

VIAJEROS URBANOS >

10 razones para redescubrir el barrio de Salamanca

Dulces mallorquines, peonías holandesas, poesía reivindicativa y coctelería botánica. Sorpresas y tendencias en el Madrid más clásico



REYES CUEVAS

16 AGO 2017 - 00:00 CEST

El céntrico barrio de Salamanca madrileño se reinventa. Más allá de grandes firmas y comercios de postín, atrae a los amantes de la novedad. Lo recorreremos en busca de las últimas tendencias.



Mostrador de la pastelería Formentor, en Madrid.

Ensamadas de sabores

El típico dulce mallorquín despierta el deseo vacacional y el apetito. En la **pastelería Formentor** (Hermosilla, 81; +34 914 31 97 27), Tomás Martín elabora ensaimadas de hojaldre, algodonosa miga y de muchos sabores. Las hay de cabello de ángel, crema tostada, nata, chocolate, frutas o sobrasada mallorquina. Minimalista y luminoso, los jóvenes **diseñadores Kikeller** crearon este espacio para una pastelería con más de medio siglo de vida, antes ubicada en la vecina calle de General Díaz Porlier. Se puede acompañar el dulce con un café mallorquín. También hay opciones saladas, como la aguja de ternera y bonito o el *quiche* de beicon. Del *forn*, típico horno mallorquín, salen *cocarros* (empanadillas rellenas) y *cocas* de trampó (tostas de verduras). Para adeptos, tienen tienda en el Mercado de Chamartín (Bolivia, 9).



Detalle de la sastrería El Ganso.

Un traje a la medida

Ubicada en un esquinazo estratégico entre portales señoriales, finos restaurantes y sucursales bancarias, **El Ganso** (Jorge Juan, 15; 914 35 86 97) cuenta con tienda en el barrio, muestra de la expansión que ha experimentado esta firma de ropa masculina desde sus inicios en la calle de Fuencarral. Además de pantalones, camisas y *blazers*, en la planta baja ha incorporado un servicio de *tailoring* (sastrería a medida) junto a una robusta mesa, bobinas, tejidos y forros de muestra. La propuesta es customizarse una traje, una americana o un pantalón de lana fría, incluso en verano. Se pueden elegir tejidos, colores, ojales, botones para, un mes después, vestir tan elegante capricho.



Floristería Verde, en el barrio de Salamanca.

Flores y musgo europeos

Frescas rarezas frente a tópicos rancieros. En un local de pocos metros, el venezolano Ricardo Douaihi ha creado **Verde** (Núñez de Balboa, 8; +34 911 99 54 78), una bonita tienda de decoración vegetal donde los visitantes pueden recibir un máster en rosas. Tienen la rosa esperanza (de color champán con bordes rosados) y la topaz (en tono fucsia). También, la *lemonade* (blanca tirando a verde). Además, hay peonías, de rosados pétalos, consideradas las reinas de las flores. Douaihi, experto paisajista, las recibe (por encargo) desde Holanda. Más allá, también podemos curiosear entre laureles, olivos, pequeños boj... También se elaboran centros de flores secas y ramos o *bouquets*, y se decoran terrazas y balcones. El último grito es el musgo finlandés para pequeños jardines urbanos.



Zona de 'pintxos' de La Guarida de Narváez, en Madrid.

De tapas en la taberna

El barrio de Salamanca tiene forma de trapecio y el momento del aperitivo se disfruta especialmente en el lado sur, que linda con el Retiro, zona de tapeo. Turno para los imaginativos *pintxos* de **La Guarida de Narváez** (Narváez, 26; +34 911 73 90 79), la penúltima intervención en Madrid de Ignacio García de Vinuesa, creador de espacios. Al otro lado del cristal serigrafiado divisamos una barra y mesas de altos taburetes. Al fondo, el comedor, simula la taberna de una barco, con maderas y espejos redondeados de ojo de pez, en consonancia con sus populares jornadas, como las del bacalao. Pinchos fríos sobre pedazos de pan de hogaza y tostas, acompañados de vino blanco. También hay raciones de boquerones y rabas, y cada día, para comer, pescado de lonja, producto fresco del norte. Conviene no perderse la tortilla de bacalao o el secreto ibérico con *chutney*, especias indias dulces y picantes: el factor sorpresa.



