

# DIRECTIVOS fin de semana

## Comenzar el otoño con buen sabor

**GASTRONOMÍA** Diez restaurantes con buenos precios en Madrid y Barcelona que darán que hablar en la 'reñtrée' por sus

Maricar de la Sierra. Madrid

Arranca fuerte y con muchas aperturas la temporada gastronómica en Madrid y Barcelona. De distintas especialidades, su denominador común es la calidad y la cuidada relación calidad-precio. Lo difícil es escoger.

**Villoldo: Palencia en Madrid**

Es una de las grandes novedades, con llenos a diario. Con 35 años de experiencia en el palentino Estrella del Bajo Carrión, las hermanas Pedrosa son un referente de la cocina castellana, con el mejor producto de siempre y una forma cercana y acogedora.

A Madrid se han trasladado Pilar y su hijo Alfonso Fierro. Ellos mismos seleccionan los ingredientes de calidad entre pequeños productores y los elaboran con mimo y gran maestría. En este local de decoración sencilla, hay platos como las verduras a la brasa con huevo de corral a baja temperatura y chorizo de matanza o alubias blancas viudas de la Vega de Saldaña. Para no perderse el cochinillo o el lechazo curro; ni los pescados traídos a diario de Santander. Depostre, tocinillo de cielo.

■ Lagasca, 34. Madrid. Tfno. 91 022 45 52. Precio: 35-40 €. Cierra domingos.

**L'Eggs: mandahuevos**

Paco Pérez, el chef de Miramar (con dos estrellas Michelin) y la Enoteca en el hotel Arts, consiguió también un gran éxito con sus hamburguesas gourmet en La Royale. Con los mismos socios ha inaugurado L'Eggs, en pleno paseo de Gracia, con los huevos -ecológicos- como protagonistas. Se trata de un ambiente cuidado para los sabrosos platos que prepara Ángel González, como los huevos con cohombros de mar o con pimientos y papada ibérica; raviolis de patata con espaldita de conejo; o la escudella con garbanzos y huevos. Además, podrá elegir otros platos como



1. La Barraca.
2. Tse Yang Dim Sum.
3. Ateneo.
4. Aspen La Moraleja.
5. Lobbo.
6. Lobby Market.
7. niMú.

las croquetas de yema o los judiones con bogavante.

■ Pº de Gracia, 116. Barcelona. Tfno. 93 238 48 46. Precio: 22 €. Abierto todos los días.

**Aspen: con Joaquín Felipe**

Pionero de los restaurantes en La Moraleja, Aspen ha renovado continente y contenido. La cocina, con la incorporación de Joaquín Felipe, que ya demostró su buen hacer en los hoteles Urban y Villa Real.

Con su estilo personal, elabora platos ricos en matices: ensaladilla de wakame y tartar de atún; maki invertido de anguila y aguacate o la merluza en pipirrana; que conviven en la carta junto a clásicos como la tortilla española como *Dios manda*. También se ha ampliado la carta de vinos a 135 referencias. El restaurante, con un nuevo diseño del equipo A-Cero, ha ganado metros, añadiendo una barra y mesas altas para almuerzos informales y un reservado. Con un equipo de sala experto, su terraza es un oasis.

■ Pza. de La Moralejas/n. Alcobendas. Madrid. Tfno. 91 625 25 00. Precio: 45 €.

**Lobby Market: un 'gourmet' en Gran Vía**

En plena Gran Vía, un multiespacio muy cuidado, con tres zonas diferentes. Made-

ras pintadas, ladrillo visto, un expositor de plantas y fotografías, reciben al comensal que desea un picoteo rápido. Además, hay una intermedia zona gourmet para raciones y buena coctelería y un tercer espacio, un restaurante elegante y acogedor. Para disfrutar con platos mediterráneos a cargo de Alfredo Rodríguez, con experiencia en El Cenador del Prado, El Amparo y Kabuki. Delicioso su *foie* casero o los arroces al dente.

■ Gran Vía, 10. Madrid. Tfno. 91 532 68 67. Precio: 30 €; zona gourmet 15 €.

**La Barraca: arroces by Pellicer**

En la Barceloneta, con amplios ventanales al Mediterráneo, Xavier Pellicer (Can Fabes o Abac) y Guido Weinberg (dueño de los locales Wokimarket) proponen una oferta

de producto ecológico y de proximidad con los arroces como protagonistas. Secos o caldosos, de sabores potentes, como la paella de arroz bomba, o el arroz a banda con navajas a la plancha. Antes, entrantes como los buñuelos de bacalao de la abuela o los mejillones con tomate confitado y albahaca. Para redondear la oferta, pescados que se traen a diario de la lonja de Blanes. En la terraza y en la planta baja, raciones para compartir.

■ Pº Marítimodela Barceloneta, 1. Barcelona. Tfno. 93 224 12 53. Precio: 30 €.

**Tse Yang Dim Sum: bocadío cantonés**

Un ambiente cosmopolita e informal, con un sutil toque oriental y una animada terraza en La Moraleja, para probar las más de treinta variedades de dim sum, el delicioso boca-



Casa Guinart está ubicada en el Mercado de La Boquería.