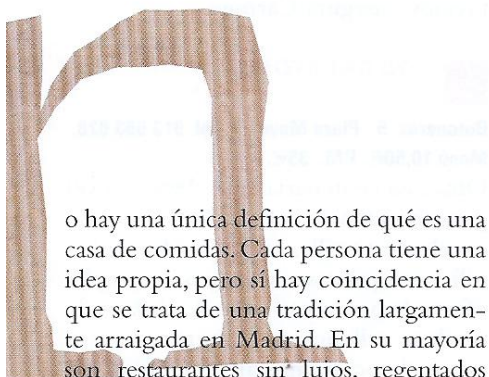




ENTRE EL ESPÍRITU PROLETARIO Y LA COCINA FAMILIAR, CONSTITUYEN UN ESCENARIO IDÓNEO DONDE SEGUIR PERPETUANDO LA LUCHA DE CLASES A GOLPE DE CUCHARÓN. PRODUCTOS DE LA TIERRA Y MENÚS DIARIOS COMPONEN SU MINUTA, SUCULENTA Y ECONÓMICA. PARA LOS MADRILEÑOS, COMER EN ELLAS SIGNIFICA IR CON LOS TIEMPOS. TEXTO: MARIANA JARA. FOTOS: ARCHIVO.



o hay una única definición de qué es una casa de comidas. Cada persona tiene una idea propia, pero sí hay coincidencia en que se trata de una tradición largamente arraigada en Madrid. En su mayoría son restaurantes sin lujos, regentados por una larga saga familiar, dedicada en cuerpo y alma a los fogones, donde uno come por poco dinero sabrosos platos o un succulento menú del día. Guisos de la tierra, platos de cuchara y de elaboración casera, en un ambiente informal y ameno.

Os proponemos un recorrido -y un tributo- por algunas de las casas de comidas más legendarias y otras más actuales. Aquellas que están siendo “reversionadas” por los hijos de los fundadores, manteniendo su esencia, pero intentando dar una vuelta de tuerca a la casa de comidas de toda la vida. En definitiva, casas de comidas 2.0.

#### **ASTURIANOS.** Con buen rollo.

**Vallehermoso, 94. Tel. 915 335 947.**

**P.M.: 35€.**

Es la casa de comidas más actual y bohemia. Empezó siendo una taberna en 1899, hasta que la familia Fernández Bombín la cogió en 1967 y comenzó a dar menús. En la actualidad son los hijos, Alberto y Belarmino, quienes comandan con alegría y eficacia la sala, mientras Julia, la madre, sigue en cocina entregando sus mejores guisos. Aquí conviven recetas tradicionales con otras más actuales, basadas siempre en un excelente producto, como unas sardinas con vinagre de sidra y sopa de tomate, o una fabada de toda la vida, succulenta y sabrosa, que no quitan nunca de la carta.

Es frecuentado por una “farándula canalla ilustrada” como suele llamarla

Alberto, así que siempre está asegurado el buen ambiente. No es raro ver cocineros de renombre o famosos tomando un *champagne* con una carrillera, porque los vinos son otro de los puntos fuertes de este lugar. Amantes de las vides, los hermanos Fernández Bombín ofrecen más de 300 referencias eclécticas e internacionales y una amplia variedad de *champagnes* de todos los precios. Esto más la buena cocina hacen de este local una de las direcciones favoritas de los amantes de la buena mesa.

#### **BICHOBOLA.** El más joven.

**Ríos Rosas, 45. Tel. 915 351 405.**

**Menú mediodía 13€. P.M.: 30€.**

En poco más de tres años, la propuesta de Mark Vandebere y Fernando Mata se ha afianzado como la casa de comidas del siglo XXI del barrio de Chamberí.

“Quisimos recuperar el ambiente familiar, casero y económico de las casas de comidas,” explica Fernando, el cocinero. Se trata de elaboraciones en cocina tradicionales, pero con algunas variaciones, muy originales, como el cocido en tres vuelcos, que ofrecen todos los viernes a 16€, con una sopa de fideos chinos, brotes de alfalfa, tofu, soja y jengibre. El segundo pase es un timbal de garbanzos, sobre una base de repollo y salsa fresca de tomate picante. Finalmente unos raviolis de “pringá”, con salsa de Pedro Ximénez y soja. Preparan platos entretenidos y sabrosos, con novedosas cremas, como una de mezcla de guacamole con salmorejo, ensaladas recurrentes, arroces singulares... En definitiva, recetas caseras y castizas unidas a productos del mundo.

#### **EL COMUNISTA.** Sin conciencia de clase.

**Augusto Figueroa, 35. Tel. 915 217 012.**

**P.M.: 20€.**

Enclavado en el corazón de Chueca, El Comunista es una de las casas de comidas más legendarias de Madrid y no hay





Platos de cuchara y guisos de la tierra componen el menú diario de estos establecimientos, con un claro sello familiar.

guía turística que se aprecie donde no aparezca. Fundada en 1890 por el bisabuelo de la actual dueña Carmen Abad, la cuarta generación a cargo del establecimiento, conserva su fachada intacta, con gruesas columnas de hierro y altas puertas de 5 metros. Cuenta Carmen que el nombre se debe a que, “aquí antes todo el mundo comía. Si podía, pagaba pero si no a nadie se le negaba un plato y eso sucede hasta hoy. La gente era muy honrada, de hecho a veces venían meses después a pagar una deuda”.

