

La Vida Buena

La Pequeña Asturias crece en Madrid

La segunda edición de la guía de restaurantes de cocina asturiana en la capital de España incluye nombres y direcciones de 104 establecimientos con perfil variado

Oviedo, M. J. IGLESIAS

La gastronomía asturiana se despliega en Madrid en todas sus vertientes, sobre los fogones de restaurantes y sidrerías con perfiles muy distintos. Para que nadie se confunda a la hora de hacer la reserva, todos ellos se han reunido en una guía que recoge en sus casi 300 páginas información sobre 104 establecimientos asturianos en la capital. El volumen facilita la dirección y el contacto, así como los servicios que se prestan en ellos, como aparcacoches, terraza, salones privados y otros datos de interés.

La guía, elaborada por la agencia publicitaria Impact 5, es la continuación de una primera edición, que se presentó en 2009, en aquella ocasión con datos y fichas de 92 locales.

Entre las propuestas que figuran en el nuevo volumen se encuentran el Graciano, que abrió sus puertas hace más de 25 años en la calle Jorge Juan, en pleno corazón del barrio de Salamanca. La decoración, en blanco y colores suaves, resulta ideal para disfrutar con calma de unas fabes con almejas o una deliciosa crema de arroz con leche.

Para trasladarse al mar sin moverse apenas de la capital merece la pena acercarse hasta la calle Isla de Lanzarote, en San Sebastián de los Reyes, para entrar en Faro Norte y degustar unas verdinas con centollo o el pixín de Cudillero a la brasa con refrito de ajetes, que prepara con maestría el chef Luis Ortega, bajo la dirección de Jesús Alcalá, que comenzó a cocinar con 13 años y ha pasado por restaurantes de renombre como Fortuny, Ondarreta o los Goizeko Kabi de Bilbao y Madrid, donde consiguió una estrella Michelin.

En la calle Lechuga, del distrito Centro, el comensal puede probar a sentarse en una de las mesas de El



CIUDAD DE MADRID

- Centro
- Arganzuela
- Retiro
- Salamanca
- Chamartín
- Tetuán
- Chamberí
- Moncloa-Aravaca
- Latina
- Carabanchel
- Puente de Vallecas
- Ciudad Lineal
- Hortaleza
- Barajas

ARGANZUELA

- El Fogón de Asturias
- El Rincón Asturiano II
- La Madreña
- Oviedo (P. de Yeserías)
- Gambirinus Arganzuela

BARAJAS

- Casa Peredela
- Ría del Sella

CARABANCHEL

- Casa Fonso
- La Madreña
- Oviedo (Antonio López)

MONCLOA - ARAVACA

- Casa Mingo
- El Bosque Sagrado
- El Molinón
- El Piomal
- El Urogallo (Casa de Campo)
- El Urogallo (Paseo de la Florida)
- La Cabaña de Senén
- La Reguera
- Tineo

CHAMBERÍ

- Alborán
- Asturianos
- Catedral de Zamora
- El Llar
- El Rincón de Vallehermoso
- La Cocina Asturiana
- Río Nalón
- Sidrería Balmori
- Sidrería Diego

CENTRO

- Casa Asturias
- Casa Hortensia
- Casa Lastra
- Casa Marisa
- Casa Parrondo
- El Cogollo
- El Escapín
- El Gaiteiro
- El Manantial
- El Neru
- El Tigre
- La Bola
- La Burbuja que Rie
- La Camocha
- La Casina
- La Copita Asturiana
- La Quintana
- Lhardy
- Luarqués
- Naviego
- Perlorá
- Asador el Frontón III Montalbán
- El Café de la Ópera
- Taberna Oliveros
- Vinoteca Maestro Villa

HORTALEZA

- El Oso
- Mater Asturias
- Mesón Arturo Asturias

CIUDAD LINEAL

- La Villa de Asturias

LATINA

- El Timón de Luarca

CHAMARTÍN

- Asador de la Esquina
- Casa de Quirós
- Casa Narcisa
- Casa Nemesio
- La Ancha (Príncipe Vergara)
- La Máquina de Lugones
- Navelgas
- Puerta 57
- Urumea

TETUÁN

- Asador Madrileño
- Casa Garrido
- Casa Ormaza
- Ferreiro
- La Leñera
- La Máquina
- La Taberna de Viavélez (Comandante Zorita)
- Naranjo de Buñes
- Piñera
- Teitu

