



Siguen los estrenos gastronómicos en Madrid

20/12/2016 | 13:27

La temporada de estrenos se prolonga este año en Madrid. A las aperturas del pasado verano se añaden, a lo largo de estos meses de octubre y noviembre, otras varias, muy interesantes, puesto que detrás de los proyectos se encuentran acreditado profesionales no solo madrileños sino otros radicados en distantes escenarios de prestigio.

En Madrid, además de visitar el Reina Sofía o el Palacio Real, o pasear por un Retiro cada vez más gastronómico, se suceden las alternativas para madrileños y foráneos, que pueden acudir a los diferentes mercados y, sobre todo en el centro de la ciudad, descubrir todo tipo de restaurantes nuevos donde encontrar la oferta que más se adapte a sus gustos.



Hay quien piensa que esta "voracidad inaugural" puede resultar excesiva pero, por el momento, resulta muy estimulante y la capital de España continúa avanzando en su prestigio culinario, puesto que la buena mesa es uno de los grandes atractivos turísticos de la ciudad.

Sir ir más lejos, el Museo Nacional Reina Sofía puede ser el lugar de inicio de esta ruta de novedades con la reciente apertura de **NUBEL**, donde el ya conocido Javier Muñoz-Calero, al frente del Grupo Azotea, se ha hecho cargo del local que en tiempos ocupara Sergi Arola. Con tres ambientes y un amplio espacio, se puede disfrutar desde la mañana a la madrugada, con menús sencillos a mediodía y un concepto más gastronómico por la noche.

La sensación de estos meses es la reapertura de **FLORIDA RETIRO**, ambicioso complejo en el corazón del Parque del Retiro, con Joaquín Felipe al frente de los fogones. Es una sucesión de diferentes espacios diseñados por Pascua Ortega, como El Pabellón (restaurante gastronómico), La Galería (tapas), Las Terrazas (comida informal), diferentes puestos de mercado o La Sala (antiguo espacio central del viejo Florida Park). En conjunto, cocina ecléctica para todos los públicos.

En la Plaza de Santa Ana, la más reciente novedad es **ZAHARA DE OSBORNE**, donde se puede ya probar la auténtica cocina gaditana de la tortilla de camarones y el excelente atún de almadraba, sin olvidar el jamón Cinco Jotas, en un ambiente típico del sur.

Acaba de abrir sus puertas también **CARMEN CASA DE COCIDOS-LA SANTPERE**, es decir, cocidos a mediodía y cocina catalana por las noches en lo que fue la primera sede de la exitosa Taberna Pedraza cerca del Retiro. También **ÁNIMA**, en la antigua sede de Aldaba, con la cocina atlántica llena de raíces del coruñés Iván Domínguez, al frente también de Alabaster, en Madrid, y de Alborada, en A Coruña. Asimismo, **HERMOSOS Y MALDITOS**, en el Hotel Tótem Madrid (en el barrio de Salamanca), con su espacio de coctelería y su restaurante de cocina de casa con un punto sofisticado. Magníficos y originales sus desayunos.

A todos estos lanzamientos hay que añadir las aperturas que han generado una notable expectación. Por ejemplo, el nuevo restaurante del Grupo Cañadío de Paco Quirós (Cañadío, La Maruca y La Bien Aparecida) en la esquina de Gran Vía y Alcalá, que lleva el nombre de **LA PRIMERA**. También Manolo de la Osa, que ha traído los sabores de su Castilla-La Mancha natal a **ADUNIA**, en la calle General Pardiñas con Don Ramón de la Cruz.

Los televisivos hermanos Torres llegaron a la capital española con su marca **DOS CIELOS** (en este caso con el "apellido" MADRID), al Hotel Meliá Palacio de los Duques de la Cuesta de Santo Domingo. Y Óscar Velasco, jefe de cocina de Santceloni, estrena un restaurante más informal (**LA ATREVIDA**) en la calle Lagasca, del barrio de Salamanca.

Con estas novedades, queda más que demostrado que la restauración pública madrileña es, en estos tiempos, un ente cambiante y siempre lleno de sorpresas. No hay duda, está más viva que nunca.