

con tomate anisado y hojas de espinaca. La intxaursalsa es el sorprendente postre. **P.S.** La carta de vinos es un homenaje a Jerez que se disfruta. Se puede rematar el festín gastronómico saboreando el espectáculo de flamenco. No hay nada igual en la capital.

x

CRUZ BLANCA VALLECAS

Carlos Martín Álvarez, 58
tel. 91 477 34 38
cruzblancavallecas.com
€€

De un vistazo. Aunque su cocido le ha dado fama, aquí hay mucho guiso que contar.

En la mesa. Antonio Cosmen es el gran embajador de la cocina tradicional y castiza. Suya es la culpa de que esta casa de comidas bajo el nombre de una franquicia sea uno de los restaurantes con mayor lista de espera de la capital. Soberbios los torreznos y los callos a la madrileña (pruébalos con una botella o dos de Laurent Perrier), siempre apetecibles la fabada asturiana o las verdinas, adictivo el conejo al ajillo con lechuga viva y, cómo no, ahí está su célebre cocido madrileño que le ha dado la gloria. La bodega mejora cada año. Y las croquetas de la abuela también. **P.S.** Su terraza de verano es una gozada.

x

CUENLLAS

Ferraz 3 y 5
tel. 91 559 17 05
cuenllas.es
€€€

De un vistazo. Este ultramarinos y pequeño bistró que lleva en la madrileña calle Ferraz desde 1939 destaca por ofrecer el mejor producto y platos tradi-

cionales que conviven entre la mesa y su ajetreada barra. Para quienes deseen disfrutar de un entorno diferente existe la opción de ir a Media Ración, su versión contemporánea, ubicada en el precioso Hotel Urso (Beneficencia, 15).

En la mesa. Sin lugar a dudas, empezar por una buena ensaladilla siempre será una alegría. En ambos espacios es posible disfrutar de los callos de toda la vida, a los que podemos (y debemos) añadir la opción de huevo frito con puntillita y patatas, uno de sus clásicos más reconocidos. Los golosos no pueden dejar pasar su famosa tarta de limón con el punto justo de acidez y su cremoso merengue.

P.S. Atención a la muy cuidada carta de vinos bajo la experta mano de Fernando Cuenllas.

x

DESENCAJA

Pº de la Habana, 84
tel. 91 457 56 68
dsncaja.com
€€€

De un vistazo. Amantes de la caza, esta es la vuestra. Sin reparos, sin miedo y con el buen hacer de Iván Sáez.

En la mesa. A esta casa se viene a posturear poco y comer mucho, porque Iván es un maestro en festines. No hay más que ver cómo prepara las lampreas, las becardas, el venado o el pato azulón. Ojo también a sus particulares recetas con casquería, solo para valientes. Uno de los mejores y más infalibles planes del otoño y el invierno madrileños.

P.S. A muy pocos metros acaba de abrir La Tajada, donde recupera sus clásicas croquetas,

alitas de pollo y esos arroces que borda.

x

DIVERXO

Padre Damián, 23
tel. 91 570 07 66
diverxo.com
€€€€€

De un vistazo. Creatividad y sabores, muchas veces desconocidos, que hacen que nuestros cinco sentidos se queden cortos. Persiguiendo la excelencia.

En la mesa. Dabiz Muñoz y su inconformismo buscan en sus viajes por los cinco continentes sabores e inspiración para los platos de DiverXO. Combinaciones de ingredientes en las que ácidos, dulces y picantes bailan en el paladar perfectamente acompasados. La sala se mueve bajo la elegante batuta de Marta Campillo y la reciente incorporación de Miguel Ángel Millán, al mando de la parte líquida, hace que la experiencia sea redonda, ya que entiende el trabajo de Dabiz y busca vinos que acompañan a la perfección los menús del único y apabullante tres estrellas de la capital.

P.S. StreetXO Madrid y StreetXO Londres son las marcas más informales y una buena opción para probar la propuesta XO, ya que muchos platos beben directamente del carácter de DiverXO.

x

DSTAGE

Regueros, 8
tel. 91 702 15 86
dstageconcept.com
€€€€€

De un vistazo. Diego Guerrero ante un discurso más que asentado y una lista de espera de vértigo.

En la mesa. DSTAgE está pensado para pasárselo bien. Una

nave de estilo industrial en el barrio de Salesas augura sorpresas en el servicio y en la cocina, empezando por guiños de humor como el boquerón presumido para seguir retando con juegos de texturas capaces de inventar un ravioli de alubias de Tolosa, sorprender con su pichón y sichuán waffle, poner patas arriba un pandan y encandilar con postres adictivos. Dos menús, DStage y DEnjoy, de 15 y 18 elaboraciones, permiten el festín.

P.S. Su nuevo bistró informal, DSpeakeasy, y el club de abajo, DPickleroom, ya se han convertido en imprescindibles del barrio (Fernando VI, 6).

x

EL INVERNADERO

Ponzano, 85
tel. 628 93 93 67
elinvernadero-restaurant.com
€€€€

De un vistazo. La vanguardia vegetal como nunca antes se había visto en España.

En la mesa. La misión de Rodrigo de la Calle es buscar la esencia de los alimentos e intentar intervenir lo menos posible en ellos, haciendo alarde de sus particulares características y capacidad para alcanzar buenas digestiones; así como del uso de superalimentos para redondear su capacidad nutricional. Una experiencia vegetal única que no deja de lado el uso del arroz, producto fetiche del chef. En el apartado líquido, se dejan llevar por una cerveza de hidromiel, vermutxa (vermut de kombucha), espumosos o sidra, entre otros. Todos naturales y caseros, siguiendo la filosofía de lo natural y vegetal.