

## Puertos de mar en la capital



1.- Juan Salazar (izqda).

2.- Miguel Grande (Dcha).

**M**adrid es, sin duda, uno de los puntos calientes en cuanto a oferta de productos marítimos de nuestro país. Y es que, a pesar de no tener puerto, podemos encontrar en la capital toda clase de materia prima en cuestión de pescados y mariscos, y de máxima calidad; siendo muchos los distribuidores que, a las pocas horas de ser capturados, ofrecen merluzas, sardinas, rapes, percebes, ostras, almejas... Debido a ello, encontramos en Madrid numerosos restaurantes dedicados al producto costero, algunos son punto de encuentro de ejecutivos, otros son los favoritos para disfrutar en familia, pero todos ellos se rinden al servicio del producto por excelencia. Hacemos un repaso por algunos de los puntos de referencia infalibles para disfrutar de los mejores puertos de mar.

**El Oso** todavía mantiene abierta su hermosa terraza al principio de la A-1 dirección a Burgos. Su carta, de clara influencia asturiana, ofrece el auténtico sapito de barriga negra, excelentes anchoas, y un ya famoso bacalao a la romana que tiene clientela propia. La materia prima empleada en este hermoso paraje -donde suelen celebrarse diferentes eventos-, proveniente directamente del Cantábrico, lo han convertido en un icono de calidad.



**Don Victor**, otro clásico de la restauración que no sólo se hizo famoso por sus premios "La Vieira de Plata" entregados anualmente a diferentes personajes públicos de origen gallego sino por disponer de los mejores productos de las aguas que bañan Galicia. Percebes, almejas, ostras, merluza, rodaballo y demás bocados selectos llegan directamente desde los principales puertos el mismo día de su captura. Su servicio de sala, eminentemente femenino, ha favorecido enormemente que altos ejecutivos frecuenten este restaurante. Su propietario, Ramiro Reza, es sin duda el alma y el supervisor de la calidad y servicio de su empresa.

### Lugares a visitar

<b>El Oso</b>	Avenida Burgos, 214.	917 666 060
<b>Don Victor</b>	Emilio Vargas, 18.	914 154 747
<b>Aldaba</b>	Avda. Alberto Alcocer, 5.	913 452 193
<b>La Gran Pulperia</b>	Avenida del Machupichu, 14.	913 001 873
<b>La Taberna del Fogue</b>	Manuel Pombo Angulo, 18. Sanchinarro.	917 504 794
<b>Los Galayos.</b>	Botoneras, 5 (esq. Plaza Mayor, 1.	913 663 028

**Aldaba** pone el acento moderno, a pesar de tratarse de uno de los grandes clásicos. Ensalada de carabineros con puerro y calabacín; carpaccio de lubina y langostinos, pasta con vieiras al albariño o sus diferentes maneras de preparar la merluza son algunas de sus ofertas de mar; donde tienen el cantábrico por bandera. Yolanda Olaizola compra personalmente en el Mercado de Chamartín, asegurándose de que el pescado sea siempre salvaje y en piezas de más de cuatro kilos en productos como el rodaballo o la lubina.

**La Gran Pulpería** de la Avda. Machupichu es el tercer establecimiento que, con este mismo nombre, crece imparable a base de recetas tradicionales y precios adaptados a la demanda actual. La estrella indiscutible de este restaurante de cocina gallega es el pulpo "a feira", un pulpo que es elaborado al más puro estilo de las ferias gallegas. Los "maestros pulpeiros", cuecen, cortan y aliñan el pulpo a la vista del cliente, trasladando al comensal al ambiente más genuino de Galicia. Cuidando al máximo la calidad de las materias primas, seleccionan los mejores pulpos por peso y origen y los condimentan con una mezcla perfecta de pimentones de La Vera dulces y picantes, sal marina yodada y aceite de oliva virgen extra.

También destacan sus moluscos, ya que compran los mejillones directamente en las bateas de la ría de Vigo y seleccionan las vieiras, zamburiñas y berberechos de mayor calidad para elaborarlos en su punto con diferentes recetas como los mejillones a vapor o al horno, la vieira a la gallega o los berberechos al vapor

**La Taberna del Foque** es la nueva empresa que Juan Salazar (quien ya se hiciera famoso hace años en su Foque de Quiñones) ha inaugurado en una de las zonas con más futuro de Madrid: Sanchinarro. Este nuevo concepto es el de una taberna-restaurante que apuesta por un producto de calidad a precios ajustados, recetas vascas, tapas andaluzas de toda la vida, arroces y, por supuesto, una amplia además de seductora oferta de platos elaborados con bacalao, su buque insignia. Los pescados y mariscos son traídos directamente desde los principales puertos de España.

Un guiño a la cocina tradicional que mira tanto al norte como al sur es la que propone la sugerente carta de **Los Galayos**, un local ubicado en plena Plaza Mayor que siempre goza de buena reputación y buenos clientes. Del sur, puntillitas con huevo de corral, calamares a la andaluza, o gambas al ajillo; del norte, brandada de bacalao, pulpo a la gallega o chipirones de Potera con pimientos del Padrón. Seleccionan lo mejor para ofrecerlo todos los días del año en horario ininterrumpido. Muy recomendable el tapeo en barra. ●

**MARÍA FORCADA**

**S**iendo muchos los distribuidores que, a las pocas horas de ser capturados los ofrecen, encontramos en Madrid numerosos restaurantes dedicados a los productos costeros

---