

## Cinco Sentidos

# Los delicados bocados de Ramón Freixa

## El chef catalán consolida la alta gastronomía en Madrid

PAZ ÁLVAREZ Madrid

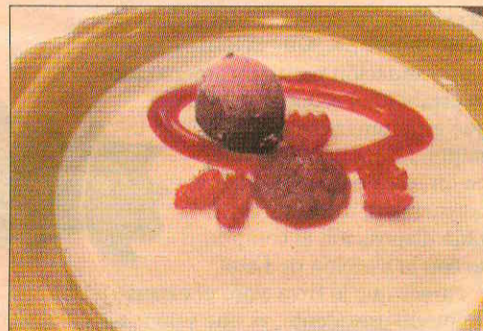
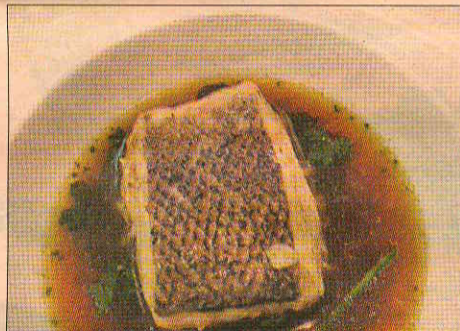
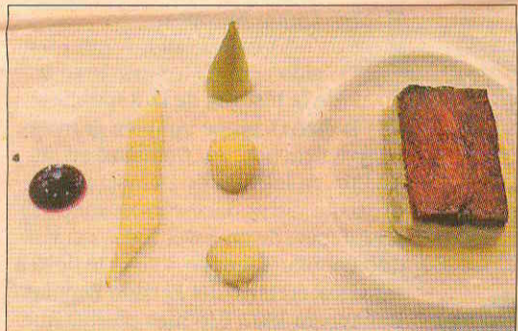
Es uno de los grandes establecimientos que tiene Madrid de alta gastronomía. El espacio es elegante, luminoso, el envoltorio perfecto, como lo define el propio Ramón Freixa, para un espectáculo tranquilo. Así es la cocina de este chef catalán, que fue recibido en Madrid hace tres años con los brazos abiertos: en menos de año y medio consiguió dos estrellas Michelin. Y ahí sigue, en estado de gracia con una propuesta gastronómica elevada y muchas ganas de convertir ese rincón gastronómico del hotel Único, en pleno barrio de Salamanca, en una seductora experiencia, para la que se requiere tiempo.

Freixa quiere que el cliente se sienta a la mesa y disfrute, que no sienta en ningún momento la necesidad de mirar el reloj. Y advierte que la emoción dura al menos 90 minutos.

El menú se abre con un aperitivo, si el tiempo acompaña, en el jardín, que será el escenario a partir del mes de mayo



Comedor del restaurante Ramón Freixa, con fotografía de la Gran Vía madrileña al fondo.



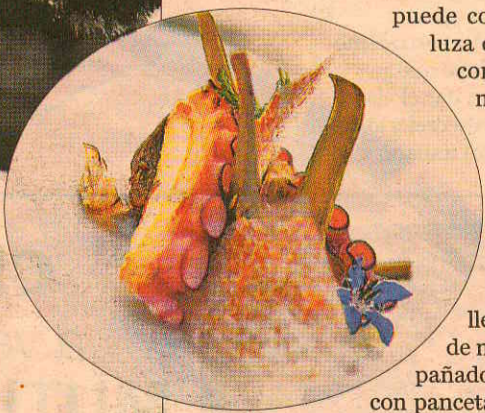
donde Freixa servirá todos los domingos un *brunch*. Se comienza con unas flores de alcachofa fritas, aceituna rellena de vermut, unos palitos de aceite de tomillo y pan de leche de caserío.

