

## APERTURAS DE PRIMAVERA

COMEDORES DE COCINA THAI, TRADICIONAL, CATALANA E INTERNACIONAL, LAS NOVEDADES DE LAS ÚLTIMAS SEMANAS

Andy Boman es un viejo conocido de los aficionados a la cocina thai (¿recuerdan *Gingerboy?*). Sueco de nacimiento, mundial de vocación y tailandés de corazón, este delgadísimo chef regresa con su proyecto más personal: **EL FLACO** (Javier Ferrero, 8. ☎ 91 199 65 02. Cerrado domingos noche y lunes. Precio medio: 25-30 €). Dividido en tres zonas, la carta de este local del barrio de Prosperidad emana reminiscencias tailandesas fusionadas con platos internacionales y suele ir acompañada de las sugerencias diarias del chef. Rollitos vietnamitas vegetarianos con mango verde y un toque de sésamo; rollito crujiente de pato Pekín; satay de pollo con salsa de cacahuete; bao de panceta confitada en caldo cantonés; curry verde de mar con albahaca thai o tataki de salmón con sésamo y salsa ponzu.... Todo casero, como las salsas, seña de identidad de Boman, quien suele elaborarlas durante horas o, incluso, días. Ofrece, además, un menú degustación (cuatro entrantes, un principal y un postre. Precio: 40 €).



LA GLORIA RESTAURANTE



EL FLACO

Y, ahora, al barrio de las Letras, a **BISTRO-NÓMIKA** (Santa María, 39. ☎ 91 138 62 98. Cerrado domingos noche y lunes. Precio medio: 35 €). Tras este proyecto, se halla Carlos del Portillo (*Hotel Ritz, El Cenador de Salvador, Príncipe y Serrano*). En la carta, pensada para compartir, sobresalen las recetas con productos marinos: *alcachofas-vieira-mejillones*; *pulpo brasa-ajo negro-berza*; *rape-verdinas* o *pescado salvaje-calçots*. Pero también cuenta con una vena carnívora, desde la costilla de ternera des-

**TOLEDO, CAPITAL DEL SABOR IBÉRICO.** Del jueves 21 al domingo 24, los comedores toledanos *Tierra, Adolfo, Colección Catedral, Locum* (en la foto), *Alfileritos 24, Asador Palencia de Lara, Hierbabuena* y *La Ermita* ofrecerán un exclusivo menú ibérico (entre 38 y 110 €, este último con armonías) dentro de las jornadas dedicadas a estos productos, que patrocina la firma Fisan. Entre los platos, pluma a la brasa con mojo asiático y parmentier de patata y brotes verdes; papada marinada en soja con sopa de ajo y miso; solomillo en salsa de ciruelas...



**«TOP CHEFS» A CUATRO MANOS.** El miércoles 20, desde las 20.30 h., *Dabbawala* (Españoleto, 10. ☎ 91 593 22 78) será el escenario de una singular velada oficiada por Luca Rodi y Carlos Medina, exconcursantes de *Top Chef*. En este menú conjunto, armonizado con vinos Chivite, se servirán nueve platos, entre ellos, oreja de cochinillo laqueada con hoisin; tsukemono de pepino y daikon, shiso verde y pez flauta curado; carabinero con velo de bellota y manitas... (60 €).

### UN PASEO POR EL MERCADO DE SAN ANTÓN/ LA CASA DEL BACALAO



#### EL MEJOR BACALAO CON GARANTÍA

Han pasado ya más de 30 años desde que abrieron sus primeras tiendas especializadas en bacalao en salazón en las calles Goya, 89; Marquijo, 1 y Carmen, 20. Desde entonces, han mantenido la misma ilusión y el empeño por ofrecer el mejor bacalao de los mares del norte.

Hoy en día sirven, además, una cuidada variedad de nuevos productos que les han proporcionado una legión de recientes admiradores. Así, junto a los tradicionales cortes de bacalao salado, como los tiernos lomos o su más que recomendable desmigado, proponen resolver un aperitivo o un rico y sencillo almuerzo con alguna de sus excelentes opciones: un sabroso bacalao al pilpil, una suave brandada, el bacalao confitado o una selección de anchoas en aceite de oliva, sardinas ahumadas y arenques marinados. Además, cuentan con un servicio de desalado de bacalao de manera que, una vez que el cliente elige la pieza que más le gusta, ellos se la envían a casa sin cargo adicional justo cuando está en su punto.

