

NOVEDADES

DE LA CARNE NIPONA AL DULCE FRANCÉS

¿Un japonés que no apuesta por el sushi ni el pescado crudo? Sí, existe y se llama **SINATRA YA** (*Casa de Sinatra*). ¿Sinatra? Sí –de nuevo–, *La Voz*, de quien su propietario, Jay Joden, fue amigo. Joden, del municipio nipón de Kobe y dueño de su propia ganadería y de diversos restaurantes en medio mundo, acaba de abrir en el 41 de Claudio Coello (☎ 91 137 45 04. Cerrado domingos por la noche y lunes. Precio medio: 35-70 €) este establecimiento especializado en carne de la raza wagyu.

Está decorado con sombrillas japonesas que cuelgan del techo y fotografías del cantante estadounidense, cuyos *hits* se escuchan en el hilo musical. Al frente de la cocina se hallan el chef Saito Taka Yoshi y un conocido *sushiman* patrio, Álex Moranda (*Kabuki*, 99 *Sushi Bar*), como segundo. Y entre los platos, ternera de wagyu macerada en salsa de soja dulce; el corte especial de wagyu Gran Marmoleado o la olla caliente *Sukiyaki* (selección



SINATRA YA



LATERAL FUENCARRAL

de lomo fino de res de wagyu de Alto Marmoleado, verduras de temporada, tofu y huevos de granja con arroz o noodles)... También, pollo de granja crujiente con curry, amén de algún representante marino, como el langostino en tempura o el erizo de mar.

No salimos del barrio de Salamanca ni de Claudio Coello. En el número 58 se ubica, desde octubre, **LE BEC-FIN MADRID**

(☎ 91 163 74 68), una pastelería cafetería especializada en repostería francesa. Productos artesanos elaborados de manera tradicional y con técnicas de vanguardia para innovar en formas y texturas y dar una visión más actual. Entre sus recetas –se pueden comprar o tomar *in situ*–, pasteles horneados con fruta fresca, semiesfera de chocolate crujiente (mousse de cacao y crujiente de chocolate) y dulces *Sanvalentineros*, como *sablé bretón bisou* (con mousse de chocolate negro y frutos rojos), cereza dulce (esfera de yogur con cereza bañada en chocolate blanco)...

Hace menos de dos meses reabrió sus puertas un renovado **LATERAL FUENCARRAL** (Fuencarral, 43. ☎ 91 531 68 77. Precio medio: 15 €). Ahora luce grandes ventanales y varios ambientes decorados con materiales naturales (piedra, madera, azulejos)

y mobiliario que combina elementos del antiguo local con otros nuevos como el latón y el hierro. ¿Y en lo culinario? Se ha ampliado (como en los otros cinco espacios del grupo en Madrid) la propuesta: solomillo de vaca madurada, presa ibérica con crujiente de verduras, migas de bacalao à Brás con patata y huevo de corral o mollete de romero con chipirones y alioli de lima (sólo disponible en Fuencarral).



LE BEC-FIN MADRID

ENCUENTRO. GUANAJUATO EN EL FORO. Por cuarto año consecutivo, la capital se transforma, hasta el domingo 21, en embajada de este estado mexicano con la instalación de *Punto Guanajuato-México*, un espacio en el barrio de Salamanca (Velázquez, 12) cuyo objeto es mostrar su riqueza cultural y gastronómica a través de diversas actividades. Por ejemplo, catas y armonías de bebidas (mezcales y tequilas), degustación de platillos o talleres de elaboración de postres típicos (como el alfeñique) y de la tortilla ceremonial (signo culinario de la cultura otomí) o la demostración de la tradición gastronómica herbolaria de las zonas rurales. Además, contará con la asistencia de Virginia González y María del Consuelo Venancio, representantes del movimiento Cocineras Tradicionales, quienes impartirán algunos cursos para mayores y niños.



MADRID-SAN PETERSBURGO. *El Jardín de Orfila* (Orfila, 6. ☎ 91 702 77 70) será el escenario de una singular velada oficiada a seis manos: las de Mario Sandoval y las de los chefs Artem Grebenshikov (*Erarta Restaurant*) y Anton Isavok (*Syrnik*), ambos de San Petersburgo. Así, el miércoles 24 y en el seno del *Gastrofestival*, el trío ofrecerá un menú especial (85 € sin bebida) con platos como brocheta de carne asada estilo Tar Taki;



ANTON ISAVOK



ARTEM GREBENSHIKOV



MARIO SANDOVAL

guiso de setas de temporada con trufa, yema de huevo poché y foie; lubina con crema de rábano picante y puré de remolacha; pato con pera de tierra y madera, gachas Gurye y salsa demiglas de albaricoque, entre otras recetas.

UN AOVE «TEMPRANERO». Pago de Espejo, empresa gestionada por la cuarta generación de mujeres olivicultoras, lanza al mercado este aceite de oliva virgen extra de cosecha temprana. De la variedad picual, procedente de Jaén, en boca se percibe la frescura de la hierba y de frutos verdes, al tiempo que muestra una entrada dulce y un ligero picor final. Se presenta en dos formatos: una botella de 500 ml (10,50 €) y un *bag in tube* de tres litros (29,95€), donde se conserva envasado al vacío y del que se extrae tras apretar una válvula, sistema que ayuda a preservar las propiedades organolépticas del *oro líquido*. De venta en <http://pagodeespejo.com/tienda>.



TEXTOS: I.M.