

# LO ÚLTIMO gastronomía

Coordina: I. MUÑOZ OZORES



MUÑOCA REVIVAL



LA NACIONAL



CASA LOBO

## De paseo

Recorremos los últimos restaurantes de moda, el nuevo *dress code* de los gin tonics, y una aplicación que te hará ser más feliz.

tres sitios muy recomendables en nuestro recorrido por lo más nuevo (y sabroso) de **MADRID**. Empezamos por el barrio de Salamanca donde

**EL VELÁZQUEZ 17** nos resume el sabor a café-bistró-restaurant puesto al día. Sus dueñas ya habían probado lo que es lleno permanente en su Café Murillo, pero ahora, **Eliza y Johanna** repiten suerte en este mix que sigue la misma filosofía de su hermano mayor, donde disfrutar a cualquier hora, desde el desayuno, hasta el gin-tonic (espectacular) después de la cena. Con cierto aire retro-castizo, aquí conviven

un suelo de damero, sillas de madera, un gran espejo, papel tropical y relucientes tubos industriales en el techo, con falsos trofeos de cartón. En su carta, de cocina clásica y ligera, platos como Ensalada de alcachofas, Mini hamburguesas y un escandaloso (por rico, rico) helado de yogurt de Oreo. (**Velázquez, 17. Tel.: 914 316 816. Madrid. Desde 25 €**).

Nos vamos hacia el norte para probar lo último de **Javier Muñoz-Calero: MUÑOCA REVIVAL**. Sabe a cocina clásica, casi purista, con un regusto francés. Muta su antigua neotasca Muñoca en un local de ambiente años 40, más ma-

duro, que aspira -y cumple- a la buena mesa. Tendrás que ir más de una vez para probar todas las delicias de su carta: Ensaladilla rusa con gamba roja de Águilas, Croquetas de sobrasada, Arroz cremoso de gamba, Merluza a la romana con mayonesa de berberechos, Rabo de vaca vieja gallega... (**Juan Ramón Jiménez, 22. Tel. 913 591 440. Madrid. Precio medio: 40-50 €**).

Y casi ya camino de Barcelona, en pleno Arturo Soria, disfrutamos en el novísimo **CASA LOBO**. Con una original fachada acristalada que recuerda a un yate, este nuevo hermano de Martinete, Casa

Mono y Ateneo también está decorado por Lázaro Rosa-Violán, con cálidas maderas, butacas *vintage* y lámparas de los años 50. Se divide en varios ambientes, una barra de picoteo, mesas altas, comedor y terrazas al aire libre, con la intención de que se pueda cerrar para eventos especiales. La carta, de temporada y con toques modernos, tiene platos muy bien cocinados como el Pulpo a la plancha, Ceviche de corvina, Raviolis de pato o Chipirones rellenos de setas de temporada. Postres de Oriol Balaguer y un servicio muy atento. (**Torrejilla del Puerto, 5. Tel.: 912 014 2 62. Madrid. Precio medio: 30-40 €**).