

Cuentan que los antiguos bodegueros tenían un truco infalible para vender sus vinos más mediocres. Cuando llegaba la hora de probarlos, los ofrecían acompañados de un poco de queso, puesto que consumir este alimento antes de catar un vino disminuye la capacidad de percibir su sabor. De este modo conseguían enmascarar la mala calidad de los caldos. De ahí surgió la expresión popular: "Que no te las den con queso". Pues bien, en estas páginas te proponemos todo lo contrario. Adéntrate en el delicioso universo de los quesos y disfruta con su potente sabor. Te sugerimos una ruta por algunos rincones de visita obligada para los más queseros.

¡Que te las den con queso!



Cheese Bar de Poncelet

C/ José Abascal, 61. Madrid. Tel. 91 399 25 50

Los aficionados al queso están de enhorabuena. Poncelet ha inaugurado CHEESE BAR, un espacio único de diseño innovador que reúne todos los elementos de este ancestral alimento: los mejores quesos, una rica gastronomía basada en este producto, una biblioteca con cuantiosa información sobre el queso y un centro de divulgación de su cultura. Su cartá dispone de más de 140 variedades, procedentes de las 17 comunidades autónomas españolas y de ocho países europeos. Cada variedad dispone de una ficha con información de su origen, características, sabor, proceso de elaboración, tipo de leche... Y el corte de los quesos se hace de cara al público, para que los clientes puedan verlo y aprender cuál es el más adecuado para cada uno. Un paraíso para los amantes del queso... y también para los que no lo son tanto, pues también cuenta con una carta de "anti-quesos" con variedades aptas para quienes no pueden consumir este producto.



Caoba

Paseo Pintor Rosales, 76. Madrid. Tel. 91 550 31 06



Este restaurante recién inaugurado en la Capital de España está inspirado en el auténtico lujo culinario. El lema del establecimiento es: "El estilo y los sentidos" y así es precisamente como están planteados y ejecutados todos los detalles. Uno de los caminos que conducen a la creatividad y exclusividad planteada por los anfitriones de este local se encuentra en su despensa (que sólo da cabida a las materias primas más selectas del mercado), en su gusto por los detalles (cuenta con hasta 10 referencias diferentes de oliva españolas e italianas especialmente seleccionadas para realzar las cualidades de cada producto) y en una excepcional mesa de quesos que cuenta con entre 20 y 30 referencias procedentes de todo el mundo. Puedes regar cualquiera de sus sugerencias culinarias con una selecta y cuidada bodega, en la que encontrarás más de 400 etiquetas.



Juan Bravo 25

C/ Juan Bravo, 25. Madrid. Tel. 91 411 60 04

Los paladares más exigentes caerán rendidos ante la espectacular ensalada de queso fresco casero que aparece bajo estas líneas. Si su aspecto es apetecible, aún lo es más su delicioso sabor. Para degustarla hay que dejarse caer por JUAN BRAVO 25, un restaurante que lleva más de veinticinco años seduciendo a clientela de todo el mundo y sorprendiéndola día a día. El chef Antonio Ortega es el responsable de poner a disposición de los comensales una carta muy variada, que incluye propuestas novedosas sin dejar de lado los sabores de siempre y los detalles tradicionales. Y, cómo no, el queso es protagonista de muchas de ellas. La Presa con cebolla confitada y torta del casar es otra de las suculentas sugerencias que los "adictos" a este producto no pueden dejar pasar por alto.

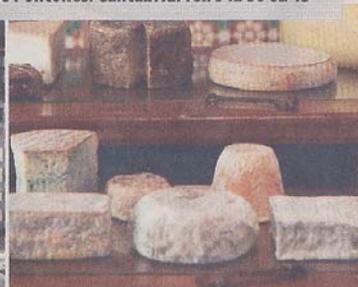
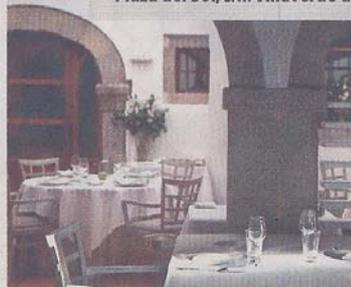


El chef Jesús Sánchez hace un recorrido por los quesos cántabros en su templo culinario particular: EL CENADOR DE AMÓS. El estrella Michelin santanderino no sólo ofrece a sus comensales una tabla de quesos en la que se pueden encontrar prácticamente todas las variedades de la región, sino que también convierte a este producto en la estrella indiscutible de algunas de sus creaciones gastronómicas, como la Crema de queso pasiego, un suculento manjar coronado con una anchoa de la tierra que no debería pasar inadvertido para ningún quesero que se precie. Tampoco puedes abandonar este establecimiento sin entregarte de lleno al placer de saborear cualquiera de las sugerencias de este genio de los fogones. Te recomendamos que empieces por cualquiera de sus excelentes arroces; el arroz verde con cocochas de merluza es una opción inmejorable.



El Cenador de Amós

Plaza del Sol, s/n. Villaverde de Pontones. Cantabria. Tel. 942 50 82 43



Los Galayos

C/Botoneras, 5 esquina Plaza Mayor. Madrid. Tel. 91 366 30 28

La tarta de queso de LOS GALAYOS no dejará indiferente a los más queseros. Artesanal y cubierta con una deliciosa compota casera con frutos rojos del bosque, está para chuparse los dedos. Este mítico establecimiento, que abrió sus puertas en 1894 como Casa Rojo, conjuga el recetario tradicional con notas más modernas. Una ubicación de lujo, una cálida decoración y unos platos elaborados cuidadosamente a partir de los mejores productos de temporada han convertido a este restaurante en uno de los referentes de la Capital de España. Por sus mesas han pasado personajes ilustres y cultivados de todas las épocas. Allí tuvo lugar la última reunión que mantuvieron los integrantes de la Generación del 27 antes de que estallara la Guerra Civil española. Como curiosidad, Arturo Pérez-Reverte confesó que este local le sirvió como fuente de inspiración para escribir su obra "Las aventuras del Capitán Alatriste". Seguro que ninguno de ellos se marchó de allí sin degustar algunas de sus propuestas culinarias más queseras.