



El nuevo espacio es de mayores proporciones

BELEN DIAZ

Un japonés muy serio



CARLOS MARIBONA

TXA TEI

Dirección: Don Ramón de la Cruz, 49. Tel. 91 112 31 83. Cierra martes por la noche.
Lo mejor: Sopa dobin, nigui de gamba roja y tempura de carabinero. **Precio medio:** 40 €. **Menú degustación:** 42 €. **Calificación:** 7

Empezaron hace cuatro años con mucha modestia y sin hacer apenas ruido en un pequeño local del principio de la calle Ge-

neral Pardiñas. Les ha ido bien y ahora se acaban de trasladar a un lugar mucho más espacioso, el que ocupaba Finos y Finas en la calle de Don Ramón de la Cruz. En estos cuatro años, Txa Tei se ha confirmado como una de las alternativas más interesantes de cocina japonesa en Madrid. Probablemente la mejor entre las de precio medio. El mérito es de su cocinero y propietario, el joven Hisato Mori, natural de Osaka, que lleva ya trece años en España, muchos de ellos trabajando en el Miyama de la calle Flor Baja. En su tierra natal, donde hay una excelente cocina, se da mucha importancia al sabor natural de los alimentos, y eso es lo que aplica este joven maestro. Tanto en los platos más tradicionales como son los sashimis, los sushis o los teriyakis, como con aportaciones propias, en las que se refleja la influencia recibida durante los años que lleva viviendo en Madrid. En ambos casos, sabores intensos y elaboraciones equilibradas. Como reproche, que en cuatro años su cocina no ha evolucionado lo más mínimo, con una carta muy similar a la de su primera época.

Los detalles se cuidan mucho en Txa Tei. En la sala, por ejemplo, con una vajilla artesanal importada de Japón, o con la extrema amabilidad de la maitre, también japonesa. En la cocina, lo mismo seleccionando el agua mineral más adecuada para elaborar los caldos, que son la base de la cocina japonesa y que aquí se hacen sin aditivo alguno, o para cocer el arroz y que este quede en el punto perfecto, que elaborando su propia salsa de soja para garantizar su calidad.

Se puede empezar la comida con una rica y potente sopa dobin (10,80 €), servida en tetera a la manera tradicional, y seguir luego con algunos niguiris, que tienen como base un buen arroz y pescados del día bien seleccionados. Si lo hay, no dejen de probar el nigui de gamba roja, con un ligero aliño de yuzu y de sal gorda (7,60, dos piezas). Están buenos los de anguila (7,70) y calamar (4,70), y especialmente los de pescado azul, que estos días es chicharro (4,20). Pescados muy frescos, perfectamente cortados. Destacan también el tataki de toro (18,60), con cebollino picado y ajo tostado, al que le sobra la ensalada mezclum, y un buen tartar picante de atún con huevas de tobiko (14,90).

Hisato Mori marca la diferencia con sus especialidades, sobre todo con la soberbia tempura de carabinero. Un bicho espectacular, con un ligero rebozado y acompañado con una mayonesa suave. Su precio varía cada día en función del tamaño de las piezas. Atención también al «kakuni» (18,50), presa ibérica que se guisa durante cinco horas en una salsa especial con verduras y se acompaña con un caldo de soja muy sutil. Los postres, como suele ocurrir en estos sitios, carecen de interés. Como carece de una bodega flojisima y escasa, tanto en vinos como en sakes, y que obliga a dirigirse a la cerveza.

Más información: www.abc.es/especiales/guia-restaurantes

La Selección del Gourmet

Teléfono 91 447 63 62

Illunbe, asador vasco en Alcobendas

José Ángel Aguinaga regentó el restaurante sidrería Illunbe en el caserío familiar de Aguinaga (Usurbil). Amigos y clientes de la Villa y Corte le convencieron para venirse a Madrid. Escogió un escenario a la altura de sus aspiraciones: 600 m² de instalaciones en el moderno Parque Empresarial de Arroyo de la Vega en Alcobendas, a tan sólo 10 minutos de Plaza de Castilla.

De mente abierta, cordial y carifoso, José Ángel Aguinaga es todo un personaje, "bon vivant" e ilustre parrillero, con inabarcables conocimientos de su profesión, un placer escucharle y aprender. Illunbe es un asador vasco que defiende lo auténtico, su mayor secreto está en el origen de las materias primas, seleccionadas con los criterios más exigentes: carnes, hortalizas y pescados traídos a diario desde el País Vasco.

