

RESTAURANTE

En alza o en baja

Un termómetro para los cambiantes establecimientos madrileños

Dentro de la variedad, cada día —y por fortuna— mayor de estilos, pretensiones y cocinas de los restaurantes españoles, un rasgo común sigue caracterizando a la mayoría de ellos: la irregularidad. Y no es tan sólo el leve altibajo de un día a otro: son las subidas y los hundimientos culinarios más bruscos e inexplicables, o el deterioro brutal del humilde local que se puso de moda y ahora *se aprovecha* para *hacer su agosto* —dos expresiones muy ibéricas—, o el feliz y casi clandestino cambio de cocinero, como hace poco se recalca en esta página a propósito del Señorío de Bértiz.



Un repaso reciente a algunos establecimientos madrileños indica pocas buenas sorpresas en ese terreno. Es decir: suben de nivel culinario algunas de las mejores casas, de las que han dado abundantes pruebas anteriores de su esfuerzo por evolucionar y mejorar. Pese a la ausencia de sorpresas, es de justicia reseñar

la tendencia siempre firme de Zalacaín (con novedades tan delicadas como unos pastelillos de col rellenos de oca), de Horcher o de Cabo Mayor. Estar arriba y esforzarse tiene mucho más mérito de lo que parece; no es el caso de todos los grandes restaurantes *de siempre*. Entre los menos famosos están en alza

Fass y Viridiana, por ejemplo.

En los lugares que hay que catalogar a la baja lo que se observa estos días —aun en los muchos casos en que su éxito sigue intacto y la crisis económica no los ha tocado de lleno— es un cierto cansancio, una cierta rutina en la preparación de sus platos de toda la vida. Casas siempre tan seguras y apreciadas como el Luarqués o Sacha daban en recientes visitas indicios de ese cansancio. Aún están perfectamente a tiempo de invertir la tendencia.

Más desconcertante es el caso del Asador Guetaria, casa que no goza de publicidad pero que en los últimos tiempos ha venido sirviendo una de las más honradas cocinas vascas de Madrid, con espléndidos productos. En el espacio de un mes se pasa de un almuerzo irreprochable (finos pimientos rellenos de txangurro, carne excelente) a una solitaria cena en la que todo está anegado de ajo. ¿Puede ser tan rápida una caída? ¿O es —probablemente— una muestra más de esa imperdonable irregularidad de la restauración pública en este país?

Fernando Point



Pierna o paletilla de cordero estilo cazador

(Para seis personas)
 Una pierna o una paletilla, deshuesada, de cordero (1 1/2 kilo); dos tiras de tocino, finas; 1 cucharada soperas de harina; 7 cucharadas soperas de aceite; 3/4 de vaso (de los de agua) de agua; 1 vaso (de los de agua) de buen vino tinto; 3 cucharadas soperas de buen vinagre; 2 cebollas medianas (200 gramos); 2 chalotas; 1 diente de ajo pelado; 4 rodajas de limón; un buen pellizo de hierbas aromáticas; 6 granos de pimienta; 2 clavos (de especia); sal.

© Simone Ortega