



EN EL BARRIO DE LAS LETRAS. EL CHEF CARLOS DEL PORTILLO (EN EL CENTRO), JUNTO A CHARLIE CASTELLANOS (COCINA) Y SILVIA MANZANO (SALA).

L A M E S A Y E L M A N T E L

**POR FIN AL MANDO DE SU NAVE**

POR FERNANDO POINT

Carlos del Portillo es un cocinero de la generación de famosos como Alberto Chicote o Paco Roncero –compañeros suyos en la Escuela Superior de Hostelería y Turismo de la Casa de Campo– y con un pasado profesional serio: *Hotel Ritz* en tiempos de Patrick Buret, *Lúculo* en los de Ange García, *Príncipe* y *Serrano*... Pero nunca fue el patrón de un restaurante de renombre. Desde hace dos años, en su discreto local del barrio de las Letras, lo es al fin, ¡y cómo! Liberado del corsé de trabajar para otros, se dedica bajo la advocación de esa *bistronomie* que nos llegó de Francia a una cocina personal, basada en las tradiciones revisitadas o actualizadas, en el producto, en el mercado y en la finura de elaboración. Y la fama le ha llegado. Mercedadamente.

Cada día varía su oferta, aunque siempre fiel a la divisa *cocinando el mar*: el otro día, un solo plato de carne, sus ya reputados callos. Formidables sus gambas rojas al ajillo dulce, soja fermentada y limón verde, que propulsan la clásica fórmula del ajillo con gambas blancas a la esfera de la alta cocina. La ensaladilla rusa con centollo y su coral a la brasa (también a la brasa las patatas y las zanahorias) es, si no la mejor, una de las mejores que hayamos probado, por textura y por sabor delicado y complejo. Un cardo guisado con zamburiñas y salicornia es quizá menos armónico; mejor el ácido vegetal y el dulce bivalvo por separado que en un mismo bocado.

El infrecuente rubio (o escacho, o cuco) estaba entre la oferta de pescados asados a

**BISTRONÓMIKA** | SANTA MARÍA, 39 | ☎ 91 138 62 98 | CERRADO DOMINGOS NOCHE Y LUNES | DE 50 A 70 €

la brasa el otro día, y resultó sabrosísimo y casi perfecto de punto, bien acompañado de pimientos y berenjenas asados. Y, como alternativa renovada a las fabes con almejas, también ofrecidas, un estupendo guiso de garbanzos con calamar, de sabores hondos. Muy buen flan (enorme porción) con nata, nueces caramelizadas y helado de canela.

El local es pequeño, modesto, angosto y con estrictamente cero decoración en las paredes. Se supone que así se resalta que lo importante es lo que llega al plato, y eso está bien. De hecho, en esta página no concedemos nunca excesiva importancia al marco de un restaurante; en particular, las notas se conceden exclusivamente a la cocina. Pero sí que nos gustaría que la iluminación fuese un poco menos mortecina: con ese pequeño detalle ya sería más alegre el ambiente.

Dos notas finales sobre la bodega, con oferta corta pero verdaderamente interesante y variada, que incluye algo para cada tipo de elección de platos (con vinos, por ejemplo, de Luis Anxo Rodríguez, de Ribeiro, o de Suertes del Marqués, del Valle de la Orotava), y sobre los precios: los de la breve hojita que sirve de carta cada día, aunque cambie con frecuencia, son moderados pero no aparecen en la sección de pescados a la brasa, en la que se menciona el temido «según mercado». Y un plato de pescado a 35 euros, más 8 para la garantía, puede disparar la cuenta... Por otra parte, varias de las medias raciones están a dos tercios del precio de la ración entera.

¡Ah! Sólo reservan por internet.

COCINA	NOTABLE
SERVICIO	NOTABLE
BODEGA	NOTABLE
DECORACIÓN/AMBIENTE	APROBADO
<b>CALIFICACIÓN GLOBAL</b>	<b>15/20</b>