

SALONES PRIVADOS

CENAS ÍNTIMAS, PERO NI EN CASA NI EN PAREJA. LOS GRANDES RESTAURANTES OFRECEN CADA VEZ MÁS ESPACIOS RESERVADOS PARA DISFRUTAR DE LA BUENA MESA SIN INTERFERENCIAS.

TEXTO ALBERTO FDEZ. BOMBÍN



LOS GALAYOS.

Comer de lujo en la Plaza Mayor de Madrid.

Como suele ocurrir en la mayoría de los lugares turísticos, comer bien en la Plaza Mayor de Madrid es casi imposible, a no ser que nos lleven a Los Galayos, un auténtico oasis gastronómico en una zona donde lo que se lleva son los bocatas de calamares grasientos. Fundado en 1894, sus paredes han contemplado una parte importante de la historia madrileña. En uno de sus salones se celebró la última reunión de la Generación del 27 antes de que la Guerra Civil se llevara por delante a alguno de los participantes, como Federico García Lorca. En sus cuatro plantas es posible viajar en el tiempo desde el siglo XIX hasta el XXI con sus dos nuevos espacios gastronómicos, El Refugio y El Altílo, con capacidad para 24 y 14 personas respectivamente. En ambos casos disponen de Wifi, pantalla de plasma y aseos privados, así como de una pequeña terraza para los fumadores. Para garantizar la privacidad de sus clientes, cada mesa dispone de un timbre que avisa al camarero solo cuando se le solicita. En lo gastronómico priman los sabores de toda la vida, aunque conviene no perderse el cochinito segoviano asado a baja temperatura, el cocido en puchero de barro (solo al mediodía) o el lomo de buey a la piedra, una de las mejores carnes rojas de Madrid. Buena selección de vinos. Precio medio 40 € • WWW.LOSGALAYOS.NET





EL RACÓ DE CAN FABES. El difícil encargo de continuar un mito.

Tristemente desaparecido en su mejor momento creativo, el cocinero Santi Santamaría fue un hombre culto, apasionado de su trabajo y con una identidad tan marcada que hacía difícil para su sucesor mantener el estratosférico nivel de un restaurante de tres estrellas Michelin tan especial como el Racó de Can Fabes, en Sant Celoni (Barcelona). Da igual que la guía roja, siempre tan pacata con los cocineros españoles, le haya retirado una estrella en su última edición a su nuevo chef, Xavier Pellicer. Formado junto a mitos como Maximin, Arzak o el propio Santamaría, Pellicer ha sabido mantener el nivel de la casa con una cocina basada en los productos de proximidad, los pequeños elaboradores y la micro producción sostenible en platos como las Verduras biodinámicas "Joan Salicrú" o el Arroz socarrat. Es recomendable decantarse por alguno de sus tres menús degustación, el de temporada (de 140 €), el Coch, (por 105 €) o el Menú Fabes dedicado a la memoria de su fundador. Cuenta con dos salones privados, uno de ellos con vistas a la cocina. ★ WWW.CANFABES.COM



RAMÓN FREIXA. Con ustedes, la cool cuisine.

Bajo el lema "De Madrid al cielo", Ramón Freixa trasladó su cocina de Barcelona a la capital hace tres años. Desde entonces el éxito le ha sonreído con dos estrellas Michelin consecutivas, todo un récord en tan corto espacio de tiempo. Los argumentos de su éxito son una cocina personal y moderna en la que creatividad y sentido común conviven en armonía, ligados por el amor a la cocina tradicional. Situado en el patio interior de uno de los hoteles más exclusivos de Madrid, el hotel Único, recientemente incorporado a la prestigiosa asociación de hoteles gastronómicos Relais & Chateaux, la decoración del restaurante es lo contrario al aburrido minimalismo que tanto abunda. Con estas credenciales, el restaurante de Freixa se ha convertido en un curioso ecosistema en el que conviven los gourmets más exigentes con la fauna más *fashion*, donde continuamente se celebran presentaciones de las marcas más exclusivas, especialmente en su salón privado con capacidad para 15 personas. Menú a partir de 75 €. ★ WWW.RAMONFREIXAMADRID.COM



JOCKEY.

Los salones con más historia.

Cuenta la leyenda que si las paredes de Jockey hablaran la bolsa se derrumbaría, caerían gobiernos y habría que reescribir la historia española del último medio siglo. Fundado en 1945 por Clodoaldo Cortés, antiguo maître del Ritz y personaje imprescindible de la gastronomía madrileña, Jockey ha sido desde su apertura el restaurante de cabecera de los poderosos y sus satélites. "Las mesas del poder", han llegado a escribir los cronistas.

Recientemente renovado por el decorador Ignacio García de Vinuesa, sus salones todavía conservan ese aire decadente y afrancesado que le hizo famoso, bancos corridos, terciopelo, esculturas de bronce... una cápsula del tiempo en la que uno puede sentirse como un potentado o un estraperlista de la España de Posguerra. Como digno representante de una época en la que alta gastronomía y cocina francesa eran sinónimos, las cocinas de Jockey rinden homenaje a elaboraciones perdidas en la gastronomía, patatas suflé, ragú de bogavante, crepes suzette y caviar, aunque sin renunciar a chispazos madrileñistas como los callos.

La propia idiosincrasia del restaurante como lugar de reunión de gente importante hace que desde siempre sus clientes hayan buscado la privacidad, lo que se traduce en nada menos que siete reservados, con capacidad desde dos hasta 70 personas, alguno de ellos con entrada privada. Para grupos pequeños se puede comer a la carta, para grupos grandes es imprescindible concertar un menú. Parten desde los 85 €.

★ WWW.RESTAURANTEJOCKEY.NET

EL CENADOR DE AMÓS.

Alta cocina cántabra.

A pesar de contar con una de las despensas más sólidas y variadas de España, la cocina cántabra no suele prodigarse demasiado en los medios, injustamente opacada por su cercanía a la omnipresente cocina vasca. Esta proximidad obliga por sí sola a visitar el Cenador de Amós, en Ribamontán al Monte, a 23 kilómetros de Santander y 85 de Bilbao. Situado en un edificio del siglo XVIII, la casona de los Mazarrasa, se ha sometido recientemente a un lavado de cara que, conservando los atributos propios de su edificación tan singular, ha dotado al espacio de un aire más austero y acogedor. Todo un rejuvenecimiento necesario tras cumplir 18 años de vida y lucir una estrella Michelin desde 1995.

Su cocinero y propietario, Jesús Sánchez, destila amor por el producto local, al que rinde culto en elaboraciones modernas y delicadas que siguen el ritmo de las estaciones. Caza, verduras de temporada y arroces imaginativos son algunas de las señas de identidad gastronómicas de la casa junto con una carta de vinos ecléctica y bien surtida.

El Cenador de Amós cuenta con varios salones privados para elegir. La sala El Capricho (para 6 comensales), la sala El Piano (9 comensales), la sala Chimenea (30 comensales) y la sala El Billar (30 comensales) completan su oferta de reservados. En todos los salones, convertibles a comedor con mesas individuales cuando lo requiere la demanda, se sirve el mismo menú y carta que en el resto del restaurante. El precio medio es de 82 €.

★ WWW.CENADORDEAMOS.COM

