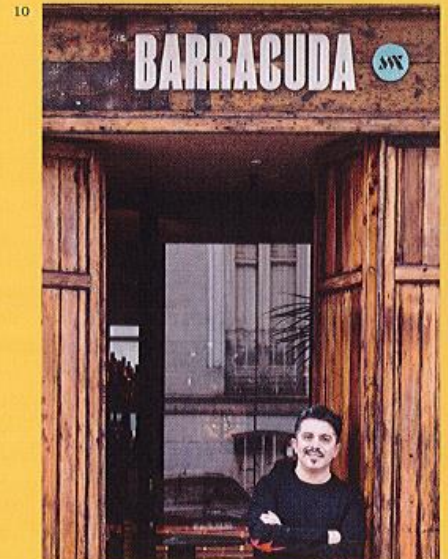
7



8



9



10

- 7. Verbena ha abierto a orillas del lago de la Casa de Campo.
- 8. Yoko Hasei presenta la cocina kaiseki en Leclab.
- 9. Vieiras, langostinos y pulpo macerado en chile chiltepin de Barracuda.

- 10. Roberto Ruiz se decanta por las especialidades del Pacífico mexicano en su nuevo restaurante.
- 11. Salmonete en dos salsas con pisto marino de Mario Vallés en Hortensio.

11

