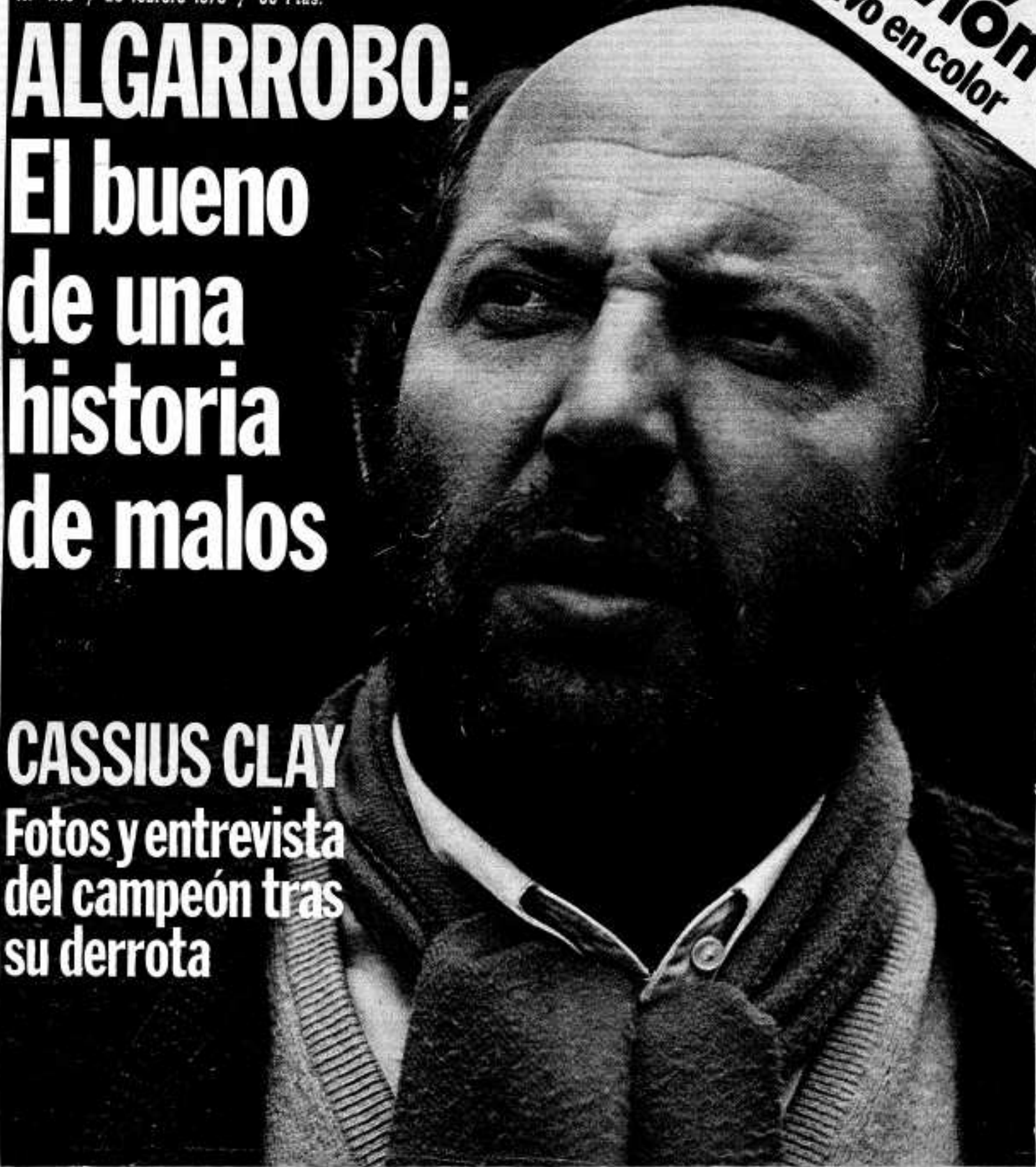


ALGARROBO:

El bueno de una historia de malos

CASSIUS CLAY

Fotos y entrevista del campeón tras su derrota



Fass

Rodríguez María, 84
Madrid, Tel. 457 00 24

El señor Withauss ha logrado en estos dos años un importante centro alemán de alimentación, que consta de un supermercado con toda clase de zumos, mermeladas, salchichas, vinos y cervezas de importación alemana, varias clases de pan y una importante bollería y repostería.

Al lado, una simpática cervecería toda forrada en sólida madera clara. La cerveza de barril es española. Tienen también muchas marcas alemanas de cerveza rubia y negra. El restaurante, recientemente ampliado, ocupa todo el chaflán con Concha Espina, perfecta-

mente ambientado por fuera y dentro como una casa bávara. Mucha madera, inscripciones en alemán, y graciosas figurillas de barro policromado adornando la boiserie. En los platos fríos, además de los arenques, ensaladas típicas (arenque, morros, etcétera), y platos de ahumados, tienen surtido de embutidos (350) y roastbeef con patatas salteadas y salsa remolada (420).

MENU IDEAL

Arenque en crema o en ensalada

Codillo de cerdo con chucrut

Puré de patatas y guisantes

Tarta de frambuesa o queso

(Para 2 personas sin vinos ni cerveza. 1.800 pesetas.)

Las cantidades son muy

abundantes; sirven algunos platos especialmente calculados para dos personas. Uno de ellos que denominan «festivo de embutidos» (780) consta de carne de cerdo, salchichas hervidas, salchichas asadas, morcillas, paté de hígado, chucrut y puré de patatas. Existe un plato fijo y distinto de cocina alemana para cada día de la semana, incluido el domingo que FASS (barril) permanece abierto. La repostería es buena y variada.

Hay un menú para niños (400 pesetas) que consiste en medio escalope vienés acompañado de verdura y puré de patatas, seguido por tortilla alemana con mermelada, cualquier tarta o el típico Apfelstrudel (tarta de manzana con salsa de vainilla).

Comino