Pimientos de Gernika, angulas de Aguinaga -del mejor angulero del mundo: José María Mayoz-, fastuosos pescados cantábricos, muchos del Puerto de Pasajes -esta casa garantiza que todos los pescados son salvajes-, espléndidos cortes de vacuno mayor de entre 40 y 50 kg. convenientemente madurados, verduras de Navarra y San Sebastián, setas en temporada...la lista es interminable.

El corazón de esta casa es la parrilla de carbón vegetal de encina, a la vista desde el comedor, donde oficia el propio José Ángel con arte y destreza, conocedor de todos los secretos de las brasas para que pescados y carnes encuentren gradualmente sus mejores hechuras. Ha ideado diversos artilugios como parrillas para bacalao y pescados (besugueras), angulas, cocochas de merluza, rodaballos...

En planta baja, barra de pintxos al estilo donostiarra. Una verdadera embajada de las tradiciones culinarias vascas que merece la visita.

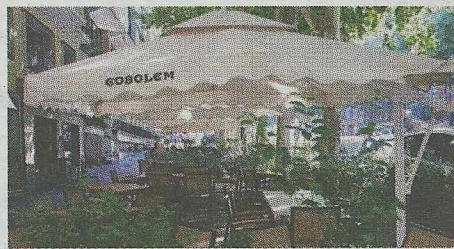
Avda. de Bruselas, 9. ARROYO DE LA VEGA - ALCOBENDAS
Reservas: 91 490 10 96 - www.illunbe.com

GOBOLEM

Hermanos Asenjo

Más de 40 años de tradición en Madrid
Cocina de mercado

ASADOS EN HORNO DE LEÑA
Y CARNES A LA PARRILLA



> Restaurante y Horno:

JULIAN ROMEA, 5. ☎ 91 553 98 51

> Cafetería y Restaurante:

SAN FRANCISCO DE SALES, 11. ☎ 91 544 12 31

> Restaurante Chalet en Las Rozas

LA CORNISA, 18. ☎ 91 634 05 44

www.gobolem.com

MADRID

COCINA VASCA

• DANTXARI. Ventura Rodríguez, 8. La cocina vasca de siempre. Abierto domingos y festivos. Aparcacoches. ☎ 915423524. www.dantxari.com

RESTAURANTES-MARISQUERÍAS

• CRIADO. C/ López de Hoyos, 198. ☎ 914133551. Aparcacoches.
• TRES MARES. C/ Corazón de María, 67. ☎ 914160531. Terraza.

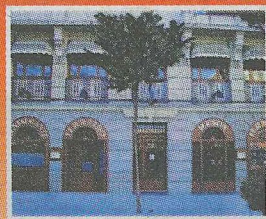
COMUNIDAD DE MADRID

MIRAFLORES DE LA SIERRA

• ASADOR LA FUENTE. C/ Mayor, 12. Asados, carnes rojas, pescados de anzuelo y verduras de nuestra huerta. ☎ 918444216. También Casa Rural máximo 8 personas

BARCELONA

• SALAMANCA. Cocina regional española, pescados y mariscos de la lonja diaria. C/ Almirall Cervera, 34 y 27 (Barceloneta). salamanca@grupossilvestre.com ☎ 932215033. Servicio de aparcacoches y aparcamiento.



FERREIRO COCINA ASTURIANA DE MERCADO



Paseo de la Florida, 15
☎ 91 559 84 35
Comandante Zorita, 32
☎ 91 553 93 42

DANTXARI

TABERNA • RESTAURANTE

MENÚ DEGUSTACIÓN

- » Gazpacho
- » Marmitako de bonito
- » Merluza en salsa de carabineros
- » Helado de turrón
- Vino Ribera del Duero
- Agua mineral y Café

Precio por persona:
32,50 € iva incluido
Ventura Rodríguez, 8
T. 91 542 35 24
www.dantxari.com
Abierto domingos y festivos
Aparcacoches

Don Sancho



ABIERTO DOMINGOS
MEDIODÍA
BACALAO
A LA ZAMORANA
CALLOS
A LA MADRILEÑA
VILLAGODIO

Bretón de los Herreros, 58
☎ 91 441 37 94