

5 MAY – METRÓPOLI (PAPEL)



APERTURAS

DE BISTROTS Y PIZZERÍAS

El exfutbolista francés del Sevilla Julien Escudé y Carolina Ruiz, su pareja, acaban de alumbrar otro *retoño*. Tras el *carnívoro SQD*, llega **BB BISTRO** (Recoletos, 11. ☎ 91 435 00 57. Cerrado noches de domingos y de lunes. Precio medio: 20 €), con vocación de *universal kitchen* o, lo que es lo mismo, escaparate de las cocinas del mundo. Así, la propuesta muestra influencias indias, turcas, caribeñas... que vienen de la mano del viajado chef D'Angelo Bishop (*Hard Rock Hotel Megapolis*, en Panamá; *Sur Nuevo Latino Kitchen* y *El Mero Mero Cocina Mexicana*, en Singapur; *Noma*, en Dinamarca, o la *Terraza del Casino*, en Madrid). Por ejemplo, la calabaza con cacao, vainilla y kale; el ceviche caliente con congrio, leche de tigre, chiles y cilantro; el pato curado en café, con tortilla de maíz y café con leche, o postres –algunos servidos en lata– como el *sablé* de canela con manzana asada.

LA ENCARNA BISTRÓ ANDALUZ (Recaredo, 2. ☎ 91 411 39 91. Cerrado domingos noche. Precio medio: 25 €). Llamándose así pocas dudas hay sobre su doble *nacionalidad*,



BB BISTRO



LA ENCARNA



LA LOCA JUANA



MASSA

algo que se refleja desde la decoración (casa con patio típico del sur y estética art decó) hasta la oferta gastronómica (recetas andaluzas y guñónes franceses). Tomen nota de algunos de sus platos –que se sirven en raciones enteras y medias–: entrantes como la *pringá* en mollete de Antequera y los mejillones en *cocotte* y manzanilla de Sanlúcar de Barrameda; pescados (de Conil, Barbate e Isla Cristina) como los chipirones braseados o la tabla de quesos artesanos de proveedores –cómo no– andaluces y galos.

Y seguimos con *lo internacional*. En el barrio de Chueca

acaba de abrir sus puertas **MASSA** (Augusto Figueroa, 21. ☎ 912 30 78 69. No cierra. Precio medio: 20 €. Sábados y domingos, *brunch*: 14-18 €), un local de cocina mediterránea cuya gran baza son las pizzas artesanas. De masa fina y crujiente, elaboran desde las tradicionales *Margherita* o seis quesos hasta las *creativas* de sobrasada picante, taletaggio, queso de Mahón, miel y tomillo, o la de butifarra, cebolla roja confitada y guindilla calabresa. Y, con las entradas, propuestas transnacionales, como baos, hummus, huevos con trufa o croquetas de pollo con soja.

De la mano de un grupo de empresarios españoles con experiencia en el sector de la producción y distribución de alimentos y de Horeca, ha llegado a la capital **LA LOCA JUANA** (La Palma, 63 y Cardenal Cisneros, 3. www.lalocajuana-bardevinos.com. Cerrados lunes). Con el apellido de «bar de vinos», está enfocada hacia la degustación de referencias vinícolas nacionales e internacionales, acompañadas de platos tradicionales: ibéricos, quesos, patés (de lechazo churro, de cochinillo, de perdiz), pescados (bacalao al pilpil verde, lomo de orza, carrillera al vino tinto o codillo asado).

JORNADAS. CAMARERO, UNA DE CARABINEROS. Procedentes de Huelva, llegan a las cocinas del Grupo Oter más de 1.500 kilos de este crustáceo. Así, todos sus locales (salvo *Parrilla del Mago*, *Reto Bar* y *Barril de Goya*) ofrecerán –con un 20% de descuento– hasta el domingo 14 un gazpacho de carabinero y tomate rosa con timbal de sus colas y *casse* de tomate (12,75 €), una fuente del marisco hervido o a la parrilla (29,75 €), escabechado y en ensadilla rusa (14,85 €) y en arroz meloso (19,75 €).

HASTA EL RABO... Pocos platos hay más tradicionales y patrios que el rabo de toro, cuya elaboración reina es el estofado. Pero cada maestrillo tiene su librillo, de ahí las numerosas versiones que existen en la hostelería madrileña y que podrán probarse durante el *Mes del rabo de toro*. Estas quintas jornadas gastronómicas se celebran en la capital, coincidiendo con la temporada taurina de Las Ventas. Así, del lunes 1 al miércoles 31, una veintena de establecimientos ofrecerá un menú compuesto por un entrante, un plato de rabo de toro, postre o café y una bebida (27,50 €). Desde propuestas clásicas como la de *Casa Pedro* (en la imagen) hasta otras menos habituales como el súper canelón de rabo de toro glaseado en su jugo con toque de torta del Casar de *Los Galayos*. Otros de los participantes son *Casa Patas*, *Casa Santoña*, *El Pitaco*, *El Rincón de Esteban*, *Samarkanda*... Lista completa y menús en www.mesdelrabadetoro.com.



TEXTOS: I.M.