

GRAN MADRID

EL MUNDO VIERNES 14 DE JULIO DE 2023



GASTRO RESTAURANTES

Mesas en la sierra

Con estrella, de menú, clásicos, modernos... La oferta de San Lorenzo y El Escorial es una buena opción contra el calor

FERNANDO POINT

Terraza del restaurante Charolés (San Lorenzo de El Escorial).
ÁNGEL NAVARRETE

GRAN MADRID **METROPOLI**

La Sierra de Guadarrama tiene sus propias leyendas culinarias cuya fama a veces no llega plenamente a Madrid. Nos parece que es el caso de una de las casas de comidas más clásicas de Los Molinos, con su sede en uno de esos edificios serranos de piedra, que desde hace decenios ha optado por una fórmula invariable y tradicionalísima... y también invariablemente apetitosa.

No es una novedad lo que recordamos esta semana, pero no es tan conocida fuera de la sierra como para darla por sabida. Sí, hace ya 35 años que Paco Hortal y su mujer, Begoña López, que son de aquí, de Los Molinos, pusieron todo lo que tenían y más para poder abrir el local de sus sueños. Y eso significaba una casa donde se asarían corderos y cochinitos según las mejores tradiciones de Castilla la Vieja, que ya conocíamos en Madrid pero que aquí no tuvieron nunca tanta presencia, y menos con el discurrir de los años que favoreció otro tipo de asados: el de carnes rojas.

Así nació y así ha pervivido el Horno de Asar Paco, en la antigua panera que adquirieron, con el horno tradicional para él y la cocina para los postres especialidad de Begoña. Bueno, y el resto: lo que para este cronista ha sido un descubrimiento es la delicadeza de cada uno de los platos, desde los entrantes hasta los famosos postres.

Otra buena sorpresa ha sido la carta de vinos, sin duda breve, pero para nada limitada al uniforme trío Rioja-Ribera-Rueda de tantos restaurantes madrileños, sino que nos permite elegir un blanco de la Ribeira Sacra como Abadía da Cova o un tinto del Montsant como Dido La Universal. Aquí hay un criterio, hay una búsqueda

LA MESA Y EL MANTEL

POR FERNANDO POINT

HORNO DE ASAR PACO, UNA GLORIA SERRANA



HORNO DE ASAR PACO PRADILLOS, 11 (LOS MOLINOS) TEL: 91 885 01 38
CERRADO DOMINGOS NOCHE, LUNES Y MARTES PRECIO MEDIO: DE 50 A 70 €
COCINA ★★★★★ SERVICIO ★★★★★
BODEGA ★★★★★ DECORACIÓN/AMBIENTE ★★★★★
CALIFICACIÓN GLOBAL ★★★★★



Begoña López y Paco Hortal, propietarios de este restaurante madrileño. ÁNGEL NAVARRETE

de la variedad dentro de una excelencia asequible, por cierto, para el bolsillo.

En este local decorado con pinturas alegres y coloristas que completan bien el ambiente creado por los muros antiquísimos de piedra serrana hemos cumplido con el ritual que Paco impone: el cordero se sirve solamente por encargo en el momento de reservar mesa, con lo que queda excluido el recalentado del que tantas veces se han quejado los clientes de asadores castellanos. Lo mínimo es un cuarto, que es la clásica ración para dos personas. Así que es recomendable acudir en grupos mayores –de cuatro, por ejemplo– si se quiere compartir y probar más cosas.

Y es que hay que probarlas porque, dentro de un tradicionalismo absoluto –solamente roto con la originalidad de los postres de Begoña–, cada una de ellas sorprende por el mimo de su preparación y por la calidad y frescura excelente del producto. En muy pocos restaurantes de la Comunidad madrileña se encuentran hoy corderos y cochinitos de este nivel.

Seguro que descubren un entrante para todos los gustos: las vainas –o judías verdes– fresquíssimas con jamón, las croquetas canónicas, crujientes por fuera y líquidas por dentro, de jamón ibérico, de queso de Idiazábal o de carabineros, o los frescos espárragos con mantequilla y huevo...

Ofrecen platos de cuchara, y nos perdimos la fabada con su compango, pero había que concentrarse en los asados. Piel crujiente, carne tiernísima, sabor intenso: es difícil inclinarse por el lechazo o por el cochinito. Así que hagan como nosotros, prueben los dos. Y, para el contraste, no dejen de lado una oferta de pescados de un inmejorable proveedor madrileño. Los calamares en su tinta con arroz son puro sabor de la nostalgia.