Torrija de brioche con helado de vainilla en Muñagorri.

Un huevo en un nido

En este restaurante donostiarra también mandan las tapas. Se trata de un gastrobar con un fino comedor al fondo. En **Muñagorri** (Padilla, 56; +34 914 01 47 41), con un reciente Sol Repsol, Pedro Muñagorri sirve raciones para compartir en la barra, como las croquetas de ibérico o el *carpaccio* de picaña, una variedad de carne. También hay pinchos fríos, como el de ensalada de *txangurro* con huevas de trucha, y conservas: caballas, sardinillas, huevas de merluza... El Huevo en nido es una reinterpretación de un nido de golondrina que lleva hongos, *foie* y trufa, y se abre a golpe seco de cucharilla. Para beber, hay vinos clásicos y vinos dulces.



Vinoteca En Copa de Balón, en Madrid.

Pingus con patatas de trufa

Callejeando hasta el corazón del barrio encontramos esta fina vinoteca de dos plantas, una tienda-almacén. **En Copa de Balón** (Núñez de Balboa, 24; +34 910 51 13 65) fue una librería y hoy es un local de aire industrial con ladrillo visto con una cava de 2.000 referencias. El interiorismo, del estudio 311 Arquitectos, incorpora ilustraciones para diferenciar las zonas. Vinos, cavas, champán, destilados, licores y hasta refrescos. Los vinos proceden de 60 países y hasta 30 denominaciones de origen diferentes. Bajo un lucernario, en estanterías y vitrinas, desfilan *vegasicilias*, *pingus*, vinos de Peter Sisseck... Al fondo, rones, coñacs y brandys en serigrafados envases y a un lado, una zona *gourmet* con patatas de trufa, salsas de sabores, aceites, panecillos y patés.



Librería Los Editores, en el barrio de Salamanca (Madrid).

Libros 'indies'

Como un espacio para alimentar los sentidos, **Los Editores** (Gurtubay, 5; +34 912 97 83 73), cuya propietaria es la autora francesa Philippine González-Camino, se ha posicionado como librería de referencia. Por ella han pasado desde el ilustrador francés Benjamin Lacombe al joven autor madrileño Javier Expósito y sus sesiones de poesía recitada. En sus 80 metros cuadrados tienen cabida, mayormente, la literatura de ficción y pequeñas editoriales *indies*, como Arrebato, Demipage o La Huerta Grande. Entre sus 4.000 ejemplares ha desfilado el cantautor norteamericano Elliot Murphy y recitadores de poesía como Asier Larretxea, Uxue Juárez o Pedro Letai. Organizan "vermús poéticos" los sábados (a las 12.00) y reivindican la lectura en un manifiesto: "La vida de las librerías corre peligro (...). Solución: formar un incorruptible ejército de lectores".



Pargo en hoja de acelga de La Huerta de Carabaña, en Madrid.