El menú lo va componiendo el propio cocinero a gusto del comensal, que puede elegir entre tres variantes. El emoción es de 75 euros e incluye el vino. El menú experiencia cuesta 90 euros, y el gran Freixa (flechazo, romance y pasión) asciende a 110 euros. En caso de que se desee armonizar con vinos estos dos últimos menús hay que añadirle 40 euros más a la factura. A Freixa le gusta recordar los orígenes que están presentes en la mesa, y no son otros que un pan con tomate, salchichón de Vic, y unas sardinitas fritas. Todos los panes son elaborados por el padre de Ramón en el obrador del restaurante familiar en Barcelona, en Freixa Tradició.

Se puede optar por los guisantes del Maresme con callos de bacalao y tortilla líquida, con una coca de pies de cerdo con caracoles y ajada, y pulpo con ensaladilla anárquica. O una vieira cítrica. Advertir que los platos de Freixa tienen estética, conforman una hermosa composición visual. Se



A la izquierda, cochinillo confitado con tupinambos con panceta, *trinxat* de col y patata de pencas al enebro y bayas negras; en el centro, merluza de pincho en papillote con sopa de cebollas quemadas, *calçots*, vainas, habitas y almendras; y postre de chocolate con frambuesas.



puede continuar con una merluza de pincho en papillote, con sopa de cebollas quemadas, vainas, habitas y almendras. O un tartar de rubio en su punto, con tartaleta vegetal de judías de Sant Pau, setas de primavera con pan de especias y foie.

El cochinillo confitado llega en un delicioso punto de melosidad, y viene acompañado de tupinambos asados con panceta y mantequilla tostada, *trinxat* de col y patata con pencas al enebro y bayas negras, endivias y salsifis. Antes de llegar al dulce, -Freixa borda el chocolate- ofrece una selección de quesos cocinados de la quesería Cantagruellas (Valladolid), y unos refrescantes bocados elaborados con piña.

La carta de vinos es soberbia, con una amplia oferta de denominaciones. **Ramón Freixa:** Claudio Coello, 67. Madrid. Tel. 917 818 262. [www.ramonfreixa.net](http://www.ramonfreixa.net).

### CON SENTIDOS

#### EL VINO JOVEN DE EMILIO MORO

Debe su nombre a un histórico viñedo plantado en 1932. En la nariz desvela una gran intensidad aromática. Finca Resalso 2012 es el vino más joven de Emilio Moro, una bodega de peso entre las que tienen a la Ribera del Duero como denominación de origen. Un vino fresco, afrutado y con una personalidad propia marcada por su permanencia en barricas de roble francés durante cuatro meses. Precio: 6,30 euros.



#### EL SABOR ASTURIANO DE CASA GERARDO

La Catedral de Navarra apuesta por la fabada de Casa Gerardo, un plato ya de culto y listo para disfrutar en casa, elaborado a partir de la receta estrella del restaurante asturiano del mismo nombre. Envasada en un frasco de diseño italiano, las fabes utilizadas son frescas y seleccionadas por Casa Gerardo entre agricultores de la zona de Prendes. El compango (tocino, morcilla y chorizo) se adquiere a un productor local y es también típico de la zona. Precio: 10 euros.



#### EL REGRESO DE 'EL SALTAMONTES VERDE' Y OTROS CUENTOS

A lo largo de 2013 la editorial Destino publicará los nueve cuentos de una autora con la que han crecido generaciones de lectores durante más de 50 años. Se trata de un homenaje a Ana María Matute, una escritora que lleva toda una vida abriendo a sus lectores la puerta a mundos extraordinarios. Ya están en las librerías *El saltamontes verde* y *Solo un pie descalzo*. En septiembre llegarán *Paulina* y *Caballito Loco* y para los demás habrá que esperar hasta octubre. Precio: 16 euros.



#### LAS ÚLTIMA AVENTURA DEL TORO DE OSBORNE

Es una de las marcas que más se identifican con España en todo el mundo. Toro de Osborne acaba de estrenar una colección con un estilo muy universal y a la vez muy *casual*. Incluye cinturones de lona (30 euros), gorras en color beis o azul (19 euros), polo a rayas (49,90 euros) y pantalón azul marino (29,90 euros). Opciones muy clásicas para vestir siempre la imagen tan distintiva de la firma.