Quedará aún algo de espacio para esos postres que son el territorio de Begoña: por ejemplo, esa intensa tarta de chocolate (se hace con un chocolate del 70%, verdaderamente potente) o una de las variables tartas que hay durante cada día, como ésta de fresas con espuma de vermú verdaderamente restallante.

Los Molinos es un pueblecito serrano de 4.000 habitantes. Pero si el Horno de Asar Paco estuviese en plena calle de Serrano de Madrid, seguiría siendo un gran restaurante. Aunque sin duda con menor encanto.



TEMPORADA NUEVAS CARTAS

Los platos más frescos del verano



ISABEL MUÑOZ

Con estos calores, el cuerpo y el estómago piden platos frescos y ligeros. Y con este hilo conductor muchos restaurantes de Madrid estrenan propuesta veraniega, como Bugao, con el que hace menos de dos años Hugo Ruiz aterrizó en la capital procedente de Ceuta. Los protagonistas del estío en este bonito espacio (María de Molina, 4) que recrea el Cádiz más colonial siguen siendo la «cocina entre mares» y el pescado.

En esta nueva carta brillan platos como el salpicón de bogavante y langostinos; la coca de quisquillas de Motril con wasabi, guacamole y yuzu; la corvina del Estrecho en ceviche de fruta de la pasión o los tartares de toro de atún rojo o el de lomo negro. Tampoco se pierdan los pescados de azuelo preparados enteros a la parrilla de encina ni los cortes de atún rojo (morriño, ventresca o facera), la corvina de Ceuta o el merro con pilpil de ajo negro. Para los fans de la carne se ofrecen pluma ibérica, solomillo de vaca vieja o chuletón a las brasas.

El menú degustación también se adapta al estío y presenta su selección de recetas estrella con un toque más fresco (95 euros, bebidas aparte). Se sirve a mesa completa y está disponible para comidas y cenas.

Otro comedor que se apunta al frescor estival es Hueso, un restaurante nuevo a unos metros de la Puerta de Alcalá (Marqués del Duero, 5) que cuenta contra tres espacios: nada más entrar nos topamos con la zona de picoteo y en la planta superior, el salón más formal, junto a otro concebido para darse al puro placer *gastro* gracias a los fuera de carta que cambian cada semana. Tras una selección de entrantes clásicos y *canallas*, pueden llegar el nigiri de tartar de atún con emulsión de anguila y wasabi, el tatak de atún con chutney, el tiradito de gamba blanca con crema de boniato y chips de plátano o el rape al mojo picón con verduras escabechadas. Para los que no entienden el verano sin un plato de arroz, uno de gamba roja a la *llauna*.

DESAYUNO, COMIDA Y CENA TRES PLANES 'GASTRO' PARA EL FIN DE SEMANA POR I.M.



Con este nombre pocas dudas hay sobre el concepto que trabajan en esta enseña con tres locales en Madrid. Especialistas en los desayunos a la americana, brillan los pancakes de

elaboración casera ('hit' de la casa), los sándwiches, las tortitas... Ofrecen distintos combos: Manchito's Tail (el 'best seller'), New York, Especial Americano Mañanero...

DESAYUNO PROPUESTAS SALADAS Y DULCES AL ESTILO AMERICANO **LA DESAYUNERÍA** AYALA, 46



Hace cuatro años Qifeng Lin (alias 'Dani') abrió este japonés con influencias chinas, país natal del chef. Con productos de primera, Dani interpreta con su particular estilo las

recetas niponas. Aquí no faltan gunkans, tartares, sashimis, uramakis, nigiris... tampoco gyozas y fideos. La estrella de sus platos fusión es la lubina 'matsu', cubierta de piñones.

COMIDA GUNKANS, SASHIMIS, NIGIRIS... Y UNA BUENA OFERTA DE SAKES **KIPPU** GENERAL PARDIÑAS, 70



Guiños a Rita Hayworth y a los sabores caseros en los fogones. En este restaurante de Chueca, Pepe Sacristán rescata las recetas de su infancia y las pone al día. La carta

contiene clásicos como el rabo de toro, que sirve como un brownie; buñuelos de bacalao con emulsión de mango; tortilla (estilo Betanzos) con callos; bravas...

CENA COCINA TRADICIONAL ACTUALIZADA: TORTILLA CON CALLOS, BRAVAS... **LA RITA** INFANTAS, 29