NAVACERRADA

- El Rincón de Pelayón

ALCOBENDAS

- La Máquina de la Moraleja

ARANJUEZ

- El Asturiano

GALAPAGAR

- Casa Méndez
- La Santina

PUENTE DE VALLECAS

- Cruz Blanca de Vallecas
- Montes de Asturias

SAN BLAS

- El Liagar de Covadonga

SAN SEBASTIÁN DE LOS REYES

- Faro Norte
- La Figal de Pablo

TORREJÓN DE ARDOZ

- Quirós

TRES CANTOS

- A Xana

VALDEMORO

- El Puchero de mi Abuela

COMUNIDAD DE MADRID

- San Sebastián de los Reyes
- Navacerrada
- Trescantos
- Alcobendas
- Torrejón de Ardoz
- Galapagar
- Ciudad de Madrid
- Valdemoro
- Aranjuez

Graciano



Cogollo, un restaurante que destaca por su ambiente familiar y platos tradicionales como la fabada y el cordero asado. Cerca del metro de Ópera-Sol, en la calle Hileras, está El Escapín, donde la sidra corre sin reservas. Sus propietarios presumen

de las carnes de temera llegadas del Principado, el cabrito y el pixín fresco de los puertos asturianos. Fuera de la ciudad, en Tres Cantos, al norte de Madrid, se ubica A Xana, cuyo propietario, Manolo Cano, natural de Luarca, atesora una lar-

ga trayectoria dedicada a los fogones. A los amantes de lo clásico siempre les queda la opción de tomar un cocido o una salchicha trufada en Lhardy o, por qué no, un roast-beef con guarnición de huevo hilado, gelatina y guindas. La fami-

lia tinetense, de Gera, que regenta el local de la Carrera de San Jerónimo desde 1926, también sirve callos y platos de caza. La guía también cuenta con versión on-line en la dirección www.comerentreasturianos.com.

Tragos personales

It's Pimm's o'clock!

Una copa del licor de frutas, hierbas y ginebra resulta tan británica como el té

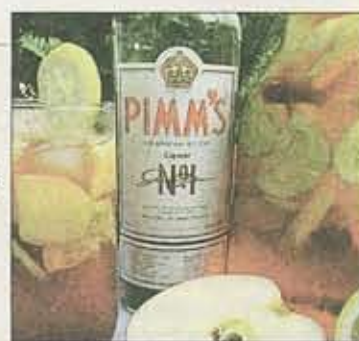
Luis M. Alonso

Cuando los ingleses se refieren al Pimm's se refieren al Pimm's Cup, poniendo énfasis en la bebida que mejor acompaña cualquier deporte en las islas. En Wimbledon, durante la celebración del torneo de tenis más prestigioso y antiguo del mundo, tradicionalmente se bebe Pimm's, la sublime ensalada de frutas por sorbos que

empezó a producir James Pimm en 1823 en Poultry, del mismo modo que se comen las fresas. El Pimm's es disociable de las interminables jornadas de críquet. Dicen que al lado de una copa de Pimm's palidece nuestra mejor sangría, porque entre otras cosas la sangría adolece de ese espíritu aristocrático que caracteriza a la bebida británica y que no tiene otra explicación que el pepino. El pepino común, damas y caballeros, pásmense si quieren, está entroni-

zado en la nobleza británica más que ninguna otra hortaliza. A los ingleses «upper class» les gusta la ginebra Hendrick's porque, según mantienen, tiene un inconfundible sabor a pepino. Y también son devotos de unos famosos sandwiches cuyo secreto consiste en unas finas rebanadas de pepino con mantequilla en triángulos de pan inglés.

Nadie sabría defender con argumentos de peso por qué son tan apreciados los sandwiches de pepino entre las clases altas británicas,



Pimm's, refrescante y deportiva.

como nadie podría explicarse la afición en general por esas apestosas judías estofadas en salsa agrídulce que los ingleses comen en los desayunos junto a las salchichas y que responden al nombre de «baked beans». Ambas debilidades pertenecen a las rarezas de esta vida.

Al hablar de Pimm's nos referimos ya exclusivamente al Pimm's N° 1, elaborado a partir de ginebra, pero de esta bebida llegaron a producirse cinco variedades más con whisky, brandy, ron, rye y vodka. Los cincuenta vegetales y hierbas que se dice figuran en su receta original se mantienen en secreto. Con abundante hielo, el Pimm's resulta de lo más refrescante y muy adecuado para acompañar unas frutas en las largas tardes cuando se aproxima el buen tiempo.

La expresión «it's Pimm's o'clock» ha llegado a hacerse tan popular en las islas como lo fue aquí en los años setenta aquello de «ven a Pilé 43».