

Vanitatis

Planes ricos: averigua cómo puedes hacer tu puente más apetitoso

Entregándote a las nuevas propuestas de Meating, a la cocina canalla de Muñagorri, al cocido madrileño o a algunos maridajes de sobresaliente. Queremos ponerte los dientes largos



El chef Óscar Velasco (Santceloni) ha tomado las riendas del Meating

Autor

Ángeles Castillo

Contacta al autor

Tiempo de lectura 6 min

05.12.2016 – 05:00 H.

Queremos caer, como Obélix, en la marmita de un buen cocido, cruzar el charco comiendo lo más granado de la cocina peruana -en honor al escritor Vargas Llosa-, probar nuevas cartas y hacer un guiño a los cocineros que hacen que esto del comer también sea 'canalla' y divertido. Toma nota para ir abriendo boca.

Prueba lo nuevo de Meating

El restaurante acaba de iniciar nueva etapa con el chef Óscar Velasco, el mismísimo de Santceloni (2 estrellas Michelin, 3 soles Repsol y Premio Nacional de Gastronomía), como socio y a cargo de la dirección gastronómica. La carne seguirá siendo el producto estrella (de Cárnicas Guikar, de Jesús Sainz), como también las verduras, de pequeños productores de Tudela y San Sebastián, y el pescado, que viene de Luarca, servido por Jorge Lanza. Se suma el pan ecológico y según técnica tradicional de La Panoteca. También puedes ir a dar buena cuenta de un succulento desayuno o a empinar el codo en su barra de bar y cócteles.



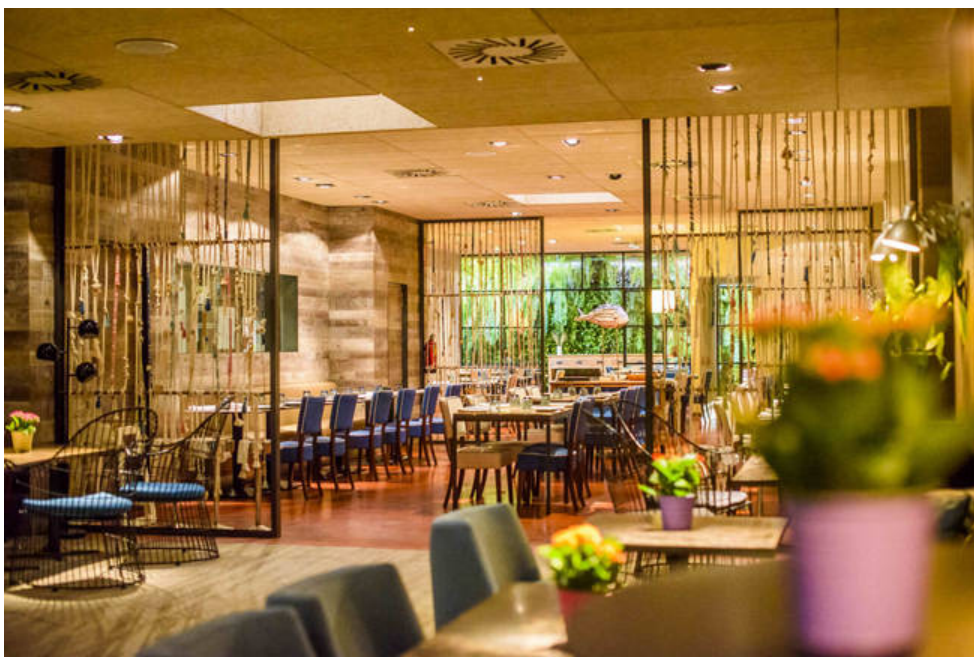
puerros del Goierri a la plancha lacados con avellana y ajo negro

No te pierdas: la sardina flambeada con berenjena asada y aceitunas; las virutas de 'foie gras mi cuit', jalea de manzana con maíz crujente, los puerros del Goierri a la plancha lacados con avellana y ajo negro, el lomo de merluza con suave pilpil picante o los muslos de pintada en pepitoria guisados con cerveza negra. A la hora del postre, que sea un bizcocho de aceite de oliva, café 'frappé' y helado de queso.

Dónde: C/ Valenzuela, 7. Madrid.

Sucumbe al Perú más marinero

Hagamos patria, la de Vargas Llosa, a mesa puesta. La de este restaurante de la zona izquierda del Eixample que peca de marinero -ahí está la escultura de un gran pez- con su oferta de cebiches, tiraditos y platos de la cocina 'nikkei' elaborados en directo en su barra de frío. Por eso se llama como se llama: totora es una pequeña embarcación artesanal de pescadores (los caballitos de totora). Lo han puesto en marcha, igual que el madrileño Plaza de Perú, de cocina de allí (muy purista), los peruanos afincados en Madrid Patricia Vega y Antonio Aramburu. Estamos en un espacio de 700 metros cuadrados, con decoración inspirada en la caleta de Huanchaco, al norte de Perú: mucho azul, madera y fibras naturales. Hay menú del día (15 euros).



