



shangguide

↓  
GUSA  
QUINCENAL DE  
**SHANGHAI  
EXPRESS**  
(N° 489)  
DEL 1  
AL 15/06  
DE 2015



### El Velázquez 17

Sito en la dirección homónima, El Velázquez 17 acaba de abrir sus puertas en pleno barrio de Salamanca de Madrid en torno a tres pilares fundamentales: productos frescos, sabores alegres e internacionales y una decoración a la última. Cuentan sus responsables, Eliza Arcaño y Johanna von Müller-Klingspor, que no quieren que este se convierta en un lugar de moda, sino más bien de culto, a imagen y semejanza de otros restaurantes internacionales como Baltasar o Indochine en Nueva York o Claridge's en Londres.

Ese es el tipo de local cuyo ambiente han querido reproducir en El Velázquez 17, un punto de encuentro idóneo tanto para comer pronto como muy tarde, celebrar encuentros de negocios –cuenta con un saloncito privado muy propicio para ello–, desayunos, *afterwork* o el *brunch* de los domingos. El local, de techos altos, exhibe con orgullo una sala principal bañada por la luz que entra a través de los grandes ventanales y da la bienvenida al comensal entre vegetación natural, a través de flores y plantas en las mesas, la barra y otros rincones. De camino a lo entra-planta, con dos salones adicionales –uno de ellos disponible para eventos o una cena íntima– el visitante se encuentra con una imponente columna de alca, que se ha convertido en logo y símbolo del local.

Al mando de los fogones encontramos al chef Guillermo Teixeira, que ha elaborado una carta casera, natural y con productos de temporada. Por la mañana, destacan sus completos desayunos –se puede escoger entre el tradicional español o andaluz, a la carta y los internacionales francés y americano– y los zumos naturales. Para abrir apetito, nada mejor que sus croquetas, los tequeños con membrillo, las alcachofas salteadas con bacon, limón y parmesano o los huevos rotos. Hay multitud de opciones para degustar sándwiches, pastas, pizzas y risottos, así como platos de carne y pescado, entre los que sobresalen el medio pollo con puré de patatas gratinado, la hamburguesa de chuletón Fort Apache o el tartar maya de atún salvaje. Mención aparte merecen su menú del día (14€), su plato del día y el *brunch* de los domingos (de 12 a 18h), donde no faltan los famosos huevos benedictinos. J.X.

► El Velázquez 17 · C/Velázquez, 17 · Tel. 914316816

L a S de 09 a 01:30h. D de 09 a 17h · [www.elvelazquez17.com](http://www.elvelazquez17.com) · Madrid