#### LO MEJOR DEL PUESTO

SU EXPERIENCIA DE MÁS DE 30 AÑOS Y SUS NOVEDOSOS COCINADOS



EN LA IMAGEN BACALAO EN SALAZÓN

MERCADO DE SAN ANTÓN (AUGUSTO FIGUEROA, 24) | CHUECA | DE LUNES A SÁBADOS, DE 10 A 22 H. | UBICACIÓN: 1ª PLANTA/PUESTO Nº 12 | ☎ 91 330 02 79



TAPIOCA



BISTRÓNOMIKA

huesada y presentada en un bao hasta la chuleta rubia gallega y pimientos, pasando por la carrillera de vaca vieja y curry pangang o el pichón *Bistrónomika*. Y fabes, callos, marmitako... fuera de carta.

Ya se sabe que Latina es un crisol de culturas, también gastronómicas. En el número 9 de la Plaza de la Cebada, acaba de abrir **TAPIOCA** (☎ 91 365 61 14. Cerrado lunes), un restaurante de corte internacional y alma brasileña. Sus propietarios, Valvinei Souza y Fabiana Souza de Assis, son un jo-

ven matrimonio de Bahía que ha volcado en la carta las influencias de cocinas que dejaron los inmigrantes en Brasil, como kibes libaneses, samosas, falafel o hummus de la culinaria árabe; foie flambeado con licor de la francesa; ensaladas, arroces o pastas de la italiana y, por supuesto, de la *brasileira*: *coxinha* de pollo, salmón al maracuyá, *picanha*. Además, recetas más tradicionales como solomillo Wellington o carrillada de ternera glaseada y una variada oferta de tartas que Fabiana elabora cada día (de chocolate, red velvet, de zanahoria...).

Un local de cocina tradicional, de producto y de autor, así es el *penúltimo vecino* de Chamberí. Su nombre, **LA GLORIA RESTAURANTE** (Plaza del Conde Valle de Suchil, 7. ☎ 91 704 65 13. Cerrado domingos noche y lunes. Precio medio: 30-35 €; 20 € en barra). Al frente, el chef peruano Jaime Monzón, discípulo de los hermanos Torres en *Dos Cielos* (Barcelona), quien luego trabajó en *El Corral de la Morería* y *Alcocer 42*. *La Gloria* es un homenaje a la abuela de Monzón (en el nombre) y a la cocina catalana (en la carta). Entre sus propuestas, guisantes frescos con sepietas de la playa; coca de llardons con vieira; espárragos silvestres y aire de naranja; bacalao confitado al pil-pil, palomitas de garbanzos y espinacas con *panses i pinyons*; pescado de roca en suquet; corvina salvaje con cebolla de Figueres. Cuenta también con una zona de barra para tapear, donde tomar chipirones a la andaluza con mayonesa de cítricos; croquetas, hamburguesa o, haciendo un guiño a su origen peruano, ceviche de corvina o carbo- nes de yuca con crema huancaína.

#### JORNADAS

### MADRID SE PONE «EXQUISITO»

Del viernes 15 al domingo 24, 25 locales madrileños participarán en la VIII edición de *Madrid Exquisito* y ofrecerán un menú degustación por 25 € (bebida incluida). Propuestas de calidad como las de *Arce* (que servirá, en otros platos, gramíneas con seta de primavera y foie o costilla asada a baja temperatura), las de *El Rincón de Esteban* (por ejemplo, alubias del Barco de Ávila al pastor, entre otras recetas), las de *Lágrimas Negras* (entre otros, pieza de cordero lacada al horno, arroz de trigo sarraceno y crema ligera de ajos)... Además, 1 € de cada menú servido se donará a los comedores sociales que Mensajeros de la Paz tiene en Madrid. [www.madridexquisito.com](http://www.madridexquisito.com).



**MADREAT, DE FARALAES.** El mercado de *food trucks* regresa el sábado 16 (de 12 a 24 h.) y el domingo 17 (de 12 a 18 h.) con una nueva edición -la XIV-, cargada de aires andaluces en homenaje a la Feria de Abril. Así, 42 propuestas gastronómicas, algunas nuevas como *Ibericoteca*, *Su Piadina* o *Mestizo Truck*, se darán cita en la Casa de Campo (Ronda de las Provincias).