

F | U | E | R | A | D | E | C | A | R | T | A

APERTURAS

DANDO LA BRASA

CONTINUÁN LOS ESTRENOS VERANIEGOS CON DOS LOCALES QUE PASAN SUS PLATOS POR EL CARBÓN

Parece que la costumbre los últimos años ha sido que la vuelta al cole de septiembre sea también gastronómica, con un montón de novedades... Sin embargo, el gremio ha estado especialmente aplicado el curso pasado y las aperturas se han sucedido incluso durante el verano. Las que se reseñan esta semana tienen, además, un elemento común: la presencia de las brasas. En el caso de **SANTA RITA** (Santa Feliciana, 16. ☎ 91 222 01 31. Cierra domingos noche. Precio medio: 20 €), el protagonismo es absoluto, porque todos los platos (no sólo

carnes y pescados, sino también verduras, arroces...) se terminan en su horno Josper, que añade un gusto ahumado. ¿Por qué la santa de las causas imposibles? Porque encontrar el local deseado (no muy grande, visible, bien situado) llevó dos años. Y apareció en una de las calles santas de Olavide: capacidad para



SANTA RITA

50 personas, siete ventanales, paredes de ladrillo del siglo XIX, decoración rústico moderna con algún guiño nórdico. Dispone, además, de menú a mediodía

por 13,50 €. Cruzando la Castellana, en pleno Barrio de Salamanca y en el local que ocupara la crepería *Easycrep*, abría sus puertas **MAJARA** (General Díaz Porlier, 57. ☎ 91 401 64 04. Cierra domin-



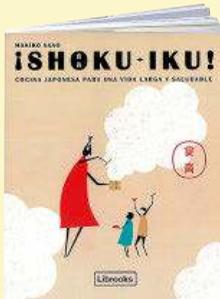
MAJARA

gos noche y lunes de agosto; a partir de septiembre, no cierra. Precio medio: 20 €). Su sobrenombre, «cerveza y brasa», da una pista de por dónde van los tiros, aunque el carbón no monopoliza la carta: croquetas de jamón, ensaladilla de merluza y gambón, crêpes, ensaladas... pero también nachos, alitas, butifarra y hamburguesas, todos a la brasa.



RUTA MÉXICO A GOLPE DE TEQUILA. La edición Silver de Tequila 1800 propone un *tour* por cuatro restaurantes mexicanos madrileños, en los que se podrá tomar (hasta noviembre y por 12 €) un cóctel elaborado con este mezcal 100% agave azul y un plato representativo de su gastronomía. En *Mexkisito* (Recoletos, 11) proponen un margarita cítrico, con triple seco, limón, pepino, picante y sirope de agave. En *Corazón Agavero* (Humilladero, 28), *Serafín* (con licor de pera, lima, sirope de azúcar y ginger beer) y trío de aguachiles (en la imagen). Tinto de verano *frozen margarita* (con triple seco, limón, sirope de agave y vino tinto) y sopecito de chilorio para *Mex & Co* (Estafeta, 2. Alcobendas) y margarita con pulpa de maracuyá, triple seco y miel de agave y una tosta de atún rojo encurtido en soja, vinagre de arroz y jengibre para *Gallo Negro* (Carretera de Pozuelo, 48. Majadahonda).

LIBRO COMER A LA JAPONESA. Makiko Sano triunfa desde hace años con su restaurante *Suzu* (Londres), especializado en sushi, sashimi, tempuras y otras recetas propias. Aprendió de su madre y de su abuela los secretos de la cocina tradicional nipona y ahora comparte sabiduría en el libro *iShoku-Iku! Cocina japonesa para una vida larga y saludable* (Librooks, 19 €), que recoge las claves del buen comer (el término «Shoku-Iku» se podría traducir como «educación alimentaria») a partir de cinco colores, cinco sabores, cinco grupos de alimentos y cinco métodos de cocción. Se presentan en 70 recetas, muchas sin gluten ni lácteos y con algunas opciones veganas, ilustradas con fotografías de Lisa Linder.



MENÚ «JAPANESE KIRIKATA», EJECUTIVO. Tradición japonesa, alma castellana y, ahora, menú ejecutivo. *Japanese Kirikata* (Antonio Acuña, 19. ☎ 91 435 88 29) estrena fórmula (25 €) los mediodías de lunes a viernes, con entrante, primero y segundo (amén de bebida, café y postre) a elegir entre tres opciones que varían cada semana: croquetón, sashimi, falso *risotto*, bacalao...



PRODUCTO RICO

TOMATE. Francisco Sánchez, un ingeniero técnico agrícola almeriense, se ha propuesto «recuperar los tomates de toda la vida». Hay que remontarse a junio de 2013 para encontrar el germen de Paso Doble, aunque los frutos no llegarían hasta 2015, con su primera cosecha profesional (y ecológica). Destacan cinco variedades (Montañés de la Galia, Campero de Sierra Morena, Amapola Andaluza, Amanecer de Castellò y Bahía Dorada), aunque se reserva una parte de la finca para probar variedades de todo el mundo, y surte a restaurantes y a más de 3.000 familias los mejores tomates que se estén cultivando en cada momento. Para los primeros (así como fruterías y supermercados), se atienden pedidos personalizados a partir de 15 kilos. Para particulares, cajas de dos a diez kilos (16-52 €), recién cogidos de la mata, en www.pasodoble.org.



TEXTOS: BEATRIZ RODRÍGUEZ