

LIFESTYLE

[Gente](#)[Moda](#)[Belleza](#)[Tendencias](#)[Gastronomía](#)[Con razón...](#)

Refugios culinarios para un fin de semana lluvioso

Hay pocos espacios donde adentrarse en la gastronomía marroquí. Para conocer sus recetas auténticas, reservad en Al-Mounia (C/ Recoletos, 5),



Las verdinas con almejas de Donde Marián

Madrid. 16/3/2018

a del restaurante Rafa (C/ Narváez, 68) es una de nuestras barras preferidas. El productazo que ofrecen, en pocas casas lo encuentras, ya sean percebes, ostras, centollo o gamba roja, aunque la ensaladilla rusa es una de las mejores de Madrid, lo mismo que el montado de solomillo de ternera. Materias primas excelentes que sirven desde hace 60 años, ya que el mítico establecimiento fue inaugurado en 1958 por los hermanos Rafael y Rodrigo Andrés. Hoy, son sus hijos, Rafael y Miguel Ángel, quienes han hecho de esta marisquería un referente en la capital. Para festejarlo con sus clientes, proponen durante las noches de este mes y de abril dos menús (40 euros) compuestos por platos emblemáticos y otros actuales. Así, en el Tradición destaca el salpicón de langostinos y carabinero, el lomo de merluza asada con sofrito de cebolla y tomate y, de postre, la torrija de pan de leche. Y, en cuanto al Aniversario, los rollitos picantes de rape y espárrago verde en tempura abren boca mientras le sigue el arroz meloso con costilla de ternera y tuétano, entre otros bocados como el tartar de lubina y salmón. El toque dulce lo pone la tarta de chocolate con caramelo y galleta. Asimismo, sabed que en Rocacho (C/ Padre Damián, 38), la brasa es la protagonista durante este mes, técnica que aporta un sagrado aroma a madera al mismo tiempo que potencia los sabores de las materias primas. El espacio organiza las primeras jornadas de brasa y carbón con siete platos clave en la degustación. Éstos son las cocochas de bacalao a la parrilla de carbón con oliva y cebollino, el chipirón ahumado con oliva y diente de ajo, además del brazo de pulpo a la brasa con crema de ali-oli y aceite de pimentón. Bocados que saben mejor armonizados con alguna de las más de 50 referencias tanto nacionales como internacionales de la bodega.

Buenas noticias: los cocineros del restaurante que tanto nos gusta, Carlos Langreo, Gabriel Zapata y Vicente de la Res, han decidido dar un paso adelante y, al mismo tiempo, facilitar las cosas a quienes somos adictos a sus recetas. ¿Cómo? Han estrenado un servicio “take away” en Bacira C/ del Castillo, 16. Así, para hacer el pedido sólo es necesario acceder a www.bacira.es, elegir los platos a degustar y pasar a recogerlos. La croqueta de carabinero y curry, el nigiri de tomaso con sobrasada, el huevo de codorniz y migas o el toro con mantequilla de caviar serán algunas de nuestras primeras peticiones de bocados en los que Asia y el mediterráneo se unen en una deliciosa fusión. Si para vosotros la sobremesa es sagrada, tomad nota: Donde Marian (C/ Torpedero Tucumán, 32) cuenta con una estudiada selección de los mejores whiskies Premium del planeta. ¿El responsable? Su propietario, Alfonso Luca de Tena. Quienes sepan valorar semejantes joyas, aquí encontrarán algunos destilados procedentes de Japón, como el Hakushu Distiller’s Reserve. Y, en cuanto a los escoceses, destaca Glenkinchie 12 años. Sin embargo, antes de rendirse a estos tragos, lo suyo es

hacerlo ante platos como el chuletón a la brasa, las verdinas con almejas o la ensalada de perdiz con foie.



Comedor del restaurante Al-Mounia

Hay pocos espacios donde adentrarse en la gastronomía marroquí. Para conocer sus recetas auténticas, reservad en Al-Mounia (C/ Recoletos, 5), porque lleva más de 50 años ofreciendo platos típicos magrebíes. Con elementos decorativos que nos trasladan a un palacete del país vecino, probamos el cous, cous, el humus y el tabulé, pero también especialidades aquí menos conocidas, como la pastella farsi, un delicioso hojaldre con pollo y almendras, la paletilla de cordero lechal al horno, los tajines de distintas carnes y la sopa Harira, que los marroquíes toman después de los periodos de ramadán y las mujeres para reponerse tras dar a luz, con mamoul de dátil y chevakia como postre. Por si no sabéis en qué consiste la cita culinaria “Goût de France”, os explico que se trata de una iniciativa de las embajadas de Francia en todo el mundo con el objetivo de poner en valor la cocina de ese país. Tendrá lugar el próximo miércoles y uno de los [restaurantes](#) que participan es Hortensio (C/ del Marqués de Riscal, 5). Sí, Mario Vallés será uno de los 3.000 chefs, que formarán parte de la mayor cena francesa y su menú incluye platos icónicos como son los caracoles con judiones del barco y mermelada de tomate, los salmonetes de roca, así como el canetón con topinambur y mole y el

soufflé de chocolate con helado de cardamomo. Por último, las croquetas son una de nuestras tapas emblemáticas para saborear en esa barra que tanto caracteriza a los establecimientos nacionales. Por eso, Triball vuelve a rendirla tributo con la celebración de la tercera edición de unas jornadas gastronómicas. Animaos a emprender la ruta y las disfrutaréis de jamón, de bacalao y de cocido, pero también, atreveos con las de calçots, cecina o chori-papa. Participan más de 20 bares de la zona, entre ellos, la Taberna Agrado (C/ Ballesta, 1) y La Lonchería (Corredera Baja de San Pablo, 49).