

LA LUNA DE

# METROPOLI

LA REVISTA DE OCIO  
DE EL MUNDO. Nº665.  
DEL 27 DE ENERO  
AL 2 DE FEBRERO DE 2017



UNA  
LEYENDA  
DE LA  
MÚSICA,  
DE LA A  
A LA Z

## COCINAS CON MIMO

DOS RESTAURANTES DE GASTRONOMÍA REGIONAL Y OTRO DE INTERNACIONAL, LAS (PEN)ÚLTIMAS APERTURAS

La cocina de la abuela y de la *ama*, los sabores de la infancia y del caserío. Ésos son en esencia los argumentos del espíritu. O, lo que es lo mismo, los de **ARIMA** (alma en euskera). La donostiarra Nagore Irazuegi es la responsable de este nuevo vecino de una de las calles más gastronómicas de la capital. Ubicado en el 51 de Ponzano (☎ 91 109 15 99. No cierra), su propuesta es una cocina –vasca– de producto local y de temporada.

«Recuerdo la lengua en salsa que me hacía mi abuela, a la que añadía un vinagre que ella misma elaboraba. Siempre he querido heredar el carisma que ella tenía en la cocina y el ojo de mi madre para escoger el mejor tomate, las mejores patatas... Y esto es *Arima*, mis raíces y mi infancia», explica la joven emprendedora. Ese pasado, gestionado por las manos de Nagore (con experiencia hostelera en San Sebastián, Barcelona, Madrid, Suiza...), llega al presente en una carta con platos como los puerros confitados en *tartufata* y miel y crujiente de jamón ibérico (8€), la cazuela de huevos de caserío con hongos a la crema (10€), la carrillera de vaca guisada con puré de patata (16€), las mollejas de ternera con patatas al mortero (14€), el bacalao al horno con piperrada (18€) o la merluza de anzuelo (21€)...

Y, haciendo honor a una expresión marinera, **AL SOCAIRE** –al resguardo del aire– es un nuevo local de culinaria tra-



AL SOCAIRE



SUGARCANE

dicional y de mercado, situado junto a la Casa de Cantabria de Madrid. Mariví González (desde hace más de 30 años regenta el hotel La Concha y el restaurante *El Corral*, en primera línea de playa en Suances) y sus dos amigas y socias Penche Laso y Toñi Blanco decidieron venir a la capital y traerse una cocina hecha des-pacio, con mimo y *chup chup*, de siempre, pero con toques actuales.

La propuesta de este comedor (Pío Baroja, 10 ☎ 91493 88 04. No cierra. Precio medio: 40€) es, esencialmente, cántabra. Así, son imprescindibles de la casa platos de cuchara como el cocido montañés o el lebaniego, la marmita de marisco, de atún o de bonito; los arroces melosos; las rabas de calamar; los maganos encebollados; el solomillo de salsa de picón de Bejes-Treviso o los postres caseiros como el arroz con leche. Aunque también hay ciertos guiños a la gastronomía de otras comunidades: sopa castellana o de cocido, fabada, paella.

El toque internacional y heterogéneo lo pone **SUGARCANE RESTAURANTE**



ARIMA

**AND WETBAR**, en pleno barrio de Salamanca, con sus carpinterías antiguas recuperadas del antiguo Hospital de O'Donnell, sus telas estampadas, su papel adamascado, sus suelos de madera y microcemento...

Ubicado en número 7 de Diego de León (☎ 91 055 05 35. No cierra. Precio medio: 25€) y dividido en dos zonas, se puede desayunar, comer o cenar a cualquier hora del día con un hilo *gastro-nomicoconductor* de influencias latino-americanas y asiáticas, como reflejan algunas de sus recetas: cañón de vaca brasileña cocinado a baja temperatura, empanadas argentinas con solomillo de vaca cortado a cuchillo, rollitos imperiales con ternera y gambas, tequeñas venezolanas con salsa de chipotle...



CARTA DE VINO POR COPAS

### NOVEDAD

#### VIAJES VINÍCOLAS DE «LAVINIA»

El restaurante *Lavinia* (José Ortega y Gasset, 16. ☎ 91 426 05 99. Cerrado domingos) estrena dos nuevas cartas de vino con un espíritu viajero. La primera, *Rutas*, incluye hasta seis *packs* con 4 y 6 etiquetas por copa (agrupadas por variedades, estilos...). Por ejemplo, el lote *Descubriendo Jerez* (34€) está integrado por seis generosos, entre ellos Fino Tradición, Fernando de Castilla Antique Oloroso; o *Locos por la pinot noir*, con cuatro referencias de Francia, España, Chile y Nueva Zelanda (25€)... En la segunda, *100 vinos por copas*, se ofrecen marcas de todo el mundo desde 3 hasta 50€, clasificadas según el tipo de vino. Ambas, perfectas para armonizar con una revisada carta de *Tapas*, tanto en la barra como en el comedor.