Actualmente se encuentran en pleno relevo generacional, quedando a cargo sus hijos David, Ángel y su nuera Cristina, que la ha acompañado en cocina durante un largo aprendizaje. “La continuidad”, asegura, “está garantizada. Yo siempre he cocinado como me enseñó mi familia y lo mismo he hecho con mi nuera. Guiso como a mí me gusta comer y parece que a la gente le agrada”, reflexiona. Debe de ser cierto, puesto que El Comunista está siempre lleno. Uno de los platos más

pedidos son las lentejas “light”, como las llama Carmen, porque no llevan ni chorizo, ni morcilla, sólo un sabroso sofrito de pimentón, ajo, laurel y cebolla. También salen mucho los callos, los chipirones rellenos, el pollo en pepitoria, (con trozos doraditos y bastante sabor a almendras), las albóndigas, la trucha con jamón o las grandes croquetas de ternera y jamón serrano.

Son más de 35 platos, algunos estacionales. Sus postres son todos caseros, como las manzanas asadas, la tarta de queso, las natillas, el flan o el arroz con leche.

Para acompañar el ágape, ellos proponen un clásico del estilo de toda la vida: vino con casera, como manda la costumbre en toda casa de comidas que se tenga en consideración. Aunque aquí no hay menú, “nadie pasa susto con los precios”, asegura Carmen.

### **LOS GALAYOS.** Leyenda con historia.

Botoneras, 5 - Plaza Mayor, 1. Tel. 913 663 028.  
Menú 10,50€. P.M.: 35€.

Otra casa centenaria, que eleva el nivel gastronómico de la Plaza Mayor con su excelente tortilla, su premiado cochinito con patatas revolconas, su amplia oferta de pescados -como los lomos de merluza rellenos de chipirones y setas- o el cocido madrileño en puchero de barro (sólo en los almuerzos). En la actualidad Fernando, Miguel y Alicia, hijos de Miguel Grande, conforman la nueva generación que llena de aire fresco el local. “Queremos aunar tradición y modernidad con la mente siempre puesta en la renovación, pero sin perder la esencia y el sabor de lo cotidiano”, explica Miguel. Ofrecen cocina castellana, con horario ininterrumpido, en amplios y acogedores salones que retienen entre sus paredes el eco de algún pedazo de historia, como la última reunión que mantuvieron allí los integrantes de la Generación del 27 antes de la guerra civil.



0.

DAR DE COMER BIEN AL CLIENTE, CON UN BUEN PRODUCTO Y UNA ATENCIÓN AMABLE, SON LAS CLAVES DE ESTOS LOCALES. EN ALGUNOS DE ELLOS NO EXISTE MENÚ DE NINGÚN TIPO.

### ORDAGO. Sentir vasco.

Sancho Dávila, 15. Tel. 913 567 185.

P.M.: 40€.

Oriundos de Deba y Eibar, Xabier Rodríguez Urkiri y Elena Amesti Ibarguren, abrieron en Madrid un pequeño y acogedor restaurante familiar en el verano de 1980. No tardaron mucho en hacerse un nombre, y aunque no hay menús de ningún tipo, la carta resulta económica y muy apetitosa.

Hace diez años los hijos, Íñigo, en cocina, y Andoni, en sala, cogieron el testigo de sus padres, conservando la filosofía de dar de comer bien, con buen producto y una atención muy amable.

Conviene siempre reservar porque sólo tienen nueve mesas. Ofrecen una cocina de estilo y productos vascos, con

variados guisos, pescados siempre frescos como rodaballo, cogote de merluza, o en carnes, no falla nunca el buen chuletón o las mollejas de ternera. Uno de sus platos insignes son las alubias rojas de Tolosa; otro, los revueltos, de los que hay 3 ó 4 variedades. Los hacen poco hechos, muy melosos y con productos de temporadas.

Los postres son muy imaginativos, como queda reflejado en su hojaldre dulce de espinacas; todos caseros y de gran tamaño.

### LA MÁQUINA DE LUGONES. Fabada sin prejuicios.

Paseo de la Habana, 107. Tel. 913 430 538.

Menú 29,75€. P.M.: 38€.

La Máquina de Lugones de Asturias, con más de cien años de vida, decidió hace dos años dar el salto a la capital de

la mano de Ramón Monchu, hijo de los fundadores. Comandado por Luis Gómez, preparan un menú cerrado, en el que sólo hay de segundo, su deliciosa fabada o un chuletón, y de primero espárragos, ensalada o jamón. Antes de pasar al postre ofrecen quesos asturianos y es recomendable dejar un espacio para su inigualable arroz con leche. Nada más entrar los aromas delatan una buena cocina; aquí se guisa a fuego suave unas melosas fabes, un compango con chorizo ahumado, morcilla y lacón, todos productos caseros, elaborados en la sucursal de Asturias. Excelente atención, buenos vinos y un público fiel que acude, tanto en verano como en invierno, a probar unas de las mejores fabadas de Madrid, y que ahora se puede también encargar para llevar. 