Vegetales y cócteles de la huerta

Este local en forma de L y dos accesos fue el famoso Vi Cool de Sergi Arola y actualmente acoge a **La Huerta de Carabaña** (Jorge Juan, 18 y Lagasca, 32; +34 910 83 00 07), restaurante con terraza veraniega incluida. Lo último es su coctelería botánica: combinados a base de frutas y hortalizas (como pepino, apio o jengibre). A picar algo invita su bistró (menú desde 25 euros), con entrada por Jorge Juan, donde desayunar comer o cenar de forma informal en un ambiente retro. En el acceso de Lagasca está el restaurante gastronómico, un bonito proyecto del diseñador Pepe Leal donde manda el cobre, con lámparas colgantes, serigrafías y apliques en forma de col. A la carta llegan selectas verduras de una finca familiar situada en Carabaña, al sureste de Madrid. Hay una gran rotación de carta, que firma el cocinero Roberto Cabrera, y que ensalza el producto de temporada. Destacan sus platos a la brasa, como el de verduras con crema de apionabo, chirivía y jugo de pimientos asados, o las coles de Bruselas con brócoli, tomate y boletus. También cocina lubina, pargo, salmonete y carnes como el lomo de ciervo. Los dulces llegan de la vecina pastelería Moulin Chocolat (Alcalá, 77), de Ricardo Vélez.



The Jungle Club by Amazónico, en el barrio de Salamanca.

Copas con jazz

Madrid duerme poco, ofrece animación casi las 24 horas. Pero aprovechar el día es la nueva tendencia, sobre todo, el momento *afterwork*, tras la jornada laboral. Por ejemplo, con un aperitivo vespertino en el clásico **Ultramarinos Quintín** (Jorge Juan, 17; +34 917 86 46 24). Ya de noche, Amazónico es perfecto para cenar o tomar un cóctel. Espetos a la brasa y asados del mundo en una jungla simulada, que incluye barra japonesa y una exuberante terraza. En la planta baja, **The Jungle Club by Amazónico** (Jorge Juan, 20; +34 915 15 43 32) es un moderno tugurio vanguardista con programación musical y estrellas nocturnas como Martina Skat, con una voz que ha cautivado a sus descubridores. En la programación se dan cita (a diario) sonidos de jazz, soul, neo-soul, r&b, gospel y hasta flamenco en un local de aire neoyorquino firmado por el estudio de Lázaro Rosa-Violán. Butacas bajas, espejos retro y una barra que invita a copenar hasta altas horas.



Habitación del hotel One Shot Recoletos 04, en Madrid.

Para dormir

Cerca de las tiendas de grandes firmas de Serrano y Velázquez se esconde, en una calle escasamente popular, este delicioso hotel *boutique*. Una “personal interpretación de la modernidad”, según sus dueños, donde alojamiento, bienestar y arte urbano confluyen. **One Shot Recoletos 04** (Salustiano Olózaga, 4; +34 911 82 00 70) pretende hacer de cada estancia “un momento único”. Cómodas camas, bañera o, en su defecto, ducha con

efecto lluvia. La arquitectura del edificio, del siglo XIX, con característicos balcones, es obra del arquitecto Manuel Aníbal Álvarez. Un ejemplo de arte Neoclásico puramente madrileño.

ARCHIVADO EN:

Viajeros urbanos · Turismo ciudad · Rutas turísticas · Destinos turísticos · Madrid · Barrios · Viajes · Comunidad de Madrid · Areas urbanas · Ofertas turísticas · Turismo · Urbanismo · España

CONTENIDO PATROCINADO



De Sousa, Brut Réserve Blanc de Blancs

(LAVINIAES)

10 escapadas este puente de octubre

(ROOM5)

Selección Fruta Pequeña

(DISFRUTAVERDURAES)

Fusion Clear Blue One con lente azul

(HAWKERS ES)

Y ADEMÁS...



Georgina Rodríguez presenta a su hermana: "Bendición"

(TIKITAKAS)



Poljanski, el ciclista que impactó a todos con sus piernas

(AS.COM)



El día que Conor McGregor entrenó con "La Montaña" de Juego de Tronos

(TIKITAKAS)



Los favoritos de los Emmy para las casas de apuestas

(TIKITAKAS)

recomendado por

© EDICIONES EL PAÍS S.L.

Contacto | Venta de contenidos | Publicidad | Aviso legal | Política cookies | Mapa | EL PAÍS en KIOSKOyMÁS | Índice | RSS