

Nochebuena a pedir de boca

Ahí van algunas pistas para saborear unas fiestas sin perder la cabeza. Reserve mesa tanto en los espacios clásicos como en las nuevas apuestas de los grandes chefs o deje que éstos cocinen por usted



La cocina tradicional vasca de Muñagorri puede trasladarse hasta la mesa de Navidad de cualquier casa madrileña. No fallas con las vieiras a la mantequilla negra con alcaparras o la carrillera de vaca guisada al oloroso

Tatiana Ferrandis. 18/12/2017

Nos adentramos en el mes favorito de los paladares disfrutones. Y, cierto es que, gracias a la fiebre gastronómica que nos envuelve, y que no tiene pinta de bajar, las opciones son numerosas. Tomar el aperitivo el mismo día 24 es una tendencia que piensa quedarse. Nos gusta tomar las calles, y más ese día, hasta casi la hora de cenar. Así que, ya sabe. A mediodía, el Café Comercial (Glorieta de Bilbao, 7) recibe a sus invitados con una copa de champán Mumm y con un arroz a banda, preparado por Pepe Roch, y jamón ibérico para almorzar. La música la pone Pepino Marino.

Se lleva reservar mesa en los hoteles, pero no es un antojo, sino que las grandes cadenas apuestan por crear espacios gastronómicos apetecibles y dirigidos por maestros por los fogones. En estas líneas, sólo hablaremos de algunos, pero merecen la pena muchos más. Así, en el Orfila (C/ Orfila, 6), el único hotel de la capital que pertenece a la prestigiosa asociación Relais&Château, quien anda detrás de la creatividad gastronómica es Mario Sandoval. 180 euros es el precio del menú, que arranca con un tartar de bogavante con aceite de chile y chalota y sopa del mismo marisco y culmina con un magret con puré de patata y cítricos. El resto de los platos están a la misma altura y, por supuesto, el comensal es recibido con una copa de Taittinger Brut Reserve.

Media Ración by Cuellas (C/ Mejía Lequerica, 8) se aloja en el Urso (120 euros más IVA) y el cocinero Antonio del Álamo ofrecerá bocados como la sopa de pescado y mariscos con tostas de «rouille» y el solomillo sobre coca de verdura y salsa de vino tinto. Aurelio Morales, por su parte, que acaba de hacerse con una estrella Michelin en Cebo, tiene previsto cocinar antes de que llegue Papa Noël en el Urban platos como la sopa de galets y un jarrete glaseado con berenjena y tuétano. Su blanca Navidad sabe a yogurt, queso y chocolate blanco. El primer restaurante español en lograr tres estrellas en 1987 fue Zalacaín. Después de cuatro meses de sabrosa reforma reabre con un apetecible lavado de cara, así que quien lo desee puede regalarse uno de las tres propuestas que esta temporada diseña Julio Millares, autor de bocados imprescindibles como la pularda asada con salsa perigordini y endivias braseadas. Las patatas soufflée, que no falten.

Si es de los que en Nochebuena no ha salido de la cocina y al día siguiente no quiere ni acercarse, no se podrá negar a las sugerencias de Elisabeth Horcher. La terrina de foie de oca con higos picantes, el clásico consomé don Víctor y el ganso asado con manzana, puré de castañas y lombarda y las crêpes sir Holden son algunas de las que se servirán en el número 6 de Alfonso XII. Asimismo, Davide Bonato enciende los fogones de Gioia (C/ San Bartolomé, 23) tanto la noche del 24 como para celebrar la Navidad (entre 45 y 55 euros), momento perfecto para probar platos típicos de Italia, como el risotto con azafrán y carrillera de ternera con aroma de cacao cocinada a baja temperatura. Y, si aún no ha decidido dónde reunirse con los suyos para festejar la tradicional comida previa, que no le pille el toro, en Rubaiyat (C/ Juan Ramón Jiménez, 37) encontrará un menú a partir de 39 euros.

Tanto para quienes lo tienen a tiro de piedra o para quienes les apetezca una escapada navideña, Morazarzal es el destino gastronómico perfecto. Sobre todo, porque el asesor gastronómico de Barrenola (C/ Lago Ontario, 24) es David Marcano y al frente de los fogones se encuentra Yago Márquez. Tradición vasca al

cien por cien en platos como las cocochas en tempura con tártara de piparras. El jarrete de lechal, el cabrito y la merluza en salsa verde con almejas y langostinos incluso los preparan para llevar. Pedro Muñagorri (C/ Padilla, 56) hasta el 10 de enero está, más si cabe, a nuestra disposición. Pregunte por las delicias para saborear en casa, como las vieiras a la mantequilla negra con alcaparras y la carrillera de vaca guisada al oloroso con puré de patatas. E incluso, desde aquí, lo reconocemos.

Petra Mora (petramora.com) es en numerosas ocasiones nuestro secreto siempre confesable para ofrecer una cena redonda sin mover un dedo, ya que los platos preparados que venden son imbatibles. En estas fechas, lo son la pularda rellena, el cordero lechal y el cochinillo.

Chocolate con churros de postre

No hay comida de Navidad que se precie si no termina con unos turrónes sobre la mesa. Nos hemos decantado por los nuevos de Torrons Vicens y Albert Adrià (C/ Mayor, 41). En concreto, la línea Adrià Natura, compuesta por el de cabernet sauvignon con especias, el de chocolate negro con miel y limón, el de chocolate con churros o el de pipas de calabaza.