Totorá es un viaje al Perú más marinero (sin salir de Barcelona)

No te pierdas: clásicos como el lomo saltado, el anticucho de corazón o el ají de gallina, o los más creativos cebiche de marisco, tiradito de caballa, causa de pez mantequilla, seco de jarrete de ternera, navajas a la chalaca o zamburiñas con ajo y rocoto.

Dónde: C/ Còrsega, 235. Barcelona.

Entrégate a los vinos generosos



Triana, una neotaberna andaluza

No nos referimos a las buenas intenciones del 'qué bello es vivir' navideño, sino a los Montilla Moriles y Jerez, que son los que corren por la barra de la taberna andaluza del Retiro (y del siglo XXI), o sea Triana, concretamente de las bodegas Toro Albalá y Ximénez Spínola, y los que acompañan sus especialidades. De Montilla, el fino en rama Eléctrico Bombilla, para los ibéricos; el Dos Claveles, para las frituras clásicas andaluzas; el amontillado Marqués de Poley de 1951, para el rabo de toro, o el Don PX Convento Selección 1946, un Pedro Ximénez 100% que, según nos recuerdan, "fue catalogado por Wine Advocate con 100 puntos Parker y reconocido como uno de los mejores vinos de la historia", aconsejado para las largas tertulias de la sobremesa.

Tragamos saliva. Y de Jerez, el Fermentación Lenta, para maridar con la tortilla de camarones; el Exceptional Harvest, de uvas pasas, para el pescado; o el PX Vintage, para los postres con notas de frutos secos, pasas u orejones.

No te pierdas: su cazón en adobo, sus alcachofas con crujiente de jamón y ajito, sus chacinas e ibéricos o el secreto ibérico de bellota.

Dónde: C/ Narváez, 48 (parking gratuito en C/ Menorca, 31). Madrid.

Saca tu lado más verde

Puedes hacerlo en Ox's porque, además, este templo de la cocina vasco-navarra en Madrid ha desplegado la alfombra roja para recibir a las verduras de la temporada: cardo, alcachofas... Queremos decir que ha incluido en su carta de vinos tres añadas históricas de seis grandes referencias clásicas de Rioja: cinco joyas de la enología española. Entre ellas, un Glorioso Reserva 2001 de Bodegas Palacio o un Viña Ardanza Reserva 2005. Es cosa del cocinero José Ignacio Urdiaín y su mujer, Mila López. Abrió como asador ('ox' es buey en inglés) y hoy es el reino de las verduras navarras. Tienen un menú degustación por 35 euros.



El Ox's es el rey de las verduras navarras

No te pierdas: sus albóndigas caseras de ternera, las alcachofas con almejas o la sopa de pescado.

Dónde: C/ Juan Ramón Jiménez, 11. Madrid.

Viaja con la cocina 'canalla' de Muñagorri

Pedro Muñagorri la llama viajera, informal y divertida, porque baja de alturas para ofrecer al comensal 'fish and chips', burrito de pato, bocatinés, hamburguesa de vaca o perrito 'rostbratwurst'. A veces no hay que ponerse tan solemne con esto de la gastronomía: se agradece. Más allá de estas 'canalladas', sirve lo que viene a ser 'comfort food', cocina sencilla donde lo que importa es la materia prima. Al chef le gusta desmitificar, así que se ha entregado también al 'street food gourmet', para sacar a pasear 'pintxos' y raciones.



Aquí puedes probar comida callejera 'gourmet' a cubierto

No te pierdas: el 'carpaccio' de picaña rubia gallega con pimienta negra y aceite de ajo, muy brasileño; el ya citado perrito, que se elabora con salchicha de hierbas de tripa natural, asada a la parrilla y servida en barrita tierna de pan 'bretzel', muy alemán; los 'fish (bacalao y calamares rebozados a la andaluza) and chips (de remolacha, patata y batata)', con crema de anchoas, muy 'british'; o el nuevo bocata de calamares, en mollete y con alioli de ajos asados y perejil en pan horneado al momento, para honrar al castizo Madrid. Reinventando.

Dónde: C/ Padilla, 56. Madrid.

Disfruta de un cocido madrileño

Es el momento de que, como Obélix, caigas en esta marmita. Es tiempo de plato humeante y cuchara. Se puede elegir entre Casa Carola, Jota Cinco (los miércoles), El Mendrugo (la primera semana de mes en su menú), La Rollerie (los jueves en su menú), Los Galayos, un clásico capitalino, o Ponzano (los miércoles). Averigua si te lo sirven en puchero de barro y en cuántos vuelcos. Esto del cocido es una ceremonia.



¿Qué tal un cocido madrileño en La Rollerie (C/ Mayor, 24)?

¿Tienes un dispositivo móvil iOS o Android? Descarga la APP de Vanitatis en tu teléfono o tablet y no te pierdas nuestros consejos sobre moda, belleza y estilo de vida. Para iOS, pincha aquí, y para Android, aquí.