

# DE VINOS POR MADRID CON VIÑAS DEL VERO

VIÑAS DEL VERO GEWÜRZTRAMINER ES UN VINO BLANCO IDEAL PARA ACOMPAÑAR LAS CREACIONES DE LOS MEJORES RESTAURANTES Y TABERNAS DE MADRID. LA ARROLLADORA PERSONALIDAD DE ESTA VARIEDAD DE UVA CENTROEUROPEA NOS OFRECE AROMAS INTENSOS Y UN PALADAR INCONFUNDIBLE



El Madrid gastronómico es mucho más que Los Austrias y la almendra central. Los atractivos de la barra y la buena mesa se extienden por una ciudad extramuros que crece en todas las direcciones. Barrios de nueva planta y alrededores residenciales están repletos de locales que merecen una visita a la hora de disfrutar de unos vinos en compañía de buenas tapas. Por ellos discurre hoy nuestro succulento paseo semanal.

Oscar Jiménez, al frente de la *Cervecería La Cumbre* (Vía de las Dos Castillas, 23. Pozuelo de Alarcón), nos espera en un amplio y luminoso local frecuenta-



DE ALUCHE A POZUELO. «DEVINUMS LA PARRILLA» (1), SIDRERÍA PIKONDO» (2) Y «CERVECERÍA LA CUMBRE» (3), LOS LOCALES DE ESTA SEMANA.

do por estudiantes y profesores del vecino Campus de Somosaguas y por empleados de las nuevas empresas del entorno. A la hora del aperitivo, la barra y la terraza (espaciosa, confortable) se pueblan de incondicionales que acuden a la llamada de una atractiva oferta de tapas y raciones. Desde sus reputados torreznos (especialidad de la casa) hasta la monumental tortilla paisana, sus no menos demandados *calamares de campo* (verduras en tempura) o el cazón en adobo. Cocina sostenida en un producto de primera desde su apertura, hace 22 años. A medida que avanza la mañana, el repertorio se despliega sobre la barra: algún marisco del día (erizos de mar, almejas a la sartén), soberbia chacina ibérica, setas de temporada... Y si aprieta el apetito, nada como la carta del contiguo comedor: platos de cuchara diarios (callos

con garbanzos, cocido extremeño), casquería fina, carnes a la brasa... Una apetitosa escapada, a pocos minutos del centro de la capital.

Materia prima de calidad también en la oferta de la *Sidrería Pikondo* (Ocaña, 112), donde reina una cocina moderna de acento vasco a cargo de Carlos Higuera (foguedo en el desaparecido *Asador Guipuzcoano*), propietario con su hermano Miguel (en sala) de este restaurante del barrio de Aluche. Fajitas de *confit* de pato con naranja y miel, berenjenas en tempura con *hummus*, oreja a la plancha con alioli de azafrán o tartar de atún rojo con encurtidos son especialidades que hablan de la impronta creativa del chef. Ideales para acompañar una botella de buen vino en la barra y las mesas aledañas.

El bullicio de la entrada contrasta con el ambiente relajado del comedor de la

primera planta, donde una fiel clientela se regala el paladar con buenos platos de bacalao (morrillo, cocochas), estupendas carnes de vacuno mayor y, además, especialidades de caza, como el lomo de venado que ofrecían el día de nuestra visita. Un refugio seguro para golosos.

Y de Aluche a los nuevos edificios residenciales de Carabanchel. Allí, en *Devinums La Parrilla* (Avenida de la Peseta, 50), última etapa de nuestra ruta de la semana, nos recibe Pablo Hernández (encargado) con un

catálogo de raciones y tapas que hacen las delicias de una clientela entre la que abunda la gente joven. Para un picoteo con fundamento, amplio surtido de tostas (jamón ibérico *amb tomaca*, foie *micuit*, queso de cabra), pulpo a la brasa, parrillada de verduras o huevos (siempre de corral) estrellados. Y para un menú más formal, alguno de los fresquíssimos pescados que reciben a diario, los escogidos cortes de vacuno a la parrilla y, sobre todo, los arroces (bogavante, negro, *del monte, de la huerta*) que borda el cocinero José Celeiro. Todo, a precios difíciles de batir. Buen apetito.

TEXTOS Y FOTOS: PEDRO PICUDO

WINEinMODERATION.com  
Art de Vivre  
EL VINO SÓLO SE DISFRUTA CON MODERACIÓN