

Tatiana FERRANDIS - Madrid

Un plato de temporada rico armoniza con un gran libro. Porque, ¿quién no ha devorado a la vez unas interesantes páginas por ser incapaz de dejar de leerlas y un bocado de casi cualquier preparación apetecible? Algo evidente como también lo es que recorrer las 350 casetas que componen la 76 edición de la Feria del Libro provoca hambre. Sus alrededores cuentan con numerosas alternativas para disfrutar de la gastronomía. Así, en el mismo Retiro, Joaquín Felipe, cocinero de **Florida Retiro**, sugiere un menú (35 euros) con el que rinde tributo a la cocina portuguesa, país invitado a la cita literaria con platos como el bacalao dourado, unos lomos de sardinas asados al carbón con migas portuguesas y el leitao, el cochinito asado clásico de la región del valle Bairrada. El toque dulce sólo lo podría poner, por supuesto, el pastel de Belem. Ya fuera del par-

JOAQUÍN FELIPE PROPONE UN MENÚ CON CLÁSICOS DE LA COCINA PORTUGUESA EN FLORIDA RETIRO

que, nos detenemos en numerosos restaurantes, unos de nuevo cuño y otros de toda la vida, que merecen una revisita.

Comenzamos por los bocados gallegos con el sello de Pepe Solla de **Atlántico**, **Casa Petiscos**. Aquí, la empanada y el pulpo son valores seguros. De la cocina de David **Marcano** (Top Chef), nos gusta todo, pero fundamentalmente, la tintura de chipirón relleno de sus tentáculos y verduras y la corvina acevichada con su boniato. En **Taberna Pedraza**, Carmen y Santiago sirven, como marca la temporada, unos guisantes lágrima hechos a la parrilla de carbón, mientras que en **La Santpere/Carmen Casa de Cocidos**, vuela el arroz en lata con gamba de Palamós, la escalibada y las anchoas de L'Escala. En el número 14 de la calle Menorca, en **La Catapa**, encontramos a Miguel Ángel Jiménez entre fogones, tesoro de los mejores productos del mercado. Recomendamos tomar o recuperar fuerzas con el salmorejo o con esas croquetas que buscan los comensales incondicionales. Recién llegadas están las navajas, procedentes de las Islas Cíes, lo mismo que los loritos. Una vez fritos, comparten plato con unos brotes de semillas, aunque nuestra receta preferida son los mejil-

La Vanduca, con Blanca Van Dulken al frente, merece una visita tras recorrer la Feria del Libro

DE CAÑAS, TAPAS Y LECTURAS



La cocinera, mientras ultima una ensalada de temporada

lones con salsa de curry rojo, un plato tan redondo como las verdinas con carabineros que hoy puede degustar. De beber, apueste por un Quíbia, un vino de la tierra de Mallorca de gran personalidad. El costillar medio rustido con salsa bordelesa es una de las elaboraciones que protagonizan las sugerencias de **La Montería**, igual que las gambas en gabardina invertidas para abrir apetito. Ahora y no otro, es el momento de comer el atún de almadraba y Miguel Ángel Román prepara el lomo con brotes de soja y salmorejo, la parpatana al oloroso y la ventresca con alioli de ajo negro. En **Castellados**, su hermano José Luis sorprende con unos demandados garbanzos salteados con langostinos, un clásico que comparte carta con unas efímeras alcachofas a la plancha y con una arriesgada ensalada de anguila y pepino. José Luis Martínez, por su parte, nos confiesa que desde los fogones de **Taberna&Media** desfilan novedades como la albóndiga de cabracho con sepionet y salsa de azafrán y el puntalette con pulpo y gamba blanca. De **La Raquetista** nos quedamos con las piparras de Navarra fritas y con la sardina marinada acompañada de escalibada con chipotles y albaricoque. Y, en la **Taberna DeAtún**, el tomatín es adictivo

▷ SARDINAS Y MOLLETES

Al otro lado del Retiro, en el 9 de la calle Montalbán, Iván Domínguez imprime su particular visión de la alta cocina atlántica. El cocinero gallego, que acaba de inaugurar en Madrid Arallo, también del Grupo Alborada, en **Alabaster** seduce al comensal adicto a las tapas con sardinas como principal ingrediente. Aquí las comemos ahumadas en tosta con queso de Arzúa, tomate y cebolleta para continuar con un arroz cremoso de cereza y anguila. Son famosos los molletes de **Condumios** y muy recomendable es el de pringá. Sabedora de que nos gusta más probar varias elaboraciones por eso de conocer la esencia de un restaurante, Blanca Van Dulken incorpora el formato media ración en la mayoría de las elaboraciones de **La Vanduca**. Dejamos que el salmorejo es imbatible y dejamos que comparta mesa con la tortilla de queso azul, la ensalada de tomate ibérico con ventresca y cebolleta y con el pulpo a la parrilla con vinagreta agrídulce. El dulce resérveselo para adquirirlo en **Moulin Chocolat**. Ricardo Vélez ha lanzado una línea de helados perfectos para tomar mientras pasea por el Retiro. Entusiasma tanto el de violeta como sus famosos macarons y los éclairs.

DÍAS DE ATÚN ROJO DE ALMADRABA

Si imbatible resulta La Hoja, uno de los templos asturianos de la capital, situado en Doctor Castelo, en el que el panaché de verduras es un plato necesario, a O Grelo hay que acudir a comer atún rojo de almadraba en tartar, en tatakí o un solomillo con pesto de tomates deshidratados y ajo asado (en la imagen). ¿El marisco? En la barra de Casa Rafa, otro clásico como Sanchís, donde son famosas las coquinas y los berberechos. También, nos gusta Martín para rendir tributo a una caña bien tirada armonizada con un pincho de tortilla. En Trenque Lauquen, pida la empanada criolla.

