

Metrópolis del 21 al 27/Febrero/2014



MADRID

F U E R A D E C A R T A

AIRES GALLEGOS EN LA CAPITAL

«ALABASTER», UN NUEVO RESTAURANTE DONDE EL REY ES EL PRODUCTO, SOBRE TODO, EL DE ORIGEN GALAICO

Febrero, además de la cicloénesis explosiva, ha traído vientos gallegos en forma de restaurante. Muy cerca del Retiro y de la Puerta de Alcalá, ha llegado un nuevo vecino, en el mismo espacio que en tiempos ocupara *Asador Frontón Montalbán*: *Alabaster* (Montalbán, 9. ☎ 91 512 11 31. Cerrado domingos. Precio medio: 50-55 €). Bajo el epígrafe de cocina de mercado de temporada, este establecimiento de diseño moderno, sencillo y elegante (el interiorismo ha corrido a cargo de A+1 Arquitectos) apuesta por el producto, el producto y más producto, la mayoría procedente de tierras gallegas.

Abierto por los propietarios de *Alborada* –restaurante coruñés que en 2010 obtuvo una estrella Michelin– y por los jefes de sala Oscar Marcos (Zalacain, Nueva Fontana, *Piñera, Lúa*) y Francisco Ramírez (*La Terraza del Casino*), dos nombres con experiencia en la restauración capitalina, propone una cocina que «combina lo mejor de la tradición gastronómica con las técnicas culinarias modernas para ponerlo todo al servicio de materia prima de gran calidad», explica Ramírez.

Y no hay duda de que el rey de la oferta es el producto: croquetas de cigala de la ría de Arosa, almejas de Vilaxoán, bogavante gallego en salpicón, cigala empanada, merluza de Burela con pil pil de lima limón, rabo de toro en ravioli con crema de

apionabo, entrecot de vaca rubia gallega, huevo perigordini con foie y boletus... Y, para mojar, pan artesanal hecho con masa madre. Cuenta con dos salones, dos reservados y una zona con barra y mesas altas destinada al picoteo y las comidas rápidas, cuyo precio medio es de 25 €.

DISEÑO MODERNO. ARRIBA: UNO DE LOS DOS COMEDORES. DCHA: LA ZONA DE BARRA.

CENA SOLIDARIA SOUL FOOD NIGHTS, AÑO II

David Muñoz, Paco Roncero, Oscar Velasco, Mario Sandoval, Ricardo Sanz... 18 grandes cocineros españoles (14 con estrella Michelin) prepararán una cena especial y exclusiva en 18 tiendas del barrio de Salamanca en beneficio de Acción contra el Hambre. La cita de esta segunda edición de Soul Food Nights será el lunes 24 y el precio del cubierto es de 250 €. Reservas en: www.soulfoodnights.org/index y en ☎ 91 771 76 65.

¡A LA RICA CASQUERÍA! *La Caspa* (Mercurio, 14. ☎ 91 574 26 15 y 686 143 823. Cerrado domingos) organiza sus primeras *Jornadas de la casquería* y ofrece, hasta el sábado 1, un menú que hará las delicias de los más víscerales: asaduras de cordero encobolladas; ensalada de mollejas crujientes de cordero y brotes con vinagreta de boletus; callos, patas y morros de ternera a la macriña (en la imagen); manitas de ibérico deshuesadas con salsa vizcaína sobre puré de alubias; sorbete de limón al cava y café o infusiones. Precio: 27,50 € (un tercio de cerveza Warsteiner e IVA incluidos).

MOVIEDAD. LOS PECADOS SE EXPANDEN. Hasta Majadahonda han llegado las tentaciones carniceras de *Pecado Carnal*. A los cuatro locales del centro de la capital, ahora se suma éste majariego. Ubicado en la calle Mina, 14 (☎ 91 299 36 80. Cerrado lunes), el nuevo establecimiento –que mantiene la carta de sus cuatro hermanos– lanza una propuesta nueva: la *Portabella kobe burger*, de setas portabello, virutas de beicon, crema y vino blanco. Además, es el único *Pecado Carnal* con una terraza al aire libre con capacidad para más de 20 mesas. Reservas en <http://pecadocarnal.com> o en info@pecadocarnal.com.