

APERTURAS

DE CHUECA A SALAMANCA

Sobre la restauración madrileña parece haberse posado un nube de *fertilizantes*, por la cantidad de establecimientos que están *floreciendo*. Y todo un vergel es el último local –y van seis– de **LA ROLLERIE** (Carrera de San Jerónimo, 26. ☎ 91 429 61 96. Precio medio: 15 €). Ubicado en lo que fue una gran tienda de instrumentos musicales, este restaurante-cafetería-obrador y sus diferentes espacios recuerdan a la Provenza, donde tomar de lunes a domingos alguno de los 13 desayunos y cuatro *brunchs* diferentes que ofrecen; sus distintas propuestas dulces y saladas para merendar y, claro está, una amplia carta para comer o cenar (desde brochetas de pollo satay o tartar de salmón ahumado hasta arroces, como el *risotto* de setas y espárragos o paellas, pasando por pastas frescas, como ravioli de *boletus edulis*).

Seguimos en clave plurinacional. Inspirado en Nueva York, llega **WEST 42ND** (Lagasca, 11. ☎ 91 431 86 58. Precio medio: 30 €), en honor a la calle en la que Broadway y Times Square se cruzan y donde se concentran teatros, galerías de arte, locales de música y restaurantes. Este *concept bar* es un homenaje a la urbe más cosmopolita. Su propuesta: cocina fusión basada en las distintas culinarias de la ciudad de los rascacielos. Así, su carta –diseñada por Jeremy Levy (*La Ruta del Azafrán*, en Granada; *La Jaima*, en Cádiz)– contiene platos como el tartar de



RAMEN SHIFU



WEST 42ND



LA ROLLERIE



LA BARRA DEATÚN

atún con cebolleta picada y kimchi, el *usuzukuri* de vieiras, *pulpito wey!*... Todos se pueden acompañar con las armonías creadas por el *bartender* Carmine Sesto. Tienen, además, menú de día (12,80 € con opción *take away*), tartas caseras, *cookies*, cócteles, *happy hour* y música.

Entre tanta floración también hay sitio para especies exóticas, como **RAMEN SHIFU** (Ayala, 65. ☎ 91 401 77 30. Cerrado domingos. Precio medio: 15 €), una oda al plato básico de la gastronomía japonesa, del que cada región tiene una versión. En este local del grupo propietario de *Ayala Japón*, *Oishii o Go!* *Sushing* se sirven hasta 10 variedades tradicionales: desde el *tonkotsu ramen* (Hakodate) hasta el *shoyu* (típico en Tokio), pasando por el picante *tan-tan* (con carne picada de

cerdo ibérico, salsa *spicy miso*, *pak choi* y cebollino) o los vegetales como el *yasai* (brotes de soja, cebollino, col china, setas shiitake y caldo original). La oferta se completa con tres *mazesobas* (fideos secos, sin caldo), platos de arroz y *gyozas*.

También *brotan* temáticos. Con un concepto más informal que su hermano mayor de Ponzano, 59, ha abierto sus puertas **LA BARRA DEATÚN** (Hortaleza, 51. ☎ 91 041 55 57. Precio medio: 15-25 €). Con idéntica esencia (esto es, el atún rojo salvaje de almadraba como estrella de una propuesta basada en las cocinas gaditana y japonesa), la carta está pensada para compartir y tapear. Por ejemplo, *pan bao* con atún picante y huevo de codorniz, *taquitos* de atún marinados en salsa *teriyaki*; tartar de atún con ajoblanco de piña...



PRODUCTO. EL SALCHICHÓN TRUFADO, DOS «DELICATESSEN» EN UNO. ¿Qué ocurre cuando se fusionan una selección de las carnes más nobles del cerdo ibérico de bellota (pluma, presa y secreto) y las mejores trufas negras de invierno; se curan en secaderos naturales en Guijuelo en unas condiciones de humedad y temperatura muy controladas y se dejan reposar ocho meses en las bodegas? Pues que se obtiene un producto singular: el salchichón de bellota trufado Gran Reserva Fisan, elaborado con un proceso completamente artesanal en el que no intervienen colorantes ni conservantes artificiales ni potenciadores del sabor. De venta en www.fisan.es/shop-online y espacios gourmet. Precio: 38 €.

10 AÑOS, 10 PLATOS. Ha pasado una década desde que Nacho Fernández Picón abriera en el barrio de Salamanca el restaurante japonés *Inari* (General Pardiñas, 43. ☎ 91 576 33 12), momento en el que la gastronomía nipona no vivía el esplendor actual. Ahora, este local celebra su décimo aniversario con un menú especial que recorre su historia a través de algunos de sus platos icónicos, como el tartar de atún con salsa *Inari*, los makis como el *California especial*, las *gyozas* caseras o el mollete japonés de *soft shell crab*. Así, hasta 10 propuestas (100 €, para dos personas, incluye postre, vino de la casa y café). Y, para brindar por la década, una jarra de sake. Este menú se servirá durante todo el año y también en *Inari Moraleja* (Azalea, 1. La Ronda de El Soto de la Moraleja. ☎ 91 007 03 56).

