

Alacena

Mis comidas de la semana

Fass y La Fuencisla

VOY a empezar por referirme a una en el restaurante **Fass**, Rodríguez Marín, 84, esquina a Concha Espina, que es en estos momentos, junto con Edelweiss, el lugar más agradable para degustar los auténticos platos alemanes, una cocina con mala prensa, pero que tiene mucho más interés del que la gente piensa.

Por ejemplo, y para empezar, hay un surtido de **ensaladas** excelentes de **patatas**, de **remolacha con arenque**, de **morros**, etc. Todas ellas muy buenas y a poco precio. Después, las **salchichas**. En **Fass** ofrecen un plato con cinco variedades, acompañadas de chocronte y de un perfecto puré de patata, uno de los mejores acompañamientos que existen en cocina y que cada vez se utilizan menos. Las salchichas, que algunas son muy sosas, hay que «arrojarlas» con las ensaladas, la chocronte o simplemente con mostaza.

Uno de mis acompañantes tomó un **codillo** de primera calidad y que puede ser un plato único. De esta forma, un menú muy completo sale relativamente barato. De acompañamiento, una buena cerveza, lo que también hace bajar la cuenta. Los postres típicos alemanes no eran nada especial. La **tarta de la Selva Negra** tenía muy poco de selva y de negra. La **tarta de manzana** no era más que regular. Sin embargo, en términos generales, **Fass** mantiene un alto nivel de calidad y merece con creces el sol que tiene en la «Guía del viajero» del Banco Exterior.

En **La Fuencisla** (San Mateo, 4), y con-

tra lo que es habitual, comí el otro día sólo regular. Una **ensalada de angulas**, extraordinaria en cuanto a la calidad de la materia prima, pero con un aceite que tenía demasiado sabor, quitándole finura al plato. Probablemente el aceite era demasiado bueno.

A continuación, **besugo**, una de las grandes especialidades de **La Fuencisla**, pero que en esta ocasión estaba casi nadando en el plato. Gustosísimo y de primera calidad la materia prima, pero mal presentado. Muy bueno el flan con coco.

Una de mis acompañantes tomó unas **cocochas**, muy buenas; y otro, unas **angulas calientes**, las tradicionales, que es como realmente se deben tomar las angulas, estupendás. La Fuencisla continúa siendo, aunque de vez en cuando tenga algún fallo, la mejor «tasca» de Madrid. Y quiero salir al paso de una crítica que se le hace habitualmente. No es un restaurante caro. Los precios están ajustados a la calidad de la materia prima y a su coste. Lo que normalmente hace subir la cuenta son los vinos. Miguel de Frutos tiene unas grandes reservas de Rioja. Pero también tiene otros vinos, y muy buenos, a precios razonables. Lo que tiene que hacer el cliente es enterarse de lo que cuesta la botella antes de pedirla. Así evitará sorpresas.

En todo caso, tanto en **Fass** como en **La Fuencisla** puede comerse, eligiendo bien el menú, por alrededor de mil pesetas, lo que resulta bastante razonable.

ACEDERA