

### De la huerta al Atlántico

El chef ha renovado la carta, en la que ofrece platos frescos, como la xarda, pescado gallego (izda.)



# Dónde devorar la Feria del Libro

Menús a partir de las recetas de Inés Ortega, platos de «Don Quijote»... La cultura también se come

Tatiana Ferrandis - Madrid

La cultura gastronómica bulle. Se saborea en las estanterías de las librerías y, a partir del día 29 hasta el 14 de junio, alimenta las casetas de la Feria del Libro. Para no recorrer la cita con hambre, diseñamos un itinerario culinario donde disfrutar de la buena mesa por los alrededores del Parque del Retiro. Empezamos por Casa Mono (C/ Tutor, 37. Tel. 91 452 95 52), que ofrece un succulento menú (35 euros) compuesto por cinco platos incluidos en la colección de Inés Ortega «Más allá de 1080 Recetas de Cocina», una obra que recoge 116 platos nuevos. Destacan la crema de zanahoria y almendras, el arroz negro con calamares y el buey Bourguignon al vino tinto. ¿De postre? La misma tarta de limón que la Reina Isabel I de Inglaterra ofrecía en sus banquetes. Asimismo, El Ateneo, situado en el Ateneo Científico y Literario (Santa Catalina, 10. Tel. 91 402 24 32), prepara una propuesta con las recetas más representativas de El Quijote. Prueba la versión moderna del atascaburras, de los duelos y quebrantos, que tomaba el ingenioso hidalgo en formato kebab, o de la popular bizcochá manchega.

### Tributo al tapeo

Lo cierto es que dar un paseo por la feria, comprar ejemplares y hacer un paréntesis para disfrutar de un aperitivo, almuerzo o merienda, lo que desee, lo tiene fácil, ya que desde hace ya unos años el barrio del Retiro se ha convertido en una de las zonas más apetecibles para rendir tributo al tapeo. Alabaster (C/ Montalbán, 9) es una opción imbatible. Iván Domínguez ha renovado la carta, y de ella nos quedamos con los perrechicos y las colmenillas, para acompañar pescados, como la caballa, el pinto, la raya y

el San Martiño. Para los paladares carnívoros, el porco landrán, una raza autóctona gallega y el galo celta con arroz. En la barra puede degustar medias raciones y una amplia selección de vermuts. A tiro de piedra, se encuentra la Taberna Condumios (C/ Juan de Mena, 12). Ya probamos el porco celta que tan bien prepara Lola López Robledo, y ahora no nos privamos de las habitas con calamar



### + DESDE EL DESAYUNO AL PRIMER CÓCTEL

Eliza Arcaya y Johanna von Müller (en la imagen) son las propietarias del sitio de moda de la capital. Se trata de Velázquez 17, hermano de Café Murillo. Es uno de esos locales para sentarse en su terraza desde el desayuno —el andaluz, con pan con tomate, café y zumo de maracuyá es para volver— hasta el primer cóctel de la noche. Las alcachofas salteadas con bacon o el carpaccio de pez mantequilla con jengibre nos entusiasman.

de potera al ajillo para abrir boca y el rabo de vaca a la cordobesa para continuar. Justo cruzando el emblemático parque, en el número 15 de Menéndez Pelayo, nos topamos con la nueva sucursal de Bocadillo de Jamón y Champán, un espacio que rinde tributo a uno de los tesoros más preciados de nuestra gastronomía para acompañar con un espumoso francés. Pídate el Telmo, preparado con paleta de bellota, queso, pimientos del piquillo y cebolla caramelizada. Para disfrutar del producto de temporada por excelencia, póngase en manos de Iván Morales y Álvaro Castellanos en Arzábal, en el 13 de la citada calle. Los traen de Navarra, por supuesto, y los proponen tanto a la plancha con salsa romesco como cocidos con un aliño de vinagreta y mayonesa. También los ofrece el genial Iñaki Oyorbide en La Chelo, en el 17. También recomienda su morcillo a la navarra con pimientos del piquillo y el tomate frito con aceite de oliva, piparritas y sal. Y en La Emualda (C/ Menorca, 4), las alcachofas de Aranjuez confitadas con textura de violeta son de repetir, igual que y la presa ibérica con emulsión de queso.

Con el buen tiempo, llega la temporada de hacer un pic nic en condiciones a base de bocados «japos». Antes de comenzar a devorar casetas, pase por Sushi Shop (C/ Serrano, 1. Tel. 902 59 99 95) y llévase una de sus Sushi Box (45 euros). Perfecta para compartir, contiene ocho Special Royce Rolls, seis cangrejo hand rolls, seis spreing rolls pepino y queso, así como otros tantos California Ebi Tempura Picante. Por último, de visita obligada es Moulin Chocolat (C/ Alcalá, 77. Tel. 91 431 81 45), el espacio de Ricardo Vélez, donde encontrará lista su nueva colección de bombones de chocolate, entre otros dulces para degustar con la mano. Un dulce paseo.