

GRAN MADRID

Una de las mesas más interesantes de Chamberí, y, nos parece, insuficientemente gloriosa en los medios gastronómicos, es Sisapo, que funciona desde hace cuatro años en la calle de Trafalgar y se ha ganado uno de los escasos Bib Gourmand que la guía francesa aplica a aquellos restaurantes de muy buena cocina cuya «propuesta gastronómica debe ofrecer un menú compuesto de un entrante, un plato principal y un postre, como mínimo, sin que la cuenta rebase los 35 euros por comensal en el caso de España». Son sólo 21 los así galardonados en Madrid (lo merecerían bastantes más, pero es la eterna historia de Michelin en España), y fuimos a conocer Sisapo unos días antes de sus tres semanas de vacaciones en agosto.

La cocina del chef Alejandro Aguirre es una muestra más de la fusión universalista, dominada por los toques asiáticos y americanos, que tan extendida está hoy, pero este cocinero tiene buena mano, un excelente sentido de las armonías de sabores a menudo inhabituales y parece que también otro sentido, el del humor: antes de ir nos preguntábamos si su nombre significaba algo más que una respuesta afirmativa lanzada a un sapo, y Michelin indicaba que en La Mancha están los restos del asentamiento romano así llamado, Sisapo. Ya nos dirán la relación con la cocina moderna... Quédense con cualquiera de las dos definiciones, y sigan con buen humor en este local bastante loco también en su decoración, entre lo industrial y lo palaciego. Buena terraza también.

Pocas cartas con más formas diferentes de ele-

LA MESA Y EL MANTEL

POR FERNANDO POINT

SISAPO, COCINA FINA EN UN MARCO ALGO LOCO



SISAPO TRAFALGAR, 14 TEL: 91 029 12 47

CERRADO DOMINGOS NOCHE Y LUNES PRECIO MEDIO: DE 40 A 60 €

COCINA ★★★★★ SERVICIO ★★★★★

BODEGA ★★★★★ DECORACIÓN/AMBIENTE ★★★★★

CALIFICACIÓN GLOBAL ★★★★★



La decoración de este comedor de Chamberí combina elementos industriales y clásicos. E.M

gir hemos visto, empezando por un menú degustación de ocho pasos a 45 euros. Ya en la carta propiamente dicha, varios de los entrantes se proponen por unidad, con lo que se puede uno organizar una mini-degustación de primeros platos: así llegaron una gyoza de carabinero con jugo de sus cabezas, coco y citronela –sabroso el carabinero, pero la empanadillita debería estar algo más crujiente– y una zamburiña flambeada con salsa de miso, yuzu y pico de gallo. También un platito de patatas Sisapo, originales cuadraditos de patata muy crujiente con una mayonesa al chile chipotle. Las patatas bravas del siglo XXI.

Este restaurante japonés del barrio de Salamanca estrena una singular propuesta cerrada de mediodía. Se trata de una versión del menú omakase (ya saben, dejarse llevar por el chef) que cada día prepara José Osuna a partir de una selección personal de platos que no están en la carta. Disponible de lunes a viernes por 45 euros, cuenta con nueve pases.

Ya en ración normal, un muy convincente y peruano, sin excesos de acidez, ceviche de corvina con leche de tigre, maíz cancha y boniato asado.

Los platos principales siguen por ese camino de producto base español y varios acompañamientos exóticos que siempre incluyen una salsa o un puré que permiten a cada cual suavizar el conjunto hasta su punto preferido. Nos pareció particularmente rica una pluma ibérica a la parrilla –muy poco hecha, cortada como un rosbif– con yuzu, el popular cítrico japonés, trufa y puré de tubérculo. Otro plato serio de resistencia es el pulpo a la parrilla, patatas baby asadas y setas shiitake, todo ello salteado en un wok.

Aguirre ha encontrado un toque original hasta para su respetable hamburguesa clásica: la carne es de picaña, esa parte particularmente tierna de la cadera. La trufa y las cebollas caramelizadas le agregan una nota de distinción. También se permite una digresión francesa con un magret de pato, pero con acompañamiento marca de la casa: peras al jengibre y crema de coliflor.

Uno diría que ya no hay casi ningún restaurante sin torrijas y tarta de queso en su apartado de postres, y Sisapo no es una excepción. Pero en ambos casos, con el toque de la casa: torrija con helado de avellana, sopa de chocolate, cardamomo y anís, por una parte; tarta fluida de queso con helado de violetas, por otra.

Un buen godello berciano de Losada, la veterana bodega del Bierzo leonés está entre las opciones de una correcta carta de vinos, algunos de los cuales están disponibles por copas.

PISTAS

Del arroz a la arepa, citas 'gastro' de la semana

ISABEL MUÑOZ MADRID

En septiembre se inicia un nuevo curso, también en lo que a la gastronomía se refiere. Abren nuevos restaurantes, se cambian las cartas y también se celebran jornadas y rutas que animan la agenda culinaria de Madrid.

Del lunes 18 al domingo 24 de septiembre, Tatel Madrid –restaurante del grupo hostelero de Rafa Nadal y Cristiano Ronaldo en Paseo de la Castellana, 36– arranca, junto con El Paeller, la Semana del Arroz.

Así, coincidiendo con el Día Mundial de la Paella, el 20 de septiembre, Juan Antonio Medina, chef ejecutivo del establecimiento, ha elaborado varias recetas arroceras disponibles fuera de carta. Por ejemplo, arroz con setas de temporada y flores de alcachofa; con secreto ibérico a la parrilla; meloso de bogavante; con pulpo... Todos elaborados con productos El Paeller, del *mestre* de la paella a la leña Rafa Margós.



Semana del Arroz, en Tatel Madrid.

Y de una elaboración emblemática de la cocina española a otra de la culinaria venezolana. La Ruta de la Arepa organiza el mes de este bocado de origen precolombino, en el que participan unos 40 restaurantes de Madrid. Por ejemplo, en la castiza y taurina Taberna Antonio Sánchez, con más de 200 años de historia detrás, comparten protagonismo el vermú casero y las arepas caribeñas con rellenas de chistorra, rabo de toro, de oreja...

A lo largo de estas semanas, tendrán lugar actividades de todo tipo relacionadas con esta torta de masa de maíz: brunch arepero especial en el restaurante Grama Lounge, cata con arepas fusión y cerveza artesanal en Bee Beer Debod (jueves 21) y el Campeonato de las Mejores Arepas de Madrid (2 de octubre en la escuela Le Cordon Bleu Madrid), a cuya final llegarán siete concursantes con propuestas tradicionales y de fusión.

DESAYUNO, COMIDA Y CENA TRES PLANES 'GASTRO' PARA EL FIN DE SEMANA POR I.M.



Todo un clásico de Malasaña para disfrutar de un gran café de especialidad y un saludable y rico desayuno, con productos artesanales, incluido el pan de masa madre que

ellos mismos hacen. En su carta no faltan las tostadas, el brioche con queso blanco, la granola, el 'vegan avo-toast' (dos rebanadas de pan con aguacate, tajín y almendras) o los huevos Benedict.

DESAYUNO CAFÉ DE ALTA CALIDAD, TOSTADAS DE PAN DE MASA MADRE... PUM PUM PUM CAFÉ TRIBULETE, 6



Este restaurante japonés del barrio de Salamanca estrena una singular propuesta cerrada de mediodía. Se trata de una versión del menú omakase (ya saben, dejarse llevar por el chef)

que cada día prepara José Osuna a partir de una selección personal de platos que no están en la carta. Disponible de lunes a viernes por 45 euros, cuenta con nueve pases.

COMIDA NUEVO MENÚ EJECUTIVO EN FORMATO OMAKASE CON NUEVE PASES TORA PADILLA, 5



Catalin Lupu, 'Cata', patrón de este templo de las carnes rojas en Pozuelo, lanza cuatro menús degustación para las noches (mínimo dos comensales, 35 euros por persona) con el producto de

primera como hilo conductor. Por ejemplo, 'Elia Carnívoro', donde no faltan los famosos torreznos de esta taberna, la prensa ibérica o la costilla de vacuno, ambos de brasa.

CENA MENÚS DEGUSTACIÓN DE NOCHE LA TABERNA DE ELIA VÍA DOS CASTILLAS, 23 (POZUELO DE ALARCÓN)