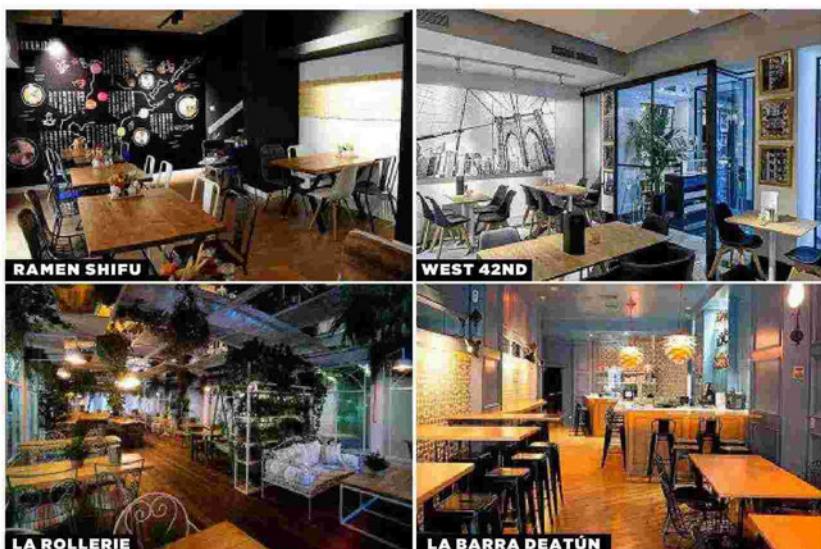


APERTURAS

## 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-obra dor 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 bares* 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



atún con cebolleta picada y kimchi, el usuzukuri de vieiras, *pulpito weyl!*... 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 domingo. 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 DE ATÚN** (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](http://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 Rotonda de El Soto de la Moraleja. ☎ 91 007 03 56).

