

[COMER \(HTTP://WWW.GASTRONOMISTAS.COM/SECCION/COMER/\)](http://www.gastronomistas.com/seccion/comer/), MADRID  
([HTTP://WWW.GASTRONOMISTAS.COM/SECCION/COMER/MADRID/](http://www.gastronomistas.com/seccion/comer/madrid/)),

# Donde Marian, un restaurante de producto para redescubrir

2 DÍAS AGO by [JAVIER SÁNCHEZ \(HTTP://WWW.GASTRONOMISTAS.COM/AUTHOR/JAVIERSANCHEZ/\)](http://www.gastronomistas.com/author/javiersanchez/)

Marian de la Peña es una de esas cocineras de raza. Desde 1994 hasta 2016 dejó su impronta en un restaurante que lleva su nombre. En 2016, **Alfonso Luca de Tena**, amigo de la familia, tomó el relevo

en el barrio de Hispanoamérica, **Donde Marian** es uno de esos clásicos que aguantan –y muy bien– el paso del tiempo. Sin duda, la mano del nuevo dueño, arquitecto de profesión, se nota (y para bien) en la nueva decoración como de club inglés del local.



(<http://www.gastronomistas.com/wp-content/uploads/Captura-de-pantalla-2018-04-04-a-las-10.18.55.png>) En la cocina, todo sigue, más o menos, igual. Es verdad que se han añadido platos como el *steak tartar* o el *lomo de atún rojo*, pero aquí siguen reinando los clásicos, empezando por las *alubias de Tolosa* que vienen de allí y que se guisan primorosamente, acompañándose de berza y morcilla. Igualmente sabrosas son las *verdinas con almejas*, otro plato de cuchara que está de sobresaliente.

Las verduras, que llegan de Navarra a diario, son otro de los reclamos del restaurante. Las *alcachofas* son obligatorias en temporada. Se acompañan de jamón en taquitos y revelan, tanto el buen producto de partida como el cuidado y cariño con el que están preparadas. También muy recomendable es la *menestra de verduras*, hecha con las mejores de cada día y que se encuentra entre las más notables que hemos probado en Madrid.





(<http://www.gastronomistas.com/wp-content/uploads/Captura-de-pantalla-2018-04-04-a-las-10.18.42.png>) Para los principales, lo habitual es elegir entre la *merluza*, la reina de la casa, o los cortes de carne, también excelentes. La primera se sirve frita, en salsa verde con almejas o a la plancha. Los carnívoros pueden escoger entre el *entrecot*, el *solomillo* o un fenomenal *chuletón*, madurado durante 40 días, y que se prepara a la brasa de encina. Si se piden unos pimientos asados y caramelizados junto a la carne, se puede alcanzar el nirvana.

Todos sus postres son caseros, excepto el pastel ruso, servido por Ascaso. Merece la pena probar la *tarta de limón* o la  *fina de manzana* con helado de vainilla. En cuanto a los vinos, una carta variada capaz de satisfacer todos los gustos, y una amplia carta de whiskys Premium debido a la afición personal de Alfonso: desde referencias escocesas hasta llegadas de Japón.



(<http://www.gastronomistas.com/wp-content/uploads/Captura-de-pantalla-2018-04-04-a-las-10.19.34.png>)Mención aparte merece la gran labor en sala de **Lourdes Escudero** y **Arantza Pérez**, profesionales, atentas y discretas, con tantos años en el restaurante como casi los que lleva abierto. Complementan a la perfección la labor impecable de **José Dos Santos**, el jefe de cocina, que borda los clásicos de la casa. Con la llegada del buen tiempo, no hay que perderse su acogedora y tranquila terraza.

**Donde Marian.** Torpedero Tucumán, 32. Teléfono 91 359 04 84. Horario de cocina: de septiembre a junio: lunes a sábados, de 13.30h a 16 horas y de miércoles a sábado de 21 horas a 23:30 horas. En julio, abierto de lunes a viernes de 13.30 horas a 16 horas y de martes a sábado de 21 horas a 23.30 horas. Cerrado domingo y lunes noche. Precio medio: 40 euros. De lunes a viernes al mediodía, menú ejecutivo: 28 euros. [www.dondemarian.es](http://www.dondemarian.es). (<http://www.dondemarian.es>)

**Banda sonora.** *Russian Red- So long, Marianne* ([https://www.youtube.com/watch?v=TZJt\\_pDR7w0](https://www.youtube.com/watch?v=TZJt_pDR7w0))

TAGS: [CARNE A LA BRASA \(HTTP://WWW.GASTRONOMISTAS.COM/TAG/CARNE-A-LA-BRASA/\)](http://www.gastronomistas.com/tag/carne-a-la-brasa/), [COCINA ESPAÑOLA \(HTTP://WWW.GASTRONOMISTAS.COM/TAG/COCINA-ESPANOLA/\)](http://www.gastronomistas.com/tag/cocina-espanola/), [COCINA VASCA \(HTTP://WWW.GASTRONOMISTAS.COM/TAG/COCINA-VASCA/\)](http://www.gastronomistas.com/tag/cocina